

ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION :
ASSOCIATION DU POULET DE JANZE

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

Version N°2 du 11 juin 2009

LABEL 57-88

**« POULET FERMIER JAUNE FRAIS, SURGELE, ENTIER
ET DECOUPE »**

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :

Fermier - élevé en plein air


Durée d'élevage : 81 jours minimum

Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales et sous-produits de céréales

REGLES TYPOGRAPHIQUES :

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

Validation par le président de l'ODG : Jean Yves SOURDRIL

14/06/09


Association du Poulet de Janzé
13, rue Aristide Briand
35 150 JANZE

SOMMAIRE

1 – TRONC COMMUN

1.1	GROUPEMENT DEMANDEUR.....	4
1.2	NOM DU LABEL ROUGE.....	4
1.3	DESCRIPTION DU PRODUIT	4
1.4	TRACABILITE.....	5
1.5	METHODE D'OBTENTION	9
<i>1.5.1</i>	<i>SELECTION.....</i>	<i>12</i>
<i>1.5.2</i>	<i>MULTIPLICATION.....</i>	<i>13</i>
<i>1.5.3</i>	<i>FABRICATION D'ALIMENTS (industrielle et à la ferme).....</i>	<i>13</i>
<i>1.5.4</i>	<i>ELEVAGE.....</i>	<i>14</i>
<i>1.5.5</i>	<i>RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR.....</i>	<i>17</i>
<i>1.5.6</i>	<i>ABATTAGE</i>	<i>18</i>
<i>1.5.7</i>	<i>CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES.....</i>	<i>20</i>
<i>1.5.8</i>	<i>DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES.....</i>	<i>21</i>
<i>1.5.9</i>	<i>TRANSFORMATION.....</i>	<i>22</i>
<i>1.5.10</i>	<i>SURGELATION (spécifique aux labels concernés).....</i>	<i>23</i>
1.6	ETIQUETAGE	24
1.7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION.....	25

2 – FICHE PRODUIT

2.1	GROUPEMENT DEMANDEUR.....	26
2.2	NOM DU LABEL ROUGE.....	26
2.3	DESCRIPTION DU PRODUIT	27
	TABLEAU COMPARATIF ENTRE LE POULET FERMIER JAUNE LA 57-88 ET LE POULET STANDARD.....	28
2.4	TRACABILITE.....	29
2.5	METHODE D'OBTENTION	30
2.5.1	<i>SELECTION.....</i>	33
2.5.2	<i>MULTIPLICATION.....</i>	33
2.5.3	<i>FABRICATION D'ALIMENTS (industrielle et à la ferme).....</i>	34
2.5.4	<i>ELEVAGE.....</i>	35
2.5.6	<i>ABATTAGE</i>	35
2.5.7	<i>CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES.....</i>	36
2.5.8	<i>DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES.....</i>	36
2.5.10	<i>SURGELATION.....</i>	36
2.6	ETIQUETAGE	37
2.7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION.....	38

1 - TRONC COMMUN

1.1 GROUPEMENT DEMANDEUR

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE

13, rue Aristide Briand

35 150 JANZE

Tél : 02 99 47 57 57

Adresse e-mail : sletue@poulet-de-janze.com

1.2 NOM DU LABEL ROUGE

[Voir fiche produit](#)

1.3 DESCRIPTION DU PRODUIT

[Voir fiche produit](#)

1.4 TRACABILITE

Les principaux éléments de traçabilité utilisés à chaque niveau d'élaboration des produits sont récapitulés ci-dessous :

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
Sélection et Multiplication - Accoupage		
A tous les stades des opérations de sélection et de multiplication, des dispositifs d'identification doivent permettre de connaître précisément l'origine des œufs et des volailles.		
Les troupeaux de reproducteurs doivent être répertoriés, codés et munis d'un certificat d'origine, établi par le centre de sélection, garantissant l'origine des mâles et celle des femelles.	Certificat d'origine des reproducteurs parentaux	Nom du centre de sélection Numéro d'ordre du certificat Date d'éclosion et date de livraison des animaux Identifiant commercial de la souche parentale Nombre de volailles livrées
Chaque livraison de produits commerciaux dans un élevage doit être accompagnée d'un certificat d'origine établi par le couvoir. Un exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 12 mois par le couvoir. Un exemplaire est remis à l'éleveur lors de la livraison. Cet exemplaire est conservé dans le registre l'élevage. Un exemplaire est envoyé à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.	Certificat d'origine des produits commerciaux	Numéro d'ordre du certificat Nom, adresse et numéro d'identification de l'éleveur Numéro du bâtiment Date d'éclosion et date de livraison des animaux Identifiant commercial de la souche Code(s) du (des) parquet(s) de reproducteurs dont sont issues les volailles Nombre de volailles livrées (y compris le % non facturé) Signature d'un représentant du couvoir et de l'éleveur (ou de l'un de ses représentants)
Fabrication d'aliment		
Des dispositifs d'identification interne doivent permettre d'identifier l'aliment et ses composants à tous les stades des opérations de fabrication, de stockage et de livraison.		
Chaque livraison d'aliment en élevage est accompagnée d'un bon de livraison.	Bon de livraison	Numéro de lot de l'aliment livré Nom et adresse de l'éleveur Numéro du bâtiment Type d'aliment livré et quantité Date de livraison

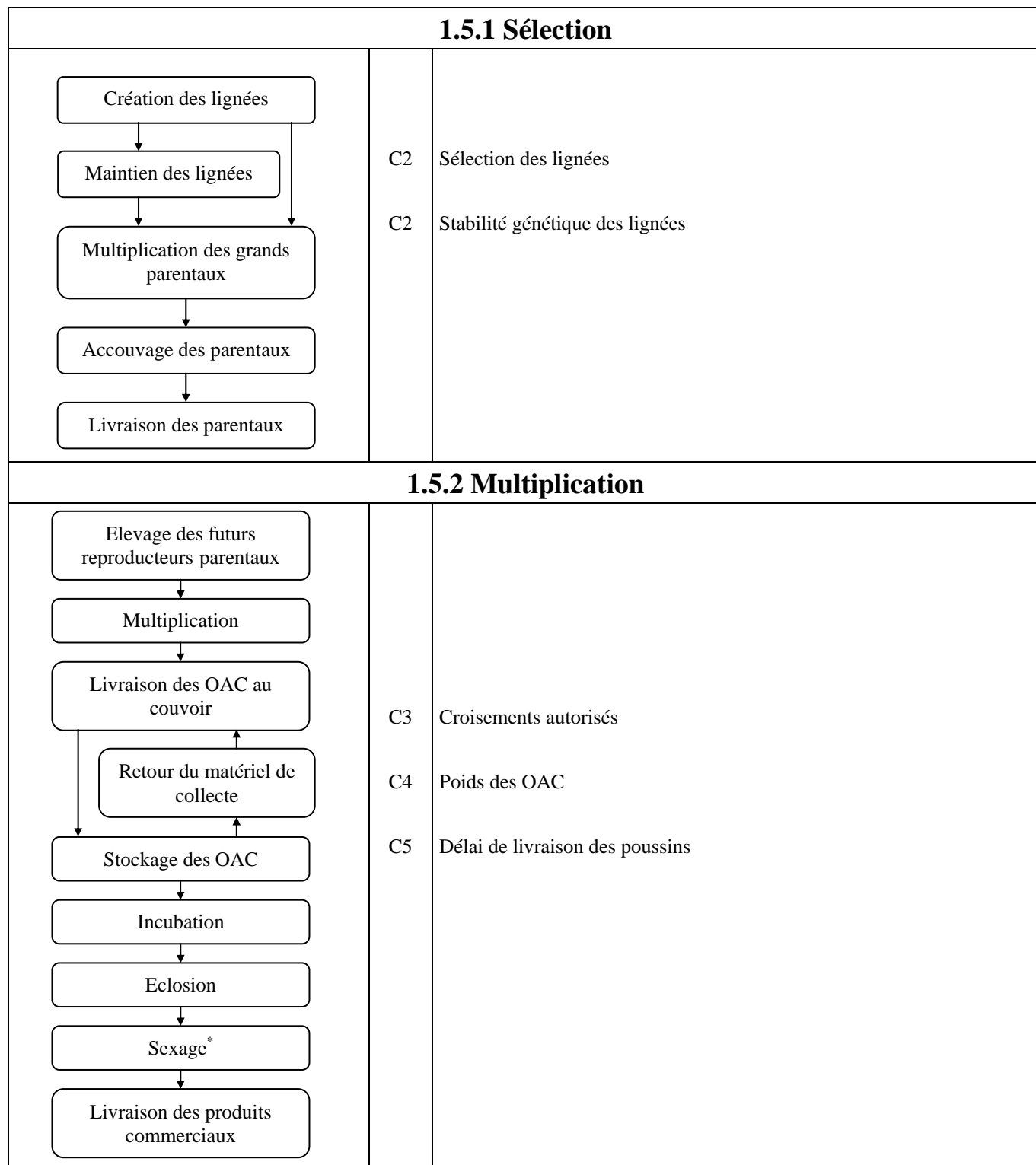
Elevage		
Chaque bande est identifiée au moyen d'un certificat d'origine.	Certificat d'origine des produits commerciaux	
Les animaux peuvent être identifiés au moyen de bagues individuelles	Bague individuelle	
<p>Une fiche d'élevage est tenue par l'éleveur.</p> <p>Après le dernier enlèvement, un exemplaire est conservé par l'éleveur dans le registre d'élevage</p> <p>Un exemplaire est envoyé par l'éleveur à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables après le dernier enlèvement. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.</p>	Fiche d'élevage	<p>Numéro d'ordre du certificat d'origine</p> <p>Date, nature et quantité d'aliment livré</p> <p>Détail des apports éventuels de céréales (nature, quantité, date)</p> <p>Détail des traitements effectués (nature, posologie, date)</p> <p>Date des interventions éventuelles : pose des bagues, sortie sur parcours, ...</p> <p>Pesées hebdomadaires et GMQ hebdomadaires</p> <p>Données concernant le nettoyage, la désinfection et le vide sanitaire</p> <p>Visa du technicien</p>
<p>Un registre d'élevage est également tenu par l'éleveur. Il regroupe tous les documents de traçabilité du lot.</p> <p>Les données du registre d'élevage doivent être conservées sur l'exploitation pendant une durée minimale de 5 ans.</p>	Registre d'élevage	
Transport à l'abattoir		
<p>A chaque enlèvement, un bon d'enlèvement est établi par l'abattoir.</p> <p>Un exemplaire est remis à l'éleveur. Celui-ci doit être conservé dans le registre l'élevage.</p>	Bon d'enlèvement	<p>Nom, adresse et numéro d'identification de l'éleveur</p> <p>Identification de la bande concernée</p> <p>Nombre de volailles enlevées</p> <p>Date de l'enlèvement</p> <p>Nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final)</p> <p>Heure de départ de l'élevage</p> <p>Signature d'un représentant de l'abattoir et de l'éleveur (ou de l'un de ses représentants)</p>

Abattage		
<p>Le bon d'enlèvement est ensuite complété par l'abattoir.</p> <p>Un exemplaire est conservé par l'abattoir pendant une durée minimale de 12 mois.</p> <p>Un exemplaire est envoyé par l'abattoir à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables après le dernier enlèvement. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.</p>	Bon d'enlèvement (suite)	<p>Heure de retour à l'abattoir</p> <p>Date d'abattage</p> <p>Nombre de volailles abattues</p>
<p>Le résultat d'abattage est enregistré sur une fiche d'abattage</p> <p>Un exemplaire est conservé par l'abattoir pendant une durée minimale de 12 mois.</p> <p>Un exemplaire est envoyé par l'abattoir à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables après le dernier enlèvement. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.</p>	Fiche d'abattage	<p>Date d'abattage</p> <p>Nombre de volailles abattues</p> <p>Nombre de volailles saisies</p> <p>Nombre de volailles déclassées</p>
<p>Chaque chariot ou palette de carcasses est identifiée par une étiquette, facilement visible et lisible.</p>	Étiquettes des chariots ou palettes de carcasses	<p>Nom et numéro d'identification de l'éleveur</p> <p>Date d'abattage</p> <p>Nombre et poids net des volailles</p> <p>Numéro, nom, date et heure d'entrée en ressuage sur chaque chariot ou palette</p>
Conditionnement – Etiquetage		
<p>Chaque carcasse ou découpe est identifiée par une étiquette label, une estampille sanitaire et le cas échéant par une bague individuelle. Certaines informations peuvent être apposées sur le ticket poids prix</p> <p>Afin d'assurer la traçabilité du produit, chaque étiquette est numérotée individuellement.</p>	<p>Étiquettes label (Voir modèle d'étiquettes label)</p> <p>Et/ou</p> <p>Ticket poids/prix</p>	<p>Logotype label</p> <p>Nom et adresse de l'organisme certificateur avec son logo</p> <p>Mention « Fermier - élevé en plein air »</p> <p>Durée d'élevage minimum</p> <p>Voir fiche produit</p> <p>Mention « Alimenté avec <u>X</u>% minimum de céréales »</p> <p>Voir fiche produit</p> <p>Numéro d'homologation du label</p>
<p>Une déclaration d'utilisation d'étiquettes est établie après le conditionnement de chaque lot abattu.</p> <p>Un exemplaire est conservé par l'abattoir pendant une durée minimale de 12 mois.</p> <p>Un exemplaire est envoyé par l'abattoir à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables après utilisation des étiquettes. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.</p>	Déclaration d'utilisation d'étiquettes	<p>Date d'abattage du lot</p> <p>Identification de la bande concernée</p> <p>Code ou nom de l'étiquette (ou des étiquettes) commerciale(s) utilisée(s)</p> <p>Par type d'étiquette : numéro de la première et de la dernière étiquette utilisée</p> <p>Le cas échéant : enregistrement des étiquettes détériorées. Dans ce cas, celles-ci doivent être conservées par l'abattoir pendant une durée minimum de 6 mois.</p>

Découpe		
Chaque chariot ou palette de carcasses destinées à la découpe est identifiée par une étiquette, facilement visible et lisible.	Etiquettes des palettes de carcasses destinées à la découpe	Nom et numéro d'identification de l'éleveur Date d'abattage Nombre et poids net des volailles Numéro, nom, date et heure d'entrée en ressuage sur chaque chariot ou palette
<p>Une fiche de cession et découpe est établie dans un premier temps par l'abattoir qui cède les carcasses à découper (volet « cession »), puis par l'atelier de découpe (volet « découpe »).</p> <p>Un exemplaire est conservé par l'abattoir pendant une durée minimale de 12 mois.</p> <p>Un exemplaire est envoyé par l'atelier de découpe à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables.</p>	Fiche de cession et découpe	Nom de l'abattoir cédant et de l'atelier de découpe Date d'abattage du lot Identification de la bande concernée Nombre et poids des carcasses cédées Date et heure de découpe
Surgélation		
Chaque colis destiné à la surgélation est identifiée par une étiquette, facilement visible et lisible.	Etiquettes des colis destinés à la surgélation	Dénomination du produit et numéro de lot produit fini Date limite d'utilisation optimum
Une fiche de cession et surgélation est établie dans un premier temps par l'établissement qui cède les produits à surgeler (volet « cession »), puis par l'atelier de surgélation (volet « surgélation »).	Fiche de cession et surgélation	Nom de l'établissement d'origine et de l'établissement destinataire, Date d'abattage du lot Identification de la bande concernée Nombre et poids cédé Date et heure de surgélation Nombre et poids des carcasses ou découpes surgelées DLUO et température sortie tunnel

1.5 METHODE D'OBTENTION

Le schéma de vie détaillé ci-après fait apparaître pour chaque caractéristique des volailles Label Rouge, les points à maîtriser aux différentes étapes concernées de la production. Ces différents points sont essentiels pour assurer la conformité des produits labellisés aux caractéristiques retenues et assurer la régularité de la production.



1.5.3 Fabrication d'aliment	
<pre> graph TD A[Formulation Optimisation] --> D[Pesée - Mélange] B[Sélection des MP et des fournisseurs] --> C[Approvisionnement et stockage des MP] C --> D D --> E[Stockage] E --> F[Livraison d'aliment] </pre>	<p>C6 Liste positive des matières premières autorisées</p> <p>C7 Taux de matière grasse dans l'aliment</p> <p>C8 Additifs</p> <p>C9 Aliment médicamenteux</p> <p>C10 Pourcentage de céréales (taux moyen pondéré au stade de l'engraissement)</p> <p>C11 Communication sur l'alimentation</p>
1.5.4 Elevage	
<pre> graph TD A[Livraison des animaux] --> C[Elevage] B[Livraison d'aliment] --> C C --> D[Chaponnage*] D --> E[Mise sur parcours] E --> F[Finition des animaux] F --> G[Enlèvement pour abattage] </pre> <p>*pour les espèces concernées</p>	<p>C12 Croisements autorisés</p> <p>C13 Essai de nouvelles souches</p> <p>C14 Bandes d'élevage</p> <p>C15 Origine des poussins</p> <p>C16 Spécialisation de l'exploitation</p> <p>C17 Règles d'implantation d'un bâtiment</p> <p>C18 Distance entre les bâtiments d'élevage</p> <p>C19 Profondeur du parcours face aux trappes</p> <p>C20 Caractéristiques des bâtiments d'élevage</p> <p>C21 Habilitation et utilisation du bâtiment</p> <p>C22 Surface et effectif maximal par exploitation</p> <p>C23 Accès au parcours</p> <p>C24 Confort des volailles - Densité en bâtiment et sur parcours</p> <p>C25 Utilisation du parcours</p> <p>C26 Aménagement et Entretien du parcours</p> <p>C27 Parcours : Rotation, Surface, Age d'accès</p> <p>C28 Appellation « élevé en liberté »</p> <p>C29 Traitement des volailles</p> <p>C30 Vide sanitaire : Nettoyage et désinfection, Durée</p> <p>C31 Age d'abattage</p> <p>C32 Mise à jeun avant enlèvement</p>

1.5.5 Ramassage et transport à l'abattoir		
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Transport pour abattage</div>	<p>C33</p> <p>C34</p>	<p>Enlèvement des volailles</p> <p>Distance entre élevage et abattoir</p>
1.5.6 Abattage		
<pre> graph TD A[Attente avant abattage - Déchargement] --> B[Attrapage - Accrochage] B --> C[Anesthésie] C --> D[Saignage] D --> E[Echaudage] E --> F[Plumaison - Finition] F --> G[Effilage ou Eviscération] G --> H[Tri - Pesée - Bridage] H --> I[Ressuage] I --> J[Stockage tampon] </pre>	<p>C35</p> <p>C36</p> <p>C37</p> <p>C38</p> <p>C39</p> <p>C40</p> <p>C41</p> <p>C42</p> <p>C43</p> <p>C44</p>	<p>Attente avant abattage</p> <p>Délai d'attente avant abattage</p> <p>Séparation physique des lots sur les quais</p> <p>Ordre d'abattage</p> <p>Conditions d'accrochage et d'anesthésie</p> <p>Conditions de saignée, d'échaudage, de plumaison et d'éviscération</p> <p>Contrôle des carcasses</p> <p>Caractéristique d'une carcasse labellisable - Bridage</p> <p>Ressuage</p> <p>Vide total pour nettoyage et désinfection</p>
1.5.7 Conditionnement – Etiquetage		
<pre> graph TD A[Conditionnement] --> B[Stockage] B --> C[Etiquetage] C --> D[Stockage] </pre>	<p>C45</p> <p>C46</p> <p>C47</p> <p>E1</p> <p>C48</p>	<p>Identification des étiquettes</p> <p>Date limite de consommation</p> <p>Type de Conditionnement</p> <p>Qualité du conditionnement</p> <p>Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement</p>

1.5.8 Découpe		
<pre> graph TD A[Transfert / Transport vers l'atelier de découpe] --> B[Stockage tampon] B --> C[Découpe] </pre>	C49	Découpes autorisées
	C50	Organisation de l'atelier de découpe
	C51	Conditions de découpe
	C52	Présentation des découpes
	C53	Conditionnement des produits de découpe
	C54	Date limite de consommation
1.5.10 Surgélation (spécifique aux labels concernés)		
<pre> graph TD A[Transfert / Transport vers l'atelier de surgélation] --> B[Surgélation] B --> C[Stockage] </pre>	C84	Autorisation
	C85	Organisation de l'atelier de surgélation
	C86	Condition de surgélation – Délai - DLUO
	E2	Résistance du film
	C87	Etiquetage
	C88	Enregistrement

Développement de chaque étape du processus et les valeurs cibles associées à chaque point de maîtrise :

1.5.1 SELECTION

Objectifs communs aux volailles de chair label

C2 Sélection des lignées

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

- à croissance lente ;
- dont le plumage est suffisant pour résister aux variations climatiques lié à l'élevage en plein air
- faible mortalité et absence de boiterie
- Homogénéité en poids, taille et conformation

Les caractéristiques spécifiques sont susceptibles de varier en fonction des espèces, elles sont précisées dans [les fiches produit](#)

Création et maintien des lignées

C2 La création des lignées doit permettre d'atteindre les objectifs rappelés ci-dessus.

La sélection des lignées peut permettre l'amélioration mais doit au minimum assurer le maintien des caractéristiques initiales dans le temps.

Production des parentaux

C3 Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point C2. Ils sont précisés dans [les fiches produit](#)

1.5.2 MULTIPLICATION

Oisillons fournis

C3 Les croisements de parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point C2. Ils sont précisés dans [les fiches produit](#)

Homogénéité des volailles après élevage

C4 Le poids minimum des Œufs à couvrir est précisé dans [les fiches produit](#)

C5 Le délai de livraison des poussins dans les élevages doit être inférieur à 36 heures après l'éclosion.

1.5.3 FABRICATION D'ALIMENTS (INDUSTRIELLE ET A LA FERME)

Matières premières utilisées

C6 La liste positive des matières premières autorisées pour les volailles Label Rouge est la suivante :

- Céréales et sous-produits de céréales
- Tourteaux de soja, tournesol et colza
- Graines d'oléagineux et de protéagineux
- Huiles végétales (brutes et raffinées)
- Farines de luzerne et leurs dérivés
- Mélasses
- Algues marines
- Compléments minéraux et vitaminiques
- Produit laitier : lait, lactosérum, babeurre.

Seul le lait entier est autorisé pour la finition des chapons

Les taux d'incorporation minimum et maximum sont précisés dans [les fiches produit](#).

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

Additifs

- C8 Les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur. Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants sont interdits.

Aliments médicamenteux

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

Phases d'alimentation - plan d'alimentation

- C10 La durée des différentes phases d'alimentation ainsi que le pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation sont définies dans [les fiches produit](#).
- C11 La communication sur l'alimentation est possible, les critères nécessaires sont détaillés dans [les fiches produit](#).

1.5.4 ELEVAGE

Provenance des volailles

- C12 La liste des croisements autorisés est définie dans [les fiches produit](#).
- C13 Chaque cahier des charges peut utiliser au maximum 3 produits terminaux qui proviennent d'une même catégorie.
Les essais en vue du remplacement du produit terminal sont possibles, ils ne doivent pas représenter plus de 10 % du cheptel mis en production sous label. Seuls peuvent être labellissables, après avis favorable de l'organisme certificateur, des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.
- C14 L'élevage en bande unique par bâtiment est de règle.
- C15 Dans le cas de bandes d'élevage d'âge différent, il est toléré 3 âges maximum par espèce si les conditions suivantes sont réunies :
- Séparation des parcours
 - Bague individuelle (si la différence d'âge est supérieure à 1 semaine et inférieure à 3 semaines) ou identification morphologique possible (cou nu ou plumage de couleur différente)

Pour une même bande d'élevage, il est autorisé un maximum de 2 parquets issus du même croisement.

Caractéristiques du bâtiment

- 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 pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label. Dans le cas d'exploitation collective (SCEA, EARL, GAEC...), la spécialisation « label » s'entend par site d'exploitation. Ainsi, une exploitation collective peut comporter un site dédié au label, et un autre à une production de volailles standard.

C17 Dans le cadre de la construction de nouveau poulailler, les règles d'implantations sont les suivantes :

- **Sol suffisamment drainé pour éviter les remontées d'humidité**
- Couverture munie d'une isolation, **parois et plafond en bon état d'entretien et en matériau facilement nettoyable,**
- **Installations intérieures permettant un nettoyage aisé et une désinfection efficace après chaque bande**
- Présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations, notamment au faîtage, et fournir un éclairage naturel suffisant de l'intérieur du bâtiment
- Présence d'un sas sanitaire par bâtiment ou centralisé sur l'exploitation (dont le sol est carrelé ou bétonné, muni d'un lave-mains, d'un pédiluve, de bottes ou sur bottes affectées à l'usage exclusif d'un bâtiment, et d'une cote propre pour les techniciens et les contrôleurs) isolé de l'intérieur de l'élevage et régulièrement entretenu (dépoissierage, balayage)
- Implantation qui favorise la sortie des volailles sur les parcours : les trappes ne doivent pas être placées du côté des vents dominants mais être préférentiellement orientées de façon à privilégier leur ensoleillement. Les trappes seront donc orientées au **SUD EST** avec une tolérance pour les orientations à l'EST ou au SUD **mais en aucun cas au NORD ou à l'OUEST**

C18 Tous les bâtiments d'élevage de plus de 150 m² construits ou agrandis après le 17 mai 1993 sont distants au minimum de 30 mètres de pignon à pignon

C19 Pour les bâtiments d'élevage construits après le 25 février 1996, la profondeur du parcours face aux trappes doit être supérieure à 1 fois la longueur du bâtiment et à son équerre.

C20 Les bâtiments Label Rouge respectent les critères suivants :

- La surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage est de 400 m²
- La largeur maximale de chaque bâtiment d'élevage est de 9 mètres
- La hauteur minimale des trappes est définie dans [les fiches produit](#)
- La largeur minimale combinée des trappes est de 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment

Utilisation du bâtiment

C21 L'habilitation du bâtiment d'élevage doit être réalisée par l'organisme certificateur avant la mise en place du premier lot de volaille Pour des impératifs de planning, il est admis de mettre en place des volailles autres que label à condition de les déclarer à l'organisme certificateur et de s'assurer :

- qu'il n'y ait pas en même temps, dans un même élevage, pour une même espèce, des volailles label et des volailles non label
- du respect des conditions de vide sanitaire après l'enlèvement de la bande hors label

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

C22 La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² dans le cas d'exploitation individuelle. Dans le cas d'exploitation collective ayant 2 sites d'élevage distincts, la surface maximale est de 1600 m² par site. L'effectif maximal par bâtiment et par site d'exploitation est précisé dans [les fiches produit](#)

Par site d'élevage distinct, on entend un ensemble de bâtiments et parcours dont le périmètre est distant au minimum de 200 mètres du périmètre d'un autre site d'élevage.

C23 Les bâtiments d'élevage sont équipés de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et jusqu'au crépuscule.

C24 Pour assurer un confort maximal aux volailles, les quantités de matériaux formant la litière doivent lui permettre d'être sèche et souple

Les densités en bâtiment et sur parcours s'appliquent dès le premier jour de la période considérée, elles tiennent compte du pourcentage gratuit. Elles sont définies dans [les fiches produit](#)

Caractéristique et utilisation du parcours

C25 L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les volailles sous label, il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage. **L'utilisation du parcours par d'autres animaux (bovin, équins, ovins...) est interdite y compris hors période d'accès au parcours et pendant le vide sanitaire.**

C26 Le parcours doit être organisé de façon à favoriser la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments (sol couvert de végétation sur au moins les 2/3 de la surface, des haies ou des arbres doivent être plantés dans le périmètre du parcours). L'herbe est régulièrement fauchée.

Lorsqu'ils sont nécessaires, les traitements de protection des cultures doivent être réalisés pendant le vide sanitaire

C27 La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines. La Surface minimale du parcours et l'âge maximal d'accès au parcours sont définis dans [les fiches produit](#).

C28 Non concerné

Traitement des volailles

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

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

Vide sanitaire

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

Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons).

Lorsqu'il y a des bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage, l'alternative est offerte entre deux possibilités :

- Cas où l'écart entre les mises en place est supérieur ou égal à trois semaines : Un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an ;
- Cas où l'écart entre les mises en place est inférieur ou égal à 1 semaine avec une identification des bandes selon des modalités précisées au point C15 : Dans ce cas, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande

Enlèvement de la bande

- C31 Les volailles sous label doivent être abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans [les fiches produit](#), sans dérogation possible.

- C32 Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins 5 heures avant enlèvement.

1.5.5 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR

- C33 Afin de limiter le stress des volailles Label Rouge, le ramassage est effectué dans l'obscurité.

Le délai maximum d'attente entre l'enlèvement des volailles et leur abattage est de 12 heures

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

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

- le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7h00 ;
- des conditions complémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport (km/m²...)) ;
- une carte d'implantation des élevages concernés est fournie.

La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère.

Cette dérogation est accordée pour un an à compter de la date de fermeture et ne peut être renouvelée.

1.5.6 ABATTAGE

Attente avant abattage

- C35 Lors de l'attente avant abattage, les installations doivent être adaptées pour limiter le stress des volailles :
- espace suffisant
 - ambiance calme
 - protection contre les intempéries, les températures excessives (chaudes et froides) et la lumière vive : aire d'attente couverte ou caisses / containers / remorques bâchées
- C36 Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage. Le délai maximum d'attente entre l'enlèvement et l'abattage est de 12 heures.
- C37 Les lots doivent être séparés physiquement et identifiés au déchargement sur les quais. Le personnel chargé de la réception des volailles Label Rouge sur les quais est formé et respecte les procédures définies par l'abattoir.

Abattage

- C38 Les volailles labellisables doivent être abattues en priorité et en aucun cas après des poules.
- C39 Lors des opérations d'attrapage, d'accrochage et d'anesthésie les installations doivent être adaptées pour limiter le stress des volailles :
- Ils doivent être effectués en pénombre et dans une ambiance calme
 - L'appareil d'électronarcose doit être réglé en début d'abattage (voltage), l'anesthésie des volailles ne provoque pas l'arrêt cardiaque.
- C40 La saignée doit être la plus complète possible. Elle est effectuée au minimum 5 secondes après l'anesthésie. La durée de la saignée est définie, validée et contrôlée par l'abattoir en fonction du calibre des volailles. Elle doit durer au minimum 1 minute

La température et la durée d'échaudage sont définies par l'abattoir de façon à obtenir une plumaison satisfaisante des volailles. Le bac d'échaudage est muni d'un système de thermostat dont la température de référence est réglée en fonction de la sensibilité de la peau des volailles et suivie de façon à assurer une plumaison efficace sans effleurage.

La plumaison doit être complète (absence de plume et de sicot) et sans effleurage. La pression des doigts plumiers sur la carcasse est adaptée et réglée en fonction de l'espèce. Une finition manuelle peut être réalisée afin de parfaire le travail

L'éviscération doit être complète (la présence des reins est tolérée) sans déchirer la peau du bréchet ni perforer les viscères.

Il peut être procédé à l'abattage selon le rite islamique dans les conditions suivantes :

- Saignée : la saignée doit être pratiquée manuellement par un sacrificateur habilité par un organisme religieux reconnu.
- Stockage : les carcasses et morceaux de découpes issus de l'abattage selon le rite islamique doivent être identifiés spécifiquement tout au long du processus jusqu'au conditionnement final.

Sélection et pesée des carcasses labellissables

- C41 Le contrôle des carcasses doit être assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement. Trois niveaux de contrôle au minimum doivent être mis en place par l'abattoir à cet effet :
- après plumaison et éviscération,
 - avant entrée en ressuage,
 - au moment du conditionnement.
- C42 Les carcasses peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats ou selon un mode traditionnel défini réglementairement. Le bridage des volailles éviscérées doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse. Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :
- La couleur de la volaille doit être conforme à celle définie dans [les fiches produit](#).
 - Le poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats est défini dans [les fiches produit](#).
 - L'aspect des carcasses est conforme à la classe A ;

Ressuage

- C43 L'abattoir est organisé de façon à ce que l'entrée en ressuage soit réalisée au plus tard 60 min après l'accrochage des volailles.
Seul le ressuage par air pulsé est autorisé
La descente de la température doit être progressive et non brutale en salle de ressuage : aucune formation de glace et de trace de condensation ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.
La durée minimale de ressuage est de 2 heures : les paramètres de ressuage sont validés par chaque abattoir en fonction de la masse à ressuer et de l'exigence d'obtenir une température à cœur des produits, prise longitudinalement dans le muscle pectoral, inférieure ou égale à 4°C.
Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale, pas de suintement de sang ou d'eau.
- C44 Un vide total doit être réalisé pour permettre le nettoyage et la désinfection :
- au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés ;
 - au moins une fois par semaine pour les autres installations.

1.5.7 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES

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

- C45 Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification. Selon leur destination, elles sont conditionnées de manière différente :
- Cas des volailles nues : Sur chaque carcasse, apposition d'une étiquette label numérotée et d'une estampille sanitaire mentionnant le numéro d'agrément, le numéro de lot et la DLC. Pour les ventes à la RHF, l'unité de vente identifiée n'est pas la carcasse mais le colis.
 - Cas des volailles filmées : Sur chaque carcasse, apposition d'une étiquette label numérotée et du ticket poids/prix mentionnant le numéro d'agrément, le numéro de lot et la DLC
 - Cas des produits issus d'un abattage selon le rite islamique : L'étiquetage doit être clairement visible. Il doit indiquer la mention « halal »
- C46 La DLC maximale des volailles entières est définie dans [les fiches produit](#).
- C47 Le mode de conditionnement est le suivant :
- Lorsque les volailles sont conditionnées en PAC sous film, le film doit être positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite. La présence d'un cache pattes est obligatoire si les tarsi ont été retirés.
 - Lorsque les volailles sont conditionnées en Effilé ou en PAC nu, l'estampille sanitaire est positionnée sur le dessus de la carcasse près de l'étiquette (même champ visuel). L'étiquette est positionnée de manière symétrique sur la carcasse
- E1 La qualité du conditionnement est primordiale pour une bonne conservation de la qualité de la volaille : en cas de perforation du film ou de mauvaise soudure, les produits sont déconditionnés et immédiatement reconditionnés après réglage des paramètres du matériel
- C48 La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement est autorisée après une demande validée par l'organisme certificateur selon les conditions minimales ci-dessous :
- Le transporteur responsable du transfert est habilité
 - l'abattage et le conditionnement sont effectués exclusivement par des abattoirs habilités
 - les opérations de ressuage et d'estampillage et l'apposition de la date limite de consommation sont effectués 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 l'occulter, ni la détruire
 - les volailles doivent être clairement identifiées et accompagnées d'un certificat de transfert permettant d'assurer le suivi du lot sur lequel figure la date d'abattage ou la DLC

1.5.8 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

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

Critères particuliers à la découpe

- C50 L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label différents :
- Identification de chaque chariot ou palette de carcasses destinées à la découpe par une étiquette, facilement visible et lisible
 - Identification des carcasses destinées à la découpe par un système interne à l'abattoir mentionnant notamment le type de produit et la date d'abattage
 - Si la découpe est pratiquée sur un site différent, une fiche de cession est complétée par l'abattoir et l'atelier de découpe.

- C51** Les conditions de découpe sont les suivantes :

- La température dans la salle de découpe doit être inférieure ou égale à 10°C
- Délai de 6 heures minimum avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuage.
- Délai de 72 heures maximum entre l'abattage et la mise en découpe
- **Le tri des carcasses destinées à la découpe doit être effectué avant ressuage**
- La découpe automatique est autorisée si les volailles sont réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g.
- Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, la découpe manuelle assistée est autorisée. La partie assistée concerne la découpe au couteau des filets, la partie manuelle est garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage finale des filets, vérifie et assure si besoin le parage de chaque filet.

Présentations possibles pour la découpe

- C52 Aspect des découpes : le classement des découpes étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellissables présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A :
- exemptes de toutes matières étrangères, souillure ou sang ;
 - exemptes de toute odeur étrangère ;
 - exemptes de taches visibles de sang.

Conditionnement et identification des découpes

- C53 Selon leur destination, les découpes sont conditionnées de manière différente :
- Cas des produits de découpe présenté sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice : sur chaque UVC, apposition d'une étiquette label numérotée et d'une estampille sanitaire ou d'un ticket poids/prix selon le circuit de distribution.
 - Cas des produits de découpe présenté en vrac destinés à la vente en Trad : la dénomination de vente doit permettre de différencier le type de destinataire. Une étiquette label numérotée est apposée sur chaque morceau. Une étiquette mentionnant le numéro d'agrément de l'atelier de découpe, le numéro de lot et la DLC est apposée sur chaque colis.
 - Cas des produits de découpe présenté en vrac destinés à la vente en RHF : la dénomination de vente doit permettre de différencier le type de destinataire. Une étiquette mentionnant le numéro d'agrément de l'atelier de découpe, le numéro de lot et la DLC est apposée sur chaque colis.
 - Cas des produits de découpe issus d'un abattage selon le rite islamique : l'étiquetage doit être clairement visible. Il doit indiquer la mention « halal ».

L'opération de conditionnement peut être séparée de l'opération d'apposition du ticket poids/prix en respectant les mesures suivantes :

- Chaque UVC expédiée est identifiée par une étiquette label numérotée et l'estampille sanitaire de l'atelier de conditionnement.
- Chaque colis est identifié par une étiquette mentionnant le numéro de lot et la DLC.
- Le ticket poids/prix apposé par le site de compostage (appartenant au même groupe que le site de conditionnement et bénéficiant d'un même système informatique de traçabilité) mentionne le numéro de lot et la DLC.

- C54 La DLC maximale des pièces découpées est définie dans [les fiches produit](#).

1.5.9 TRANSFORMATION

C55 à C 83 Non concerné par la transformation

1.5.10 SURGÉLATION (SPECIFIQUE AUX LABELS CONCERNES)

- C84 La surgélation des volailles Label rouge est autorisée, pas la congélation.
- C85 L'organisation des ateliers de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des volailles label de celles des autres volailles.
- C86 Le délai maximal entre l'abattage et la mise en surgélation est de 24h (jour N pour jour N+1).

Les volailles sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre - 35°C et - 40°C. Il doit permettre d'atteindre une température à cœur de - 18°C dans un délai maximum :

- après 6 h pour les pintades et poulets de moins de 1,6 kg
- après 8 h pour les poulets de plus de 1,6 kg
- après 12 h pour les dindes et les chapons
- après 1,5h pour les découpes de petit calibre (< à 1,6 kg)
- après 2h pour les découpes en vrac (>= à 1,6 kg)

Les installations sont adaptées à la surgélation des volailles entières et des produits de découpe label (surgélation par air pulsé) :

- aptitude du tunnel de surgélation à atteindre une température de - 35°C
- présence d'enregistreurs de température
- définition et validation des règles de fonctionnement du tunnel en fonction de la capacité de surgélation

La DLUO est définie dans [les fiches produit](#).

- E2 L'épaisseur du film de conditionnement doit être suffisante pour conserver l'intégrité du film. Un certificat joint au film de conditionnement doit être transmis par le fournisseur)
- C87 Sur l'étiquette, la dénomination de vente est complétée par la mention « surgelé ». Des conseils particuliers de conservation doivent être mentionnés.
- C88 Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de traçabilité des produits surgelés, les opérateurs enregistrent les paramètres suivants :
- la date d'entrée des produits dans le tunnel
 - la température en sortie de tunnel de surgélation

1.6 ETIQUETAGE

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

- le logotype label, dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation,
- les caractéristiques certifiées communicantes,
- l'acronyme de l'ODG ou son nom, le cas échéant
- l'adresse de l'ODG.

1.7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Point à maîtriser		Valeur cible	Méthode d'évaluation
Sélection			
C2	Sélection des lignées	<ul style="list-style-type: none"> - Plumage suffisant pour résister aux variations climatiques, faible mortalité et absence de boiterie - Homogénéité en poids, taille et conformation - Croissance lente Voir fiche produit	Documentaire et visuel
C2	Stabilité génétique des lignées	Maintien des caractéristiques initiales dans le temps	Documentaire et Visuel
Multiplication			
C3	Croisements autorisés	Atteindre les objectifs fixés au point C2 Croisements précisés dans les fiches produit	Documentaire et Visuel
Fabrication d'aliment			
C10	Pourcentage de céréales (taux moyen pondéré au stade de l'engraissement)	Voir fiche produit	Documentaire et Visuel
Elevage			
C12	Croisements utilisés	Maximum 3 produits terminaux par Label Rouge Voir fiche produit	Documentaire et Visuel
C27	Age minimal d'accès au parcours	Voir fiche produit	Documentaire
C31	Age d'abattage	Voir fiche produit	Documentaire
Abattage			
Conditionnement – Etiquetage			
C46	Date limite de consommation	Voir fiche produit	Documentaire et Visuel
Découpe			
C54	Date limite de consommation	Voir fiche produit	Documentaire et Visuel
Surgélation (spécifique aux labels concernés)			
C86	DLUO	Voir fiche produit	Documentaire et Visuel

2 - FICHE PRODUIT

2.1 GROUPEMENT DEMANDEUR

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE

13, rue Aristide Briand

35 150 JANZE

Tél : 02 99 47 57 57

Adresse e-mail : sletue@poulet-de-janze.com

2.2 NOM DU LABEL ROUGE

LABEL 57-88

**« POULET FERMIER JAUNE FRAIS, SURGELE, ENTIER
ET DECOUPE »**

2.3 DESCRIPTION DU PRODUIT

Principales caractéristiques

Les principales caractéristiques du Poulet Fermier Jaune LA 57-88 sont les suivantes :

- Souches rustiques à croissance lente : 2,150 kg à 81 jours (+ ou – 10%)
- Plumage coloré
- Peau fine jaune
- Pattes jaunes
- Production traditionnelle caractérisée par une durée d'élevage élevée : 81 jours minimum
- Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales et sous produits de céréales
- Fermier - élevé en plein air,

Description des caractéristiques organoleptiques

Pour satisfaire les consommateurs qui attendent un produit organoleptiquement supérieur, le Poulet Fermier Jaune LA 57-88 possède les caractéristiques sensorielles suivantes :

- Peau à grain fin,
- Carcasse couverte mais pas trop grasse,
- Os durs,
- Couleur des muscles pectoraux peu prononcée,
- Chair ferme, adhérente à l'os, assez juteuse, tendre mais pas molle,
- Flaveur assez prononcée,
- Absence de mauvaise odeur à cru,
- Odeur à la cuisson agréable,
- Absence de défauts de présentation (griffures, brûlures, tâches de sang ou de fientes).

Des tests réguliers de la qualité gustative sont effectués pour s'assurer de la supériorité du Poulet Fermier Jaune LA 57-88 par rapport au poulet standard.

Description du type de présentation

- Commercialisation en frais et/ou en surgelé
- Présentation en « Effilé » et/ou en « Eviscéré sans abats » et/ou en produits de découpe
- Pour le frais : Délai Limite de Consommation :
 - 10 jours en nu ou sous film
 - 14 jours en sous vide ou sous atmosphère protectrice
- Pour le surgelé : Date Limite d'Utilisation Optimale : 12 mois
- Information du consommateur sur les caractéristiques essentielles (âge, alimentation) ;
- Identification individuelle conférant une parfaite traçabilité au produit ;
- Présentation et étiquetage soignés, permettant notamment une reconnaissance rapide par les consommateurs.

TABLEAU COMPARATIF ENTRE LE POULET FERMIER JAUNE LA 57-88 ET LE POULET STANDARD

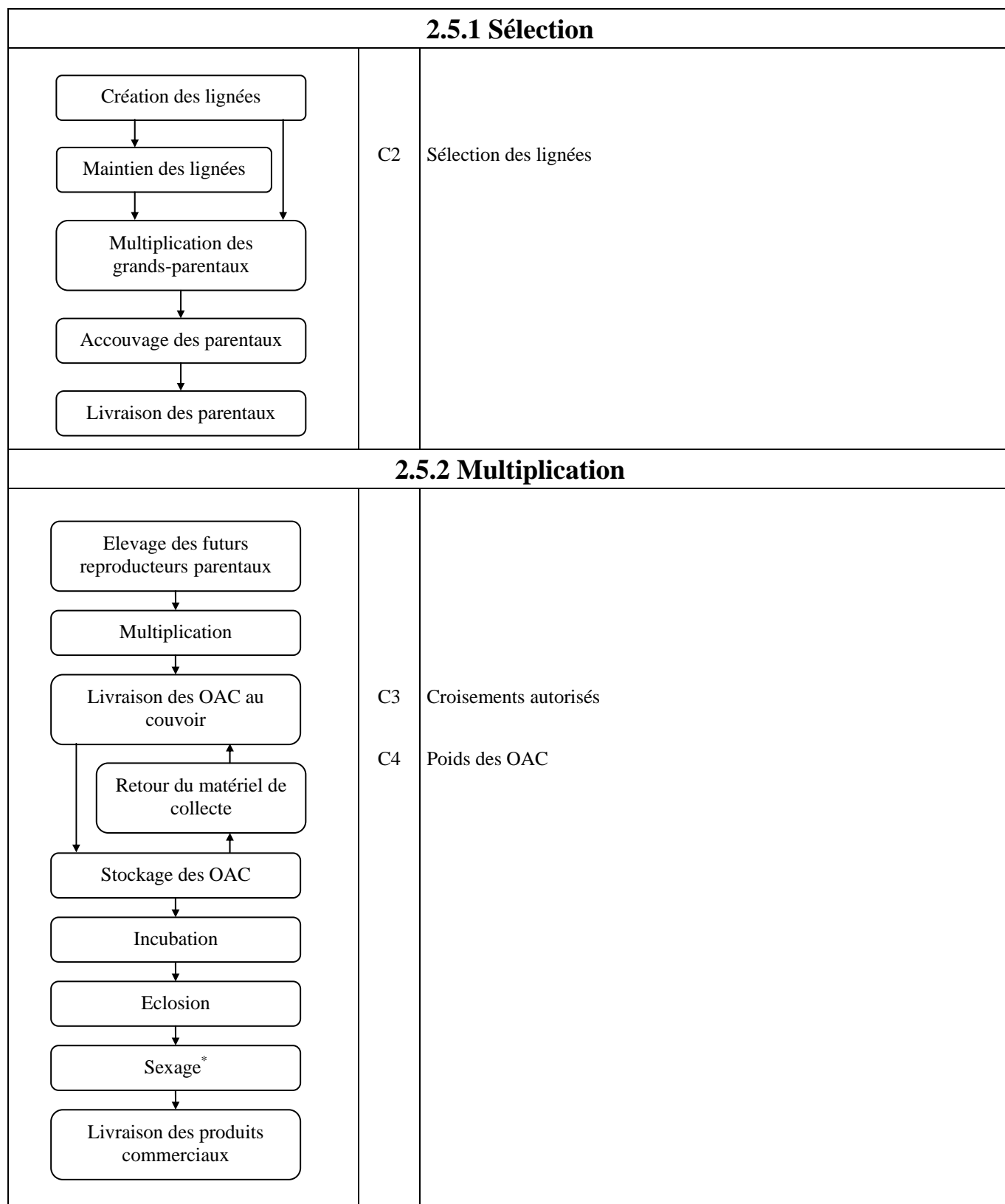
Etape du Process	Poulet Standard	Poulet Fermier Jaune LA 57-88	Exigence minimum Notice Technique
Sélection et Multiplication – Accoupage			
Caractéristique des produits	Plumage blanc, Pattes jaunes	<ul style="list-style-type: none"> · Plumage coloré · Peau fine jaune · Pattes jaunes · Carcasse couverte mais pas trop grasse 	<ul style="list-style-type: none"> · Plumage coloré · Peau fine jaune · Pattes jaunes Carcasse couverte mais pas trop grasse
Souches utilisées	Souches à croissance rapide.	Souches rustiques à croissance lente : S757 N T451 N T457 N	Souches rustiques à croissance lente : Plusieurs croisements autorisés mais maximum 3 par cahier des charges
Fabrication d'aliment			
Matières premières utilisées	Alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique.	Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales et sous produits de céréales	Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales et sous produits de céréales
Elevage			
Durée d'élevage	38 à 40 jours (pas de contrainte)	Durée minimum : 81 jours	Durée minimum : 81 jours
Conditions d'élevage	Elevage en Claustration	Elevage en plein air lorsque les volailles sont suffisamment plumées pour résister aux conditions climatiques : au plus tard à 6 semaines	Elevage en plein air lorsque les volailles sont suffisamment plumées pour résister aux conditions climatiques : au plus tard à 6 semaines
Surface du parcours	Pas d'accès	Minimum 2 m ² par sujet	Minimum 2 m ² par sujet
Densité	22 sujets par m ² (pas de contrainte)	11 sujets par m ²	11 sujets par m ²
Abattage, Découpe* et Surgélation*			
Règle de tri	Classe A	Le classement des volailles, par le respect des règles de tri, assure la régularité des produits : - Classe A - Poids minimum des carcasses : ○ En effilé : 1,3 kg ○ En éviscéré sans abats : 1,0 kg - Couleur de la viande : Peau et pattes jaunes	Le classement des volailles, par le respect des règles de tri, assure la régularité des produits : - Classe A - Poids minimum des carcasses : ○ En effilé : 1,3 kg ○ En éviscéré sans abats : 1,0 kg Couleur de la viande : Peau et pattes jaunes
Conditionnement – Etiquetage			
Information sur l'étiquette	Absence de caractéristiques certifiées communicantes	L'étiquetage informe le consommateur des caractéristiques certifiées communicantes : - Fermier - élevé en plein air - Durée d'élevage : 81 jours minimum - Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales et sous produits de céréales	L'étiquetage informe le consommateur des caractéristiques certifiées communicantes : - Fermier - élevé en plein air - Durée d'élevage : 81 jours minimum - Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales et sous produits de céréales

2.4 TRACABILITE

[Voir tronc commun](#)

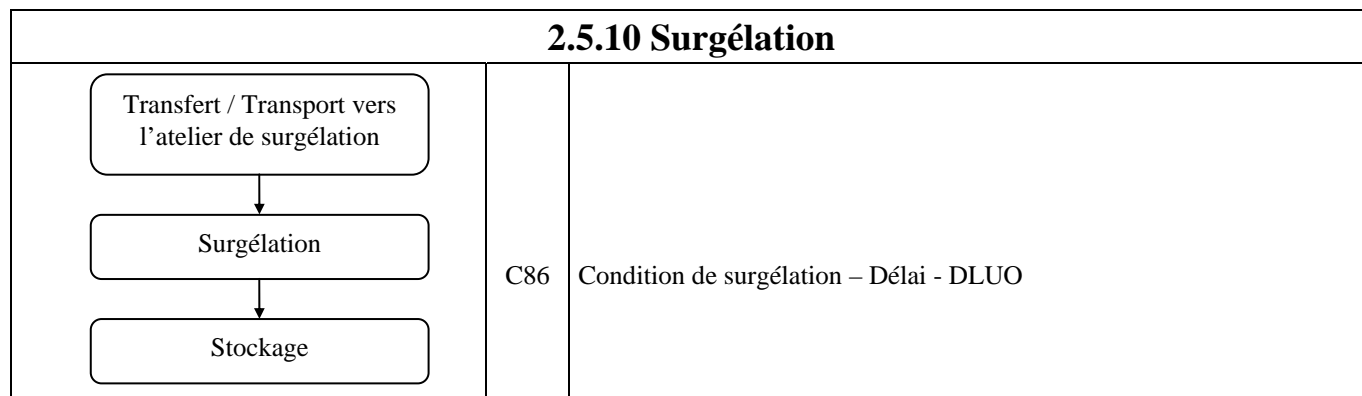
2.5 METHODE D'OBTENTION

Le schéma de vie détaillé ci-après fait apparaître les points à maîtriser spécifiques au Poulet Fermier Jaune LA 57-88 aux différentes étapes concernées de la production.



2.5.3 Fabrication d'aliment		
<pre> graph TD A[Formulation Optimisation] --> D[Pesée - Mélange] B[Sélection des MP et des fournisseurs] --> C[Approvisionnement et stockage des MP] C --> D D --> E[Stockage] E --> F[Livraison d'aliment] </pre>	<p>C6</p> <p>C10</p> <p>C11</p>	<p>Liste positive des matières premières autorisées</p> <p>Pourcentage de céréales (taux moyen pondéré au stade de l'engraissement)</p> <p>Communication sur l'alimentation</p>
2.5.4 Elevage		
<pre> graph TD A[Livraison des animaux] --> C[Elevage] B[Livraison d'aliment] --> C C --> D[Mise sur parcours] D --> E[Finition des animaux] E --> F[Enlèvement pour abattage] </pre>	<p>C12</p> <p>C20</p> <p>C22</p> <p>C24</p> <p>C27</p> <p>C31</p>	<p>Croisements autorisés</p> <p>Caractéristiques des bâtiments d'élevage</p> <p>Surface et effectif maximal par exploitation</p> <p>Densité en bâtiment</p> <p>Parcours : Rotation, Surface, Age d'accès</p> <p>Age d'abattage</p>
2.5.5 Ramassage et transport à l'abattoir		
<pre> graph TD A[Transport pour abattage] </pre>		

2.5.6 Abattage		
<pre> graph TD A[Attente avant abattage - Déchargement] --> B[Attrapage - Accrochage] B --> C[Anesthésie] C --> D[Saignage] D --> E[Echaudage] E --> F[Plumaison - Finition] F --> G[Effilage ou Eviscération] G --> H[Tri - Pesée - Bridage] H --> I[Ressuage] I --> J[Stockage tampon] </pre>	C42	Caractéristique d'une carcasse labellisable
2.5.7 Conditionnement - Etiquetage		
<pre> graph TD A[Conditionnement] --> B[Stockage] B --> C[Etiquetage] C --> D[Stockage] </pre>	C46	Date limite de consommation
2.5.8 Découpe		
<pre> graph TD A[Transfert / Transport vers l'atelier de découpe] --> B[Stockage tampon] B --> C[Découpe] </pre>	C54	Date limite de consommation



Développement de chaque étape du processus et les valeurs cibles associées à chaque point de maîtrise :

2.5.1 SELECTION

- C2 La sélection des lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair :
- à croissance lente : 2,150 kg à 81 jours (+ ou – 10%)
 - dont le plumage est coloré et suffisant pour résister aux variations climatiques lié à l'élevage en plein air
 - Peau fine jaune
 - Pattes jaunes

Production des parentaux

- C3 Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point C2 :
- JA 57 ⁽¹⁾ x S 77 N ⁽¹⁾
 - SA 51 ⁽²⁾ x T 44 N ⁽²⁾
 - JA 57 ⁽¹⁾ x T 44 N ⁽²⁾
- ⁽¹⁾ sélection Hubbard ⁽²⁾ sélection SASSO

2.5.2 MULTIPLICATION

Oisillons fournis

- C3 Les croisements de parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point C2 :
- S757 N
 - T451 N
 - T457 N

Homogénéité des volailles après élevage

- C4 Le poids minimum des Œufs à couvrir est de 50 grammes. Pour les parquets de moins de 27 semaines, les OAC sont calibrés systématiquement. Le personnel chargé de la mise en incubation est formé pour assurer l'homogénéité des OAC tout en respectant le poids minimum.

2.5.3 FABRICATION D'ALIMENTS (INDUSTRIELLE ET A LA FERME)

Matières premières utilisées

C6 Les taux d'incorporation minimum et maximum pendant la phase d'engraissement sont les suivants :

	Taux minimum	Taux maximum
Céréales		
- Blé	10%	70%
- Maïs	15%	80%
- Sorgho	0%	50%
- Triticale	0%	50%
- Orge	0%	50%
- Avoine	0%	30%
- Son	0%	20%
- Remoulage	0%	20%
- Issues de céréales	0%	15 %*
Oléagineux, leurs produits et sous produits (soja, colza...) :		
- graines	0%	30%
- tourteaux	0%	35%
- huiles	0%	6%
Graines de légumineuses (pois, lupin...)	0%	30%

*Pour chacune des formules, les sous-produits de céréales ne doivent pas représenter plus de 15% de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales.

Phases d'alimentation - plan d'alimentation

C10 La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement calculée selon une consommation en moyenne pondérée contient au minimum 75 % de céréales et sous produits de céréales. La durée des différentes phases d'alimentation ainsi que le pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation sont les suivantes :

Nom de l'aliment	Démarrage	Stade de l'engraissement	
		Croissance	Finition
Quantité distribuée par poulet (+ ou - 15 %)	570 g	2800 g	2800 g
Pourcentage minimum de céréales	50%	70%	70%
Période de distribution	Du 1 ^{er} jour et jusqu'au 28 ^{ème} jour	au plus tard le 29 ^{ème} jour et jusqu'au 70 ^{ème} jour	au plus tard le 71 ^{ème} jour et jusqu'à la fin du lot

C11 La communication sur l'alimentation est la suivante :
« Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales et sous produits de céréales »

2.5.4 ELEVAGE

Provenance des volailles

- C12 La liste des croisements autorisés est la suivante :
- S757 N
 - T451 N
 - T457 N

Caractéristiques du bâtiment

- C20 La hauteur minimale des trappes est de 35 centimètres
- C22 L'effectif maximum est de :
- 4400 poulets par bâtiment (pourcentage compris).
 - 17600 poulets par exploitation

Utilisation du bâtiment

- C24 La densité en bâtiment est de 11 poulets par m² et n'excédant pas 25 kg de poids vif par m² à 81 jours.

Caractéristique et utilisation du parcours

- C27 La surface minimale du parcours est de 2 m² par sujet.
Les poulets doivent avoir accès au parcours au plus tard à 6 semaines (soit au plus tard le 43^{ème} jour)

Enlèvement de la bande

- C31 Les poulets doivent être abattus à partir de 81 jours minimum, sans dérogation possible.

2.5.6 ABATTAGE

Sélection et pesée des carcasses labellissables

- C42 Pour être labellissable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :
- Peau et pattes jaunes
 - Poids minimum en effilé : 1,3 kg
 - Poids minimum en éviscéré sans abats : 1,0 kg

2.5.7 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

- C46 La DLC maximale des Poulets Fermiers Jaunes LA 57-88 est :
- Lorsqu'ils sont conditionnés nus et sous film : 10 jours maximum
 - Lorsqu'ils sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée : 14 jours maximum

2.5.8 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

- C54 La DLC maximale des produits de découpe de Poulets Fermiers Jaunes LA 57-88 est :
- Lorsqu'ils sont conditionnés nus et sous film : 10 jours maximum
 - Lorsqu'ils sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée : 14 jours maximum

2.5.10 SURGELATION

- C86 La DLUO est de 12 mois

2.6 ETIQUETAGE

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

2.7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Point à maîtriser		Valeur cible	Méthode d'évaluation
Sélection			
C2	Sélection des lignées	- Croissance lente : 2,150 kg à 81 jours (+ ou - 10%) - Peau et pattes jaunes	Documentaire et visuel

Multiplication			
C3	Croisements autorisés	JA 57 ⁽¹⁾ x S 77 N ⁽¹⁾ SA 51 ⁽²⁾ x T 44 N ⁽²⁾ JA 57 ⁽¹⁾ x T 44 N ⁽²⁾ ⁽¹⁾ sélection Hubbard ⁽²⁾ sélection SASSO	Documentaire et Visuel

Fabrication d'aliment						
C10	Pourcentage de céréales et période de distribution	La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement calculée selon une consommation en moyenne pondérée contient au minimum 75 % de céréales et sous produits de céréales. La durée des différentes phases d'alimentation ainsi que le pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation sont les suivantes :			Documentaire et Visuel	
				Stade de l'engraissement		
		Nom de l'aliment	Démarrage	Croissance		Finition
		Pourcentage minimum de céréales	50%	70%		70%
	Période de distribution	Du 1 ^{er} jour et jusqu'au 28 ^{ème} jour	au plus tard le 29 ^{ème} jour et jusqu'au 70 ^{ème} jour	au plus tard le 71 ^{ème} jour et jusqu'à la fin du lot		

Point à maîtriser		Valeur cible	Méthode d'évaluation
Elevage			
C12	Croisements utilisés	S757 N T451 N T457 N	Documentaire et Visuel
C24	Densité en bâtiment	11 sujets par m ² et n'excédant pas 25 kg de poids vif par m ² à 81 jours d'élevage.	Documentaire et Visuel
C27	Age d'accès au parcours	au plus tard à 6 semaines (soit au plus tard le 43 ^{ème} jour)	Documentaire
C31	Age d'abattage	81 jours minimum	Documentaire

Conditionnement – Etiquetage			
C46	Date limite de consommation	Lorsqu'ils sont conditionnés nus et sous film : 10 jours maximum Lorsqu'ils sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée : 14 jours maximum	Documentaire et Visuel

Découpe			
C54	Date limite de consommation	Lorsqu'ils sont conditionnés nus et sous film : 10 jours maximum Lorsqu'ils sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée : 14 jours maximum	Documentaire et Visuel

Surgélation			
C86	DLUO	12 mois	Documentaire et Visuel