

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 1 / 34

ASSOCIATION AVICOLE DU GERS

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

POULET BLANC

FERMIER

N° d'Homologation : LA 07-86

Caractéristiques Certifiées Communicantes :

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

Version	Date	Evolutions
Version 3	20/09/2006	Ré homologation dans le cadre de la mise en conformité à la notice technique « Poulet » (1996)
Version 4	12/09/2006	Demande d'avenant « Découpe manuelle assistée des filets »
Version 5	Mars 2009	Mise en conformité avec la notice technique

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

REGLES TYPOGRAPHIQUES :

- o les critères identiques à ceux de la notice technique apparaissent en caractères non gras et sont précédés d'un numéro de critère C1, C2
- o 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...
- o **les critères** présentant des différences par rapport aux critères minimaux fixés dans la notice technique figurent **en caractères gras soulignés**.

Validation par M. Christian LAFORET Président de l'Association Avicole du Gers



AVIGERS
Route d'Auch – 32300 MIRANDE
Tél : 05 62 66 51 91 - Fax : 05 62 66 76 96
Mail : avigers@avigers.com

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 2 / 34

SOMMAIRE

I	TRONC COMMUN AUX VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE	3
1	NOM DU DEMANDEUR	3
2	NOM DU LABEL ROUGE	3
3	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
4	TRACABILITE	6
5	METHODE D'OBTENTION	10
5.1	SCHEMA DE VIE	10
5.2	SELECTION	12
5.3	ACCOUVAGE	12
5.4	ALIMENTATION	12
5.4.1	Matières premières	13
5.4.2	Additifs	13
5.4.3	Aliments médicamenteux	13
5.4.4	Produits azotés	13
5.4.5	Plan d'alimentation	14
5.5	ELEVAGE	14
5.5.1	Conduite de l'élevage	14
5.5.2	Implantation des élevages et caractéristiques des bâtiments	15
5.5.3	Caractéristiques des parcours	18
5.5.4	Conditions sanitaires d'élevage	18
5.6	ABATTAGE	19
5.6.1	Transfert à l'abattoir	19
5.6.2	Abattage	20
6	ETIQUETAGE	26
7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION	27
II	EXIGENCES SPECIFIQUES DU POULET BLANC FERMIER	28
1	NOM DU DEMANDEUR	28
2	NOM DU LABEL ROUGE	28
3	DESCRIPTION DU PRODUIT	28
3.1	PRESENTATION DU PRODUIT	28
3.2	COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	29
4	TRACABILITE	30
5	METHODE D'OBTENTION	30
5.1	SCHEMA DE VIE	30
5.2	SELECTION	31
5.3	ACCOUVAGE	31
5.4	ALIMENTATION	31
5.5	ELEVAGE	34
5.6	ABATTAGE	34
6	ETIQUETAGE	34
7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION	35

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 3 / 34

I **TRONC COMMUN AUX VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE**

Ce tronc commun concerne les différentes volailles fermières sous label rouge détenues par l'ODG AVIGERS :

- le poulet roux fermier ;
- le poulet blanc fermier ;
- le poulet noir fermier ;
- le poulet gris fermier ;
- la pintade fermière ;
- la poularde fermière ;
- la dinde fermière ;
- le chapon fermier ;
- le chapon de pintade fermier.

1 **NOM DU DEMANDEUR**

ASSOCIATION AVICOLE DU GERS
Route d'Auch – 32300 MIRANDE
Tél : 05 62 66 51 91
Fax : 05 62 66 76 96
Email : avigers@avigers.com

2 **NOM DU LABEL ROUGE**

Cf. partie II, paragraphe 2, « *Exigences spécifiques* », « *Nom du label rouge* », page 27

3 **DESCRIPTION DU PRODUIT**

L'application de ce cahier des charges porte sur les **volailles fermières entières et les produits provenant de sa découpe, frais et surgelés**, sauf pour la dinde de Noël qui est uniquement commercialisée en volaille entière éviscérée PAC ou effilée.

Les présentations concernées sont les suivantes :

- Présentation en prêt à cuire (PAC) avec ou sans tarses, ou en effilé.
- Produits de découpe :
 - volaille entière découpée ;
 - demi-volaille : moitié de carcasse ;
 - quart de volaille : quart postérieur ou quart antérieur ;
 - aiguillette : filet interne entier ;

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 4 / 34

- aile : humérus, radius et cubitus avec la masse musculaire ;
- aileron : deuxième ou deuxième et troisième segments de l'aile ;
- blanc : poitrine entière ou coupée en deux désossée, ou bréchet et les côtes en totalité ou non ;
- coffre : poitrine, filets avec os comprenant le bréchet et les côtes ;
- cuisse : cuisse entière non désossée, ou cuisse entière non désossée avec une portion de dos attachée ;
- émincé : fine lanière de muscles entiers ;
- escalope : filet sans peau ;
- filet : poitrine entière ou coupée en deux, désossée ;
- filet en aiguillette : filet coupé en lanières ;
- filet mignon : filet interne, le long de la cage thoracique ;
- filet papillon : les deux filets entiers avec la peau attenante ;
- fouet : troisième segment de l'aile ;
- haut de cuisse : morceau non désossé ayant pour support le fémur détaché par section à la hanche et à l'articulation fémuro-tibiale, ou cuisse avec partie de dos dont le pilon ;
- maigre : ensemble des muscles squelettiques de la carcasse issu du désossage et après parage ;
- manchon : premier segment de l'aile ;
- pilon : morceau non désossé ayant pour support le tibia et le péroné ;
- steak : tranche de haut de cuisse sans os et sans peau ;
- sot-l'y-laisse : petit morceau de chair logé au creux intérieur des os iliaques, en avant du croupion ;
- suprême : moitié de la poitrine sans os avec première phalange de l'aile attenante ;
- blanquette : premier segment de l'aile, découpé en morceaux ou entier ;
- noix : masse musculaire sans peau et sans os, des deux muscles pectoraux supérieurs et profonds ;
- sauté : cuisse coupée en morceaux, avec ou sans os, et avec ou sans peau.

Tous ces produits peuvent être commercialisés frais ou réfrigérés.

A l'exception des présentations en effilé, ces produits peuvent également être commercialisés surgelés.

<p>AVIGERS</p>	<p><i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i></p>	<p>MARS 2009</p>
<p>POULET BLANC FERMIER</p>		<p>PAGE : 5 / 34</p>

Caractéristiques communes des animaux :

<p>Origine génétique</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Choix des souches permettant l'obtention de volailles à chair ferme et bien couvertes.
<p>Un bon développement des animaux en élevage</p>	<p>Les produits sont issus de volailles en bonne santé et dont les conditions d'élevage permettent un développement harmonieux des animaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> • bon état sanitaire des animaux ; • habitat des animaux (densités limitées) ; • accès à un parcours extérieur (herbeux, ombragé) ; • ration alimentaire composée de végétaux, vitamines et minéraux (céréales et issus de céréales) • Age minimum d'abattage pour chaque production

Caractéristiques communes des produits :

<p>Caractéristiques physiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Poids minimum de carcasse pour chaque production ; • Carcasses de classe A ; • Présentation des carcasses : <u>en externe :</u> <ul style="list-style-type: none"> - absence de souillure, - absence de tâche de sang, - absence de plume et sicot, - absence de fracture, - absence de déboîtement, - pas de griffure visible sur la poitrine et les cuisses, - pas de brûlure visible sur la poitrine et les cuisses. <u>en interne :</u> <ul style="list-style-type: none"> - absence de souillure, - absence totale de viscère (PAC) • Carcasses à découper issues de carcasses labellissables (classe A), avec tolérance de certains petits défauts ; • Produits de découpe ne présentant aucun défaut.
<p>Caractéristiques sensorielles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chair ferme après cuisson ; • Intensité et diversité des saveurs prononcées.

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 6 / 34

4 TRACABILITE

C1

ETAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
Sélection Livraison souches parentales	Identification souche	Délivrance d'un certificat d'origine au moment de la livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	Certificat d'origine Facture
Multiplication Elevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro de troupeau à la mise en place à un jour.	Fiches d'élevage
Ponte	Identification des œufs	Enregistrement journalier par troupeau du nombre d'œufs ramassés.	Fiche de ponte
		Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Cahier de couvoir
Transfert	Traçabilité		Fiche de collecte
Accoupage Incubation Ecllosion Livraison	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur. Apposition du code troupeau et du jour de ponte.	Cahier de couvoir
	Identification des œufs Identification des animaux	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des animaux en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse, lot par lot. Identification des caisses prêtes à la livraison.	Cahier de couvoir Cahier de couvoir
	Identification du lot Traçabilité	L'accoureur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du certificat d'origine, - le(s) code(s) troupeau(x), - le nombre des animaux livrés par troupeau, - la date de naissance des animaux. Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	Certificat d'origine Facture
Elevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité.	Fiche d'élevage
	Alimentation Pourcentage de céréales	L'éleveur enregistre sur la fiche d'élevage les quantités d'aliment distribuées, le type d'aliment et les dates de distribution. L'éleveur conserve les étiquettes d'aliments et/ou les bons de livraison.	Fiche d'élevage

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 7 / 34

ETAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
Enlèvement des animaux	Identification du lot	<p>Cas de la fabrication d'aliments à la ferme : Les éleveurs fabricants de l'aliment à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication sur lequel sont notés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les dates de fabrication ; - le type d'aliment fabriqué (démarrage - croissance - finition - retrait) ; - les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange ; - la quantité totale fabriquée ; - les dénominations et les quantités des substances médicamenteuses incorporées (les ordonnances correspondantes sont conservées 5 ans minimum) ; - les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage. 	Cahier de fabrication
		<p>Lors de l'enlèvement des animaux, le transporteur, en présence de l'éleveur, établit un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de bande, - le code du label, - le nombre de volailles enlevées, - le nombre de cages ou containers utilisés, - la date et l'heure de l'enlèvement. <p>Le transporteur doit disposer d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents.</p>	Bon d'Enlèvement Partiel (BEP)
		<p>Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.</p>	BEP
Transfert à l'abattoir	Identification du lot	Exemplaire du BEP accompagnant le lot présent dans le camion.	BEP
Transport		Exemplaire du BEP restant à l'élevage.	BEP
Abattage	Identification des lots	Les lots de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur.	BEP
Réception des volailles vivantes	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots et/ou balancelles de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses, sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	
Abattage Refroidissement des carcasses		L'abattoir établit une fiche de lot comprenant à l'issue de l'abattage : - les nom et adresse de l'éleveur,	Fiche de lot

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 8 / 34

ETAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
	Identification des carcasses en cas de cession	<ul style="list-style-type: none"> - le nombre de volailles enlevées, - les dates et heure d'enlèvement, - les dates et heure du début de l'abattage. <p>Lors de l'habilitation, la procédure d'identification et de traçabilité en abattage est évaluée.</p> <p>En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les nom et adresse de l'abattoir, - les nom et adresse de l'éleveur, - les dates et heure d'abattage, - le nombre de carcasses cédées. 	Certificat de cession
Conditionnement Etiquetage	Etiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du §"étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette doit permettre de retrouver la référence du lot conditionné.	Etiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Découpe Prise en charge des carcasses réfrigérées	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	<p>Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne propre à l'atelier de découpe.</p> <p>La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label dont l'unité doit être précisée : journée, lot de découpe, ...</p> <p>La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les références des lots d'origine (noms et adresses des éleveurs, heure d'abattage) ; - les poids et nombre de carcasses découpées ; - les dates et heure de découpe ; - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées ; - un numéro de lot. <p>La procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe est évaluée lors de l'audit d'habilitation.</p>	Dossier d'habilitation
Conditionnement Etiquetage	Etiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du §"étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe.	Etiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette

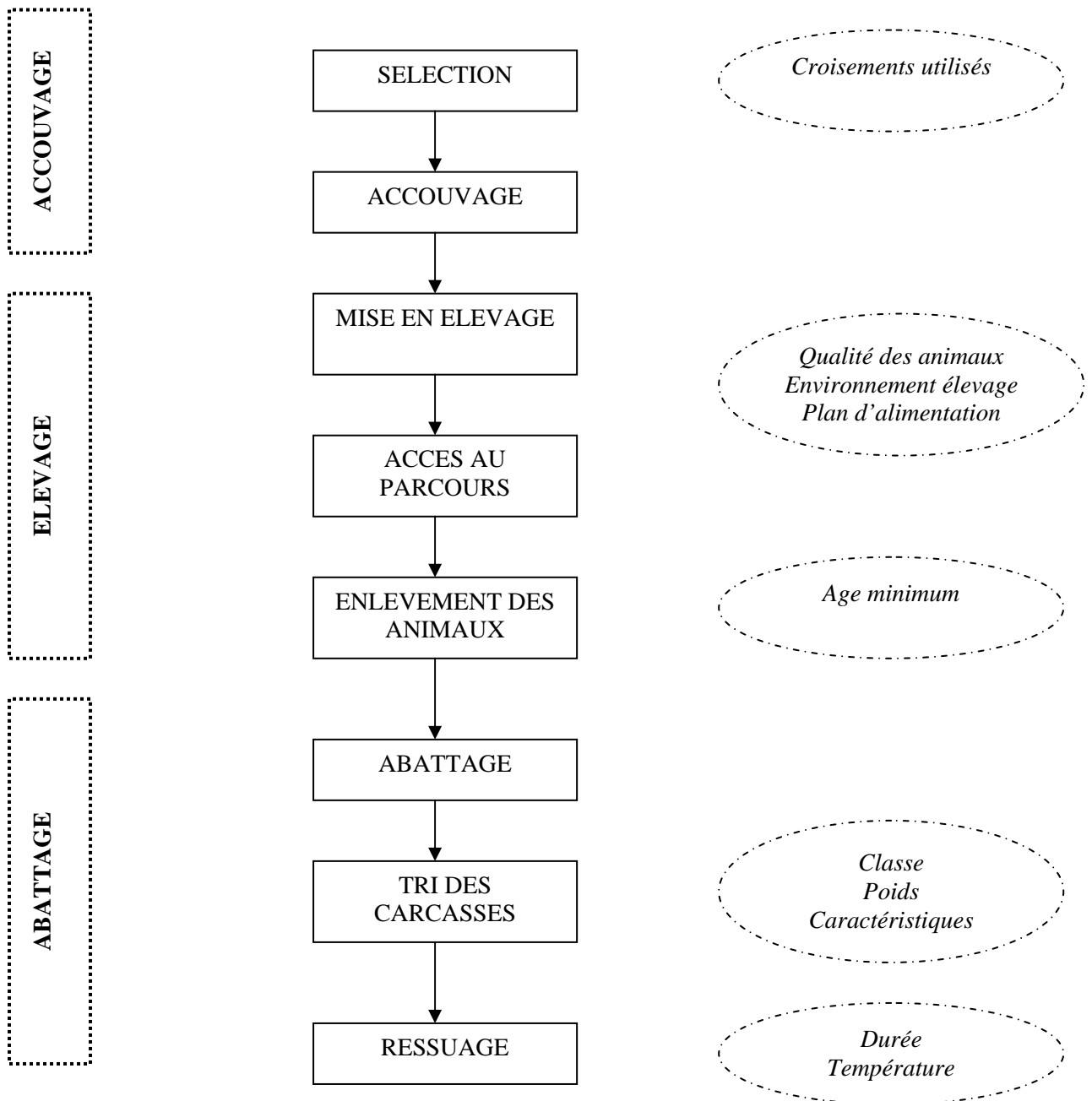
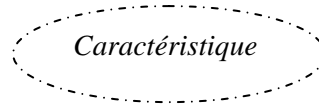
AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 9 / 34

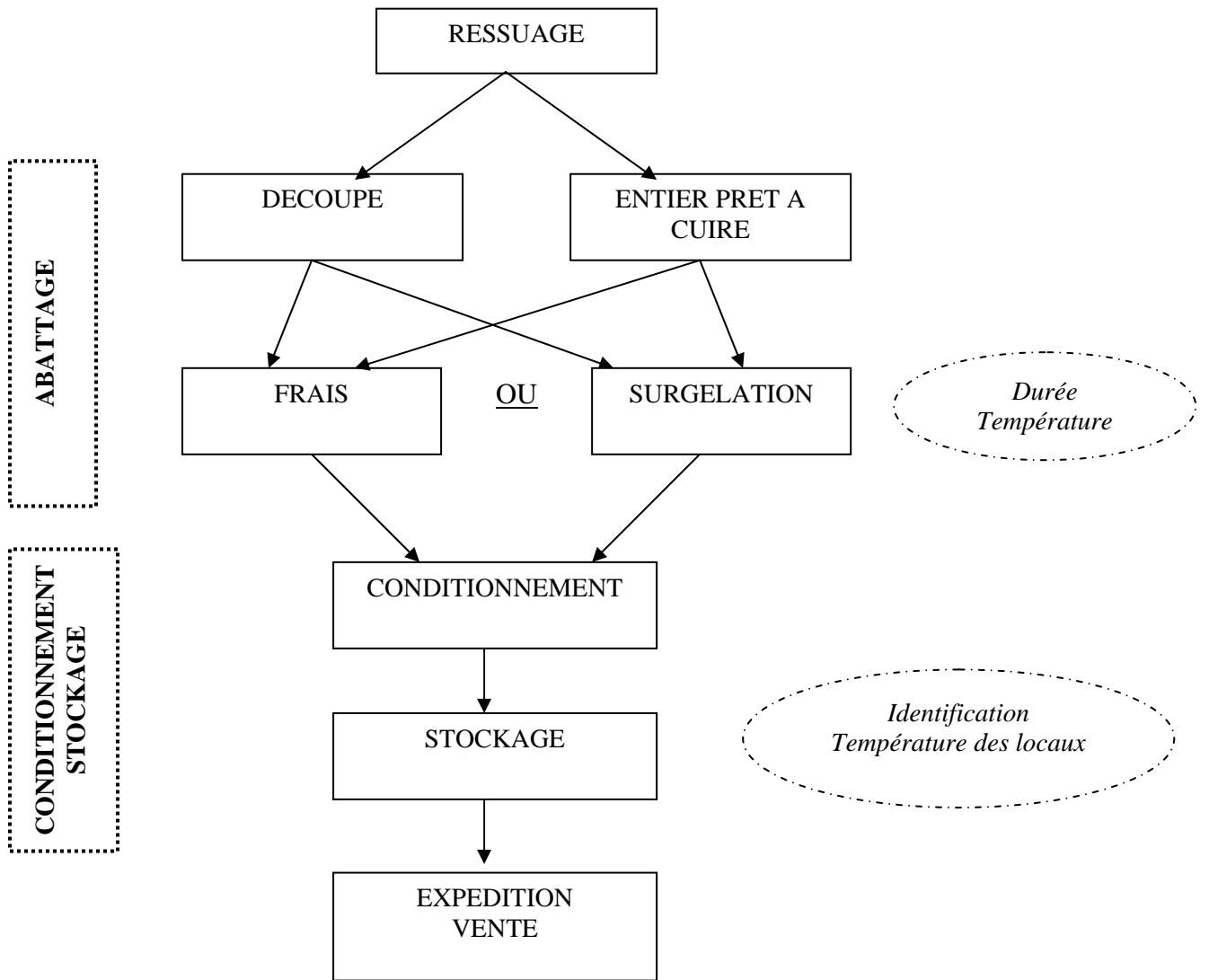
ETAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
Surgélation Surgélation des produits	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	<p>Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses et des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.</p> <p>La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements surgélation contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les références des lots d'origine (nom et adresse des éleveurs, heures d'abattage, de découpe), - les poids, nombre de carcasses et/ou des morceaux entrés en surgélation, - les dates et heures de surgélation, - un numéro de lot. 	Enregistrements
Expédition Entreposage des produits finis	Identification des unités de colisage	Chaque colis devra mentionner : <ul style="list-style-type: none"> - les dénominations et quantité des produits - l'identification de l'abattoir, de l'atelier de découpe et/ou de l'atelier de surgélation. 	

5 METHODE D'OBTENTION

5.1 SCHEMA DE VIE

Légende :





AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 12 / 34

5.2 SELECTION

- C2 La sélection (lignée, productions de parentaux) permet d'obtenir des animaux à croissance lente, respectant les caractéristiques spécifiques de chaque production. Elle assure la stabilité dans le temps des caractéristiques des souches : souches grands parentales rustiques, à croissance lente et dont le potentiel génétique s'exprime chez les descendants, suivant les caractéristiques de chaque produit.

5.3 ACCOUVAGE

- C3 Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir des produits terminaux aux spécifications de chaque production.
- C4 Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couver doivent avoir un poids minimum, défini pour chaque produit. Sur les parquets de jeunes animaux, les couvoirs s'engagent à peser l'ensemble des œufs à couver durant une période de 3 à 6 semaines, afin d'obtenir des lots de volailles homogènes. Les couvoirs calibrent les œufs à couver, avec les moyens nécessaires et spécifiques à chacun, afin d'obtenir une régularité dans les poids des volailles à 1 jour.
- E1 Ils devront de plus présenter les qualités suivantes :
- vivacité,
 - aspect du duvet : soyeux et lisse,
 - absence de tare constitutionnelle,
 - ombilic cicatrisé,
 - un poids moyen,
 - absence de signe pathologique.
- C5 Le délai de livraison des animaux en élevage, ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.

5.4 ALIMENTATION

Le fabricant industriel habilité fournit aux éleveurs :

- Soit des **aliments complets** (l'aliment est entièrement fabriqué par le fabricant industriel) ;
- Soit des **aliments complémentaires** destinés à être complétés à la ferme par l'éleveur. Les formules de ces complémentaires respectent les valeurs précisées dans le plan d'alimentation, moins la part d'aliment qu'apporte l'éleveur.

La fabrication à la ferme consiste en une reconstitution, sur l'exploitation, d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire à d'autres matières premières, tout en respectant les doses prescrites par le plan d'alimentation.

Les éleveurs tiennent à jour un cahier de fabrication.

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 13 / 34

5.4.1 Matières premières

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

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

C7 Le taux de matières grasses totales est limité à 6 %.

5.4.2 Additifs

C8 Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes :
Additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.

Le retrait des additifs avant l'abattage s'effectue conformément à la réglementation en vigueur. Les cinq derniers jours avant l'abattage, le régime est exempt de tout additif, au sens de ceux qui sont soumis au retrait.

5.4.3 Aliments médicamenteux

Les aliments médicamenteux relèvent du statut de médicament vétérinaire. En conséquence, ils ne peuvent être fabriqués que par des établissements agréés et délivrés sur prescription vétérinaire.

L'éleveur conserve les ordonnances pour une durée minimale de cinq ans.

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

5.4.4 Produits azotés

Les acides aminés de synthèse peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur.

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 14 / 34

5.4.5 Plan d'alimentation

Les valeurs de référence à respecter sont définies pour chaque production (durées des phases d'élevage, % minimum de céréales par phase d'alimentation).

- C10 Pour toutes les volailles sauf pintades, chapons de pintade, le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %.
- Pour les pintades, chapons de pintade, le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 70 %.
- Le pourcentage moyen pondéré de céréales et de sous-produits de céréales et graines de légumineuses pris en référence dans les différentes productions, sera calculé.
- Le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales.
- Par exemple, si le taux de céréales de la formule d'aliment est de 80 %, le taux de sous-produits de céréales sera au maximum égal à :
- $$80 \% * 15 \% = 12 \% \text{ de la formule d'aliment}$$
- C11 Les critères nécessaires à une communication sur l'alimentation, sont fixés pour chaque production.

5.5 ELEVAGE

5.5.1 Conduite de l'élevage

Provenance des animaux d'1 jour – Traçabilité

- C12 Les animaux d'un jour proviennent de couvoirs habilités et sont issus de croisements reconnus spécifiques à chaque production.
- C13 Le nombre total de produits terminaux autorisés pour une même production, est limité à trois, et ils proviennent d'une même catégorie d'animaux.
- Des essais en vue du remplacement de la souche ou du croisement de souches utilisées peuvent être entrepris. Ils ne doivent pas représenter plus de 10% du cheptel mis en place sous production label.

Les animaux d'une même bande proviennent normalement d'un seul parquet de reproducteurs ; si la bande provient de deux parquets de reproducteurs, les animaux doivent provenir d'un même croisement.

La traçabilité des animaux est assurée au moment de la livraison ; un certificat d'origine, rédigé au niveau du couvoir est remis à l'éleveur.

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 15 / 34

Conduite en bande

- C14 L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle. Sur un même site d'élevage comprenant plusieurs îlots de bâtiments, il est recommandé de ne trouver qu'une seule espèce, et un seul âge.
- C15 Cependant, il est toléré, au plus, trois âges par label. Dans ce cas l'identification des trois bandes doit être différente, les bâtiments doivent être séparés et identifiés, les parcours doivent être distincts sans possibilité de passage des animaux de l'un à l'autre. Ce mode d'élevage est accordé par l'organisme certificateur lors de la visite d'habilitation du site.

5.5.2 Implantation des élevages et caractéristiques des bâtiments

Règles générales d'implantation

- C16 Tout bâtiment d'élevage ne peut être implanté que dans les exploitations dont tous les bâtiments avicoles d'un même site, sont destinés à l'élevage label, sauf pour les palmipèdes gras.
De même, toute exploitation produisant du label sur un site d'élevage, ne peut construire de nouveaux bâtiments avicoles destinés à de l'élevage autre que label, sur ce même site, sauf pour les palmipèdes gras.

C17 Caractéristiques générales

La couleur du bâtiment facilite son insertion dans l'environnement, la qualité des abords est préservée par des plantations éventuelles, et par tout dispositif permettant l'évacuation des eaux de ruissellement.

Isolation – Ventilation – Aération

Les bâtiments d'élevage sont dotés d'une isolation.

Ils disposent, en plus des trappes d'accès au parcours, d'ouvertures en nombre et en taille suffisants pour mettre d'assurer une bonne ventilation et une bonne aération, afin d'éviter les condensations.

Entretien – Nettoyage – Désinfection

La conception des bâtiments en facilite l'entretien, ainsi que la réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection.

Dans le cadre des bonnes pratiques soit :

- Chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire et doit comporter une zone sale et une zone propre bien délimitées. Les matériaux qui le constituent doivent permettre une bonne qualité de nettoyage et de désinfection. Il doit être muni d'un lave mains, de tenues spécifiques, et doit être propre et rangé.
- Le sas sanitaire tel que décrit ci-dessus peut être centralisé sur l'exploitation, et dans ce cas chaque bâtiment de plus de 150 m² dispose d'un sas dont le sol est bétonné, isolé de l'intérieur du bâtiment d'élevage et muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage.

Caractéristiques spécifiques

Bâtiments en « dur » double pentes ou monopentes.

Bâtiments de type « tunnel » avec les exigences suivantes :

- pignons en « dur », avec des portes d'ouverture rigides et jointives, pouvant présenter des surfaces translucides,
- bâches plastiques de couverture d'une seule pièce sans déchirure, solidement fixées aux pignons et sur les côtés ;
- teinte des bâches favorisant leur insertion dans l'environnement (bâches noires interdites) ;
- couverture à même le sol non autorisée ;
- ventilation :
 - pour chaque bâtiment de plus de 150 m², les ouvertures latérales positionnées des deux côtés doivent représenter au total 12 % minimum de la surface au sol du bâtiment,
 - pour un bâtiment de moins de 150 m², la ventilation peut être assurée par les pignons,
 - dans tous les autres cas le lanterneau est obligatoire.

Afin de garantir la protection sanitaire de l'intérieur du bâtiment, un côté au minimum ainsi que le chemin d'accès, doivent être situés en zone propre et doivent permettre un accès direct au sas sanitaire.

Distance minimale entre bâtiments d'élevage label d'un même site

- C18 Tous les bâtiments d'élevage label construits ou agrandis après le 17 mai 1993, faisant parti d'un même site, et de plus de 150 m², sont distants au minimum de 30 mètres, de pignon à pignon.

Taille du parcours

- C19 La largeur et la profondeur du parcours face aux trappes doivent être au moins égales à une fois la longueur totale du bâtiment.
 Cette règle s'applique pour tout bâtiment construit ou agrandi après le 17 mai 1993.

Taille des bâtiments

- C20 Chaque bâtiment d'élevage répond aux exigences suivantes :

	Volailles de chair	Dinde à rôtir
Surface utilisable maximale du bâtiment	400 m ²	500 m ²
Largeur maximale du bâtiment	9 m	½ la longueur du bâtiment
Hauteur minimale des trappes	0,35 m	
Largeur minimale combinée des trappes	4 m pour 100 m ² de surface de bâtiment	

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 17 / 34

Les densités maximales ne peuvent être atteintes que lorsque l'ambiance et l'état sanitaire des animaux sont maîtrisés.

Les caractéristiques des bâtiments font l'objet d'un référencement sur plan par le groupement de producteurs. Ces plans sont déposés à l'organisme certificateur pour habilitation.

- C21 Tout bâtiment d'élevage doit être conforme aux exigences de chaque production, et ne peut être utilisé pour de la production sous label avant habilitation par l'organisme certificateur.

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

Pour des impératifs de planning, il est admis que les bâtiments de l'exploitation puissent être occupés occasionnellement par des volailles autres que label, présentant les mêmes garanties sanitaires, à condition qu'il n'y ait pas en même temps des volailles labels et des volailles non labels, dans un même site d'élevage.

Définition du site d'élevage

- Un site d'élevage label peut être constitué d'un ou plusieurs bâtiments.
- C22 La surface maximale de l'ensemble des bâtiments qui constituent le site sous label ne peut dépasser 1600 m² par exploitation.

Dans le cas d'exploitations de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique, deux sites d'élevage bien séparés et répondant chacun aux exigences précédemment citées, sont autorisées. Dans ce cas là, l'exploitation collective peut avoir un site dédié à la production sous label et un autre pour des volailles standards.

Distance minimale entre sites d'élevage

- E2 De façon à être bien séparés, les sites d'élevage de volailles labels doivent être distants les uns des autres d'au moins 100 mètres.

Sortie des animaux

- C23 Les trappes des bâtiments sont ouvertes avant 9h00 et jusqu'au crépuscule.

Litière des bâtiments

- C24 Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement, doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux volailles.

Dans le cas du canard, l'élevage est pratiqué sur litière et/ou sur caillebotis.

Les densités (en bâtiments et sur parcours) qui figurent dans chaque fiche-espèce s'appliquent dès le 1^{er} jour de la période considérée. Ce calcul de densité doit prendre également en compte tous les animaux, y compris ceux mis en place pour compléter les pertes éventuelles en cours d'élevage (le pourcentage gratuit).

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 18 / 34

5.5.3 Caractéristiques des parcours

- C25 L'accès à un parcours, à un âge minimum, est obligatoire pour toutes les volailles. Des surfaces minimales sont à respecter pour chaque production.
Les trappes sont bien orientées (de préférence Sud / Sud-est), de façon à favoriser la sortie des animaux et l'utilisation du parcours au maximum.
- C25 Le parcours ne doit pas être encombré, et il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.
- C26 Le parcours est couvert en majeure partie de végétation, avec notamment des aménagements naturels (arbres, arbustes, haies...)
Des aménagements particuliers pourront être réalisés pour les parcours volières.
L'implantation d'arbres et arbustes sur les parcours, en nombre suffisant (au minimum 20), permettra une protection naturelle des animaux, pour un confort optimal, durant les différentes périodes climatiques. Les arbres et arbustes à planter, seront composés d'essences arbustives adaptées aux spécificités géologiques de chaque parcours.
Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.
- C27 La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines.

5.5.4 Conditions sanitaires d'élevage

Prophylaxie

Les interventions prévues sont limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux.

Traitements

Ils sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets.

Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire avec une ordonnance remise à l'éleveur ; ce dernier conserve l'ordonnance pour une durée minimale de cinq ans. Conformément à la réglementation en vigueur, cette ordonnance comporte le temps d'attente qui doit être respecté. L'éleveur est tenu d'avertir son groupement de producteurs des traitements entrepris, et de les indiquer sur la fiche d'élevage.

- C29 Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles.
Si le temps d'attente excède la durée de l'élevage restant à couvrir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci doit être retardée d'autant.
Le groupement de producteurs détermine sous sa responsabilité la destinée du lot après guérison.

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 19 / 34

Vide sanitaire

- C30 Le nettoyage, la désinfection, 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.
Un vide sanitaire minimum de 14 jours est à respecter, après le nettoyage et la désinfection.

Le technicien du groupement vérifie que le vide sanitaire est bien respecté.

Un plan d'hygiène pour bâtiment avicole est remis à chaque éleveur par le groupement de producteurs. Ce document décrit les techniques de nettoyage, de désinfection des bâtiments et des matériels, avec la chronologie de chaque opération.

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

- soit un écart de trois semaines minimum entre les mises en place ; dans cette première éventualité, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an ;
- soit un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec une identification des bandes selon des modalités précisées dans le cahier des charges ; dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

Dans ces deux cas, afin d'éviter les mélanges des différents lots d'animaux, les parcours sont clôturés et équipés d'une protection, et les accès aux bâtiments sont indépendants les uns des autres.

5.6 ABATTAGE

5.6.1 Transfert à l'abattoir

- C31 Les volailles sont abattues à partir d'une durée minimum d'élevage pour chaque type de production, cette durée est indiquée en nombre de jours. Elle se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.
- C32 La mise à jeun de la bande est au moins de 5 heures avant l'enlèvement.
Les volailles rachitiques sont éliminées.
- C33 La mise en cage des animaux doit s'effectuer en douceur afin d'éviter le stress et les blessures (hématomes, fractures).
Le délai maximum entre l'enlèvement des volailles et leur abattage est de 12 heures.

Après le chargement, le chauffeur remet un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur.

- C34 La distance entre l'élevage et l'abattoir doit être inférieure à 100 km, ou la durée du transport entre l'élevage et l'abattoir doit être inférieure à 3 heures. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 20 / 34

Lors du transport la conduite est souple, et les arrêts éventuels se font à l'ombre. Les chauffeurs doivent avoir une formation appropriée. Le déchargement à l'abattoir se fait en douceur, afin d'éviter de stresser les animaux et de les blesser.

5.6.2 Abattage

Attente avant abattage

Un contrôle visuel doit être réalisé lors de l'arrivée d'un camion à l'abattoir, afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport.

- C35 Durant la période d'attente, les animaux doivent être protégés contre les intempéries et les températures excessives, chaudes ou froides.
Les quais d'attente sont couverts, et bardés ou munis de protections contre le mauvais temps. Ils sont également équipés d'un système de ventilation et de brumisation.
- C36 Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant l'abattage.
Des dispositions sont prises pour minimiser l'attente des volailles avant leur abattage.
- C37 Les lots doivent être séparés physiquement au niveau des aires d'attente.
- C38 Les volailles sous label doivent être abattues, en priorité, en début de journée, et en aucun cas après les poules.

Abattage

- C39 L'attrapage doit être effectué en pénombre et dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux.
L'accrochage et l'anesthésie se font dans une ambiance calme et tamisée (salle noire, équipée de lumières bleues) pour limiter le stress des animaux.
Au début de l'accrochage de chaque nouveau lot, une indication est portée au niveau de la chaîne d'abattage.
Le nombre de volailles mises sur la chaîne est enregistré sur la fiche de lot.
- C40 La saignée doit être la plus complète possible, au minimum 5 secondes après l'anesthésie. Sa durée est adaptée au poids de l'animal, elle est d'une minute au minimum. Elle doit être contrôlée.
- Les volailles peuvent être abattues suivant le rituel Halal. Dans ce cas le process d'abattage n'est pas modifié, il exige la présence d'un sacrificateur posté au saignage. Ce sacrificateur doit être habilité par les autorités religieuses compétentes.
- C40 L'échaudage doit être suffisant pour ramollir la peau, sans excès, afin de faciliter la plumaison et d'éviter toute brûlure de l'épiderme.
Afin d'assurer le respect des exigences précitées, chaque abattoir doit, en fonction du matériel utilisé et des caractéristiques des lots abattus, mettre en œuvre des opérations

de contrôle ; en particulier en intervenant sur la température et sur la durée d'échaudage.

<i>Valeurs moyennes des températures d'échaudage</i>		<i>Durée moyenne d'échaudage</i>
Poulets	de 51°C à 52,5°C	de 1 mn 30 à 3 mn
Pintades	de 51°C à 52°C	
Chapons, dindes, poulardes, chapons de pintades	de 50°C à 51,5°C	

- C40 La plumaison est réalisée avec le plus grand soin. La maîtrise du réglage du matériel de plumaison est le facteur important sur la présentation des volailles, l'efficacité de l'arrachage des plumes et l'absence d'érosion cutanée.
L'éviscération doit être complète, sans déchirement de la peau pour les volailles vendues en prêt à cuire. La présence des reins est tolérée.
L'intégrité des viscères doit être préservée.

Tri des carcasses

Le tri a pour objet de sélectionner des carcasses destinées à la vente sous label, sous les présentations suivantes :

- carcasse entière P.A.C.,
- découpe de carcasse.

C41 Le tri est réalisé en continu à différents postes d'abattage par un personnel qualifié :

- à l'accrochage ;
- au transfert de la chaîne d'abattage pour l'éviscération ;
- avant l'entrée en ressuage ;
- au bridage.

C42 Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales de chaque produit :

- couleur,
- poids minimum,
- classe A.

Présentation de la carcasse en externe :

- absence de souillure,
- absence de tâche de sang,
- absence de dissymétrie flagrante de la carcasse,
- absence de nécrose et de diaphyse rouge,
- absence de fracture,
- absence de déboîtage,
- pas de griffure visible sur la poitrine et les cuisses, tolérances sur les autres parties,
- pas de brûlure visible sur la poitrine et les cuisses, tolérances sur les autres parties,
- absence de plume résiduelle et de sicot,
- pas d'articulation rouge, ni d'ecchymose.

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 22 / 34

Présentation de la carcasse en interne :

- absence de souillure,
- absence totale de viscère (P.A.C.)

Pour la découpe, les caractéristiques des carcasses sont identiques aux carcasses entières labellissables (classe A), avec une tolérance pour certains petits défauts (effleurage, peau fendue...) s'ils ne nuisent ni à la qualité bactériologique, ni à la présentation des morceaux. Les ampoules au bréchet ne sont pas tolérées. Dans tous les cas, les morceaux de découpe labellissables doivent être exempts de tous défauts.

Ressuage

- C43 L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 mn après l'accrochage de la volaille. Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.

La température des carcasses doit être progressivement abaissée en salle de ressuage. Aucune condensation ou formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.

Pour les lots de volailles d'un poids moyen inférieur à 2,800 kg, la durée de ressuage est comprise entre 2 et 4 heures. Elle sera au minimum de 2 heures.

Pour les lots de volailles d'un poids moyen supérieur à 2,800 kg, la durée de ressuage est comprise entre 4 et 6 heures.

Les carcasses sur chariot et/ou balancelle doivent être identifiées afin de garantir une bonne traçabilité.

Les carcasses en fin de ressuage doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale.

- C44 Le vide total de ressuage doit s'effectuer au moins une fois par jour pour les installations à ressuage et à stockage séparés.
Pour les autres installations il doit être prévu de réaliser un vide total au moins une fois par semaine.
Ces dispositions sont décrites dans les procédures internes de nettoyage et de désinfection.

Conditionnement des volailles entières

- C45 Les carcasses entières sont conditionnées, pesées et étiquetées individuellement.

- C46 La DLC maximale des volailles entières est définie pour chaque production.

- C47 Le film doit être positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement. Le cache patte est obligatoire en cas d'absence de tarse.
L'estampille sanitaire et l'étiquette de DLC sont apposées sur le dessus de la carcasse.
Les étiquettes sont bien positionnées, de manière à être visibles du consommateur, et ne sont pas pliées.

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 23 / 34

C48 Dans le cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement, le transporteur qui transfère les carcasses doit être habilité.

Découpe

C49 Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs sont autorisées, sauf celles de dindes de Noël.

C50 L'atelier de découpe doit permettre de séparer nettement dans le temps et/ou dans l'espace les opérations de découpe des volailles labels de celle des autres volailles. Ainsi que les opérations de découpe des lots de volailles de labels différents.

Un plan de découpe est mis en place. Le responsable de l'atelier de découpe est chargé de diffuser le code lot à l'ensemble de l'atelier.

La fin d'un lot est signalée en laissant environ 20 crochets vides. Cela permet de séparer les opérations de découpe de différents lots, et de laisser le temps aux opérateurs de conditionner tous les produits issus du lot en cours d'achèvement.

Les lots de carcasses sont accompagnées d'un certificat de cession établi par l'abattoir à partir des documents accompagnant les lots d'abattage dont ils sont issus (certificat d'origine, bon d'enlèvement partiel...).

Le responsable de l'atelier de découpe établit une fiche de découpe ou état de fabrication pour la traçabilité du lot, où sont protégées les informations suivantes :

- nom et adresse de l'éleveur,
- nombre de carcasses à découper,
- date et heure du transfert.

Le découpeur doit justifier de l'existence de procédures et instructions de travail, de leur application et de leur efficacité.

L'atelier de découpe doit appartenir à la même entreprise que l'abattoir. La sous-traitance est autorisée sous réserve qu'elle soit réalisée dans un atelier membre de l'ODG détentrice du label considéré, et préalablement habilité par l'organisme certificateur ; l'atelier sous-traitant doit être inscrit dans la liste des ateliers habilités.

Lorsque les ateliers de découpe ne sont pas attenants à l'abattoir, les volailles sont transportées par camion réfrigéré à la température maximale de + 4 ° C.

Les carcasses abattues et ressuées sont stockées entre 0 et + 4 ° C avant leur découpe.

La température de la salle de découpe doit être inférieure à 10 ° C.

C51 La découpe a lieu 6 heures minimum après l'entrée en ressuage, un délai maximum de 72 heures entre l'abattage et la mise en découpe est à respecter.

La découpe automatisée est autorisée, si les volailles sont réparties par calibre de poids.

C51 Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, seule la découpe manuelle assistée est autorisée si les volailles sont réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g.

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 24 / 34

La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte manuel suivant : découpe au couteau des filets notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet.

La partie « manuelle » dans le process de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit, car l'opérateur effectue le décollage final des filets et assure, si besoin, leur parage.

Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (si présence de morceaux de gras ou de peau excédentaire) doivent être parés manuellement.

Ils peuvent être constitués de morceaux prédécoupés, à condition que la découpe permette de reconstituer le membre ou le groupe de muscles.

- C52 Les morceaux de découpe destinés à la vente sous label sont exempts de sang et de tout défaut, de souillure, de toute odeur étrange.

Conditionnement et identification des découpes

Les morceaux de découpe de même dénomination sont préparés en unité de vente.

- C53 La pose des étiquettes comportant un numéro individuel d'identification doit impérativement être effectuée dans l'atelier de découpe, de façon à ce que les morceaux soient identifiés dès la sortie de l'atelier.

Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, une traçabilité des produits est réalisée jusqu'au consommateur.

- C54 La DLC maximale des pièces découpées, est définie pour chaque production.

Surgélation

- C84 La congélation n'est pas autorisée.

L'opérateur doit justifier de l'existence de procédures et instructions de travail de l'atelier de surgélation, de leur application et de leur efficacité.

- C85 Les opérations de surgélation des volailles labels doivent être séparées des opérations de surgélation des autres volailles.

L'atelier de surgélation doit appartenir à la même entreprise que l'abattoir.

La sous-traitance de la surgélation est autorisée :

- les volailles doivent être conditionnées et étiquetées selon la réglementation en vigueur avant le transport ;
- la procédure de transport doit être chrono-datée ;
- le transfert des volailles est réalisé selon la réglementation en vigueur ;
- les volailles doivent être clairement identifiées et accompagnées d'un certificat de transfert, établi sous la responsabilité de l'abattoir.

- E3 Le ressuage des volailles avant la surgélation doit être complet (température à cœur inférieure à 4° C) dans un délai ne pouvant être inférieur à 2 heures et n'excédant pas à 6 heures.

La surgélation se fait à sec.

C86 La surgélation doit être effective dans les 24 heures suivant l'abattage (volailles entières et découpées).

Les carcasses entières ou en découpe, doivent être conditionnées et étiquetées avant la mise en surgélation. Le film d'emballage apte au contact alimentaire doit avoir une épaisseur supérieure à 22 microns. Le mode de conditionnement doit permettre l'individualisation des morceaux de découpe.

C86 Les volailles sont surgelées avec 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 une température à cœur des volailles entières de - 18° C, atteint dans un délai maximum après l'entrée en surgélation :

Type de produit surgelé	Délai maximum pour atteindre - 18 ° C
Pintades et poulets de moins de 1,6 kg	6 heures
Poulardes et poulets de plus de 1,6 kg	8 heures
Autres volailles entières	12 heures
Découpes de toutes volailles de petit calibre (< 1,6 kg)	1,5 heure
Découpes de toutes volailles de gros calibre (> 1,6 kg)	2 heures

Le tunnel et les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température en état de fonctionnement. Les enregistrements doivent être conservés pendant un délai de 12 mois.

Le stockage est réalisé à une température inférieure à - 18° C pour les produits surgelés. La chaîne du froid est scrupuleusement respectée.

C87 Outre les mentions réglementaires définies pour les produits surgelés, les volailles commercialisées en surgelé comportent sur leur étiquette :

- la dénomination de vente complétée par la mention « surgelé »,
- les conseils particuliers de conservation et de décongélation.

C88 Les opérateurs qui réalisent la surgélation, enregistrent les opérations de surgélation effectuées.

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 26 / 34

6 ETIQUETAGE

Carte de visite du produit, l'étiquette constitue le lien entre le producteur et le consommateur. Pour être informative et répondre aux aspirations des consommateurs, elle doit être complète et précise.

Chaque étiquette comporte des mentions obligatoires et des mentions complémentaires qui permettent de définir les caractéristiques des produits labellisés. A côté d'une partie informative, obligatoire dans le cadre du label, peut se trouver une partie commerciale réservée à la promotion du produit.

Les mentions réglementaires et spécifiques figurent dans le cadre commun à l'ensemble des volailles labellisées.

Afin d'assurer la traçabilité du produit, chaque étiquette est numérotée individuellement.

Doivent figurer sur l'étiquette, outre les mentions réglementaires :

- Le logo « label rouge » (dans le respect de la charte graphique)
- Le numéro d'homologation du label rouge : LA__-__
- Les caractéristiques certifiées pour chaque produit
Celles-ci sont précédées de la mention : « caractéristiques certifiées ».
- L'identification de l'ODG et ses coordonnées :
AVIGERS
Route d'Auch
32300 MIRANDE

Toutes les étiquettes sont soumises à l'ODG pour validation avant impression et utilisation.

La forme des étiquettes sera adaptée pour la découpe, la présentation effilée et pour la présentation PAC.

7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Principaux points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	Origine génétique	Espèce et croisement de souches	Documentaire et/ou visuel
	Effectifs	Effectifs par bâtiment et par exploitation, en fonction du type de production	Documentaire et/ou visuel
	Bâtiments	Densités en fonction du type de production, de l'âge des animaux, et de la conduite d'élevage	Documentaire et/ou visuel
	Parcours	Age d'accès au parcours et densités minimales sur le parcours, en fonction du type de production	Documentaire et/ou visuel
	Alimentation	Taux minimum de céréales par phase d'alimentation Additifs	Documentaire et/ou analyse
	Durée d'élevage	Durée minimum d'élevage en fonction du type de production	Documentaire
CONTROLE PRODUIT	Abattage	Classe, poids minimum, et présentation en fonction du type de production	Documentaire et/ou visuel
	Etiquetage	Caractéristiques certifiées en fonction du type de production	Documentaire et/ou visuel
	Traçabilité	Suivi de la traçabilité tout au long du cycle de vie du produit	Documentaire

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 28 / 34

II EXIGENCES SPECIFIQUES DU POULET BLANC FERMIER

1 NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION AVICOLE DU GERS
Route d'Auch – 32300 MIRANDE
Tél : 05 62 66 51 91
Fax : 05 62 66 76 96
Email : avigers@avigers.com

2 NOM DU LABEL ROUGE

POULET BLANC FERMIER

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 PRESENTATION DU PRODUIT

Cf. partie I, paragraphe 3, « *Tronc commun* », « *Description du produit* », pages 3 et 4

Le poulet blanc fermier frais ou surgelé, est commercialisé :

- prêt à cuire (PAC) avec ou sans tarse, ou en effilé,
- sous forme de produits de découpe.

C2 Les caractéristiques du poulet blanc fermier sont :

- plumage roux clair et sous-plumage blanc,
- pattes blanches,
- un poids vif moyen de 2,1 kg,
- un rendement carcasse de 65 à 68 % en éviscéré, et de 78 à 80 % en effilé,
- un poids carcasse minimum de 1 kg éviscéré, et 1.3 kg effilé,
- présentation des carcasses : absence de défauts tels que sicots, ampoules de bréchets, déformations osseuses...,
- carcasse de couleur blanche,
- chair ferme.

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 29 / 34

3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

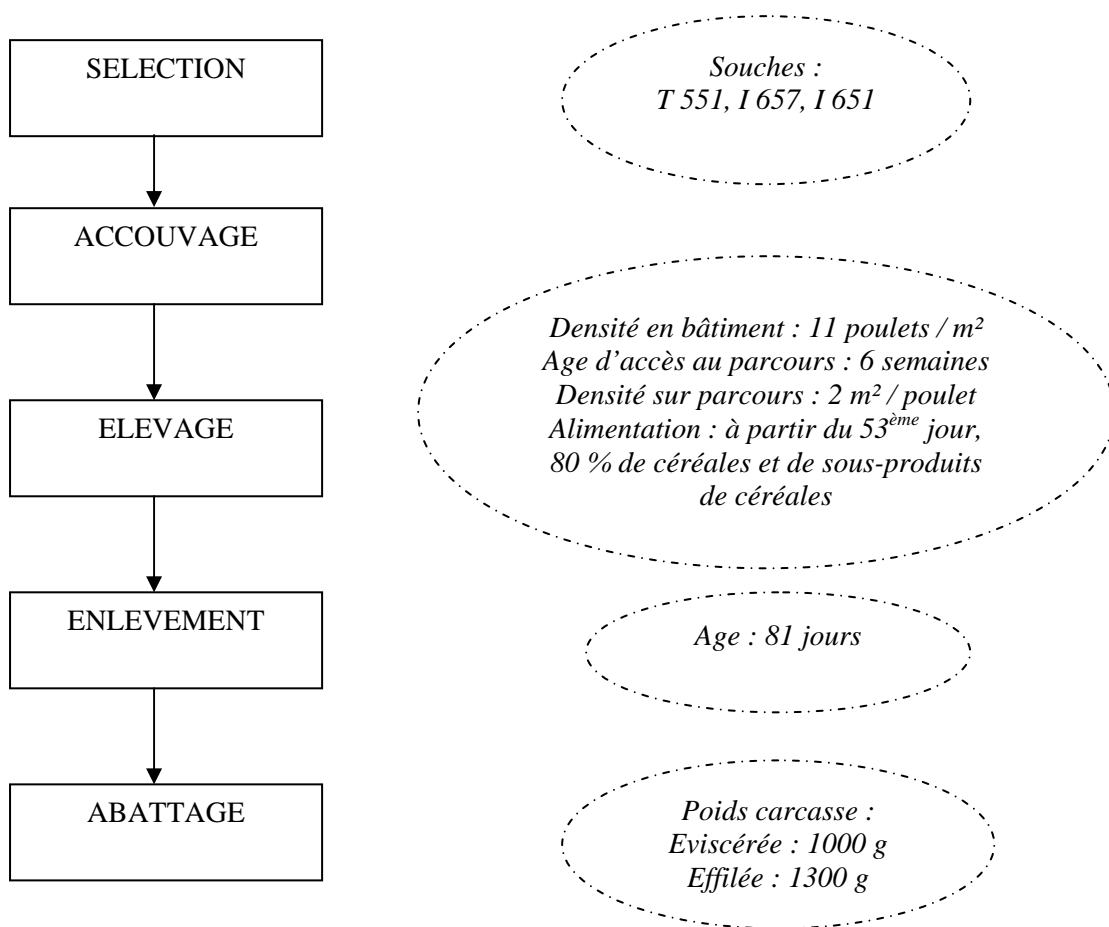
Etape	Produit courant	Exigences minimales NT	Poulet blanc fermier
ELEVAGE			
Effectif par bâtiment de 400 m ²	Environ 8800	Maximum 4 400	Maximum 4 400
Effectif par exploitation	Pas de contrainte	Maximum 17 600	Maximum 17 600
Densité en bâtiment	Environ 22 sujets / m ²	Maximum 11 sujets / m ² N'excédant pas 25 Kg / m ²	Maximum 11 sujets / m ² N'excédant pas 25 Kg / m ²
Accès au parcours	Pas de parcours	Durant la période d'élevage de 09h00 au crépuscule	Durant la période d'élevage de 09h00 au crépuscule
Surface du parcours	Pas de parcours	Minimum 2 m ² / sujet	Minimum 2 m ² / sujet
Age d'accès au parcours	Pas de parcours	Maximum 6 semaines	Maximum 6 semaines
Vide sanitaire	Pas de contrainte	Minimum 14 jours	Minimum 14 jours
ALIMENTATION			
Période de démarrage (28 jours maximum)	100 % végétale, minérale et vitaminée	Matières premières exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux. Taux minimum de céréales : 50 %	Matières premières exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux. Minimum 50 % de céréales et de sous-produits de céréales
Période de d'engraissement	100 % végétale, minérale et vitaminée	Matières premières exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux. Taux minimum de céréales et sous produits de céréales : 75 %	Matières premières exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux. De 29 jours à 52 jours : minimum 70 % de céréales et de sous-produits de céréales De 53 jours et jusqu'à l'abattage : minimum 80 % de céréales et de sous-produits de céréales
ABATTAGE			
Durée d'élevage	Environ 38 jours	Minimum 81 jours	Minimum 81 jours
Eviscération	Eviscération complète	Eviscération complète	Eviscération complète
Poids carcasse éviscérée	Pas de contrainte	Minimum 1000 g	Minimum 1000 g
Poids carcasse effilée	Pas de contrainte	Minimum 1300 g	Minimum 1300 g
DLC	Poulet entier nu et sous film : maximum 10 jours	Poulet entier nu et sous film : maximum 10 jours Découpe nue ou sous film : maximum 10 jours Poulet entier et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : maximum 14 jours	Poulet entier nu et sous film : maximum 10 jours Découpe nue ou sous film : maximum 10 jours Poulet entier et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : maximum 14 jours
DLUO après surgélation	Maximum 18 mois	Maximum 12 mois	Maximum 12 mois

4 TRACABILITE

Cf. partie I, paragraphe 4, « *Tronc commun* », « *Traçabilité* », pages 5 à 8

5 METHODE D'OBTENTION

5.1 SCHEMA DE VIE



5.2 SELECTION

- C3 La sélection permet d'obtenir des poulets à croissance lente.
- C12 Les croisements de souches grands parentales rustiques acceptés, pour la production de poulet blanc sont les suivants :

Caractères dominants		T 55	I 66
Femelles	Mâles		
JA 57			I 657
SA 51		T 551	I 651

5.3 ACCOUVAGE

Cf. partie I, paragraphe 5.3, « *Tronc commun* », « *Accoupage* », page 11

- C4 Afin d'assurer l'homogénéité des lots de poulets en élevage, ne seront mis en incubation que les œufs d'un poids minimum de 52,5 g.

Le poids moyen des poussins livrés est supérieur à 34 g.

5.4 ALIMENTATION

- C6 Cf. partie I, paragraphe 5.4, « *Tronc commun* », « *Alimentation* », pages 11 à 13

La distribution des régimes, appelée « plan d'alimentation », comprend deux périodes :

- la période de démarrage,
- la période d'engraissement.

Ces périodes permettent un développement harmonieux des poulets blancs sans engraissement excessif.

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 32 / 34

Phases alimentaires	Dénomination de l'aliment	Pourcentage de céréales	Période de distribution	Quantité théorique d'aliment distribué par sujet
Démarrage	Démarrage	50 % minimum	de 0 à 28 jours	0,9 kg
Engraissement	Croissance et Finition	75 % minimum	de 29 jours jusqu'à l'abattage	5,5 kg
				Total : 6,4 kg

C10 Pour les animaux de moins de 28 jours :

Les aliments sont composés d'au moins 50 % de céréales et de sous-produits de céréales, ces derniers ne devant pas représenter plus de 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales.

Pour les animaux de 29 jours et jusqu'à l'abattage :

Les aliments sont composés d'au moins 75 % de céréales et de sous-produits de céréales, ces derniers ne devant pas représenter plus de 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales. Les cinq derniers jours avant l'abattage ces aliments ne contiennent pas d'anticoccidien.

C11 Concernant la communication sur l'alimentation, le pourcentage de céréales indiqué, pour le poulet blanc fermier est de 75 %.

La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de céréales et sous produits de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de céréales.

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 33 / 34

Matières premières		Démarrage <i>50 % minimum de céréales et sous produits de céréales</i>		Engraissement <i>75 % minimum de céréales et sous produits de céréales</i>	
		0-28 jours		29-81 jours	
		% mini.	% maxi.	% mini.	% maxi.
CEREALES					
	Maïs	10	70	10	75
	Blé	0	50	0	50
	Sorgho	0	5	0	12
	Orge	0	7	0	12
	Triticale	0	20	0	20
SOUS PRODUIT DE CEREALES					
	Rémoulage	0	5*	0	10*
	Son fin	0	5*	0	10*
	Gluten de maïs	0	5*	0	13*
	Drêches de blé	0	5*	0	10*
	Drêches de maïs	0	8*	0	12*
GRAINES DE PROTEAGINEUX					
	Pois	0	10	0	10
	Féveroles	0	10	0	10
GRAINES OLEAGINEUSES					
	Gr. de soja extrudé	0	15	0	15
	Gr. de colza	0	5	0	5
HUILES VEGETALES					
	Colza, Palme	0	2	0	2
	Soja	0	2	0	2
TOURTEAUX					
	Soja	10	45	0	40
	Tournesol	0	10	0	10
	Colza	0	5	0	8
FARINE DE LUZERNE					
	Luzerne	0	2	0	4
	Luza Xanto	0	2	0	3
	Conc. Luzerne Px	0	2	0	2
AUTRES					
	Mélasses	0	3	0	3
	Minéraux	1	6	1	6
	Vitamines	0.2	1	0.2	1
	Argile	0	2	0	2
	Glycérine	0	2	0	2

* Concernant les sous produits de céréales, leur pourcentage ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble céréales et sous produits de céréales.

Les pourcentages figurant dans ce tableau sont exprimés en poids de la formule d'aliment.

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 34 / 34

5.5 ELEVAGE

Cf. partie I, paragraphe 5.5, « *Tronc commun* », « *Elevage* », pages 13 à 18

Concernant la phase d'élevage, les critères spécifiques à respecter pour la production des poulets blancs fermiers sont les suivants :

- C22 effectif maximal par exploitation : 17600 poulets,
- C22 effectif maximal par bâtiment : 4400 poulets,
- C22 densité maximale en bâtiment : 11 poulets / m², n'excédant pas 25 kg de poids vif / m² à l'âge minimal d'abattage,
- C27 surface minimale du parcours : 2 m² / poulet,
- C27 âge maximal d'accès au parcours : 6 semaines,
- C31 durée minimale d'élevage : 81 jours,
- C30 vide sanitaire minimum des bâtiments : 14 jours avec contrôle d'un technicien,
- C27 vide sanitaire minimum des parcours : 8 semaines.

Dans le cas d'élevages en bâtiments mobiles restants ouverts la nuit et n'excédant pas à 150 m² de plancher, la densité d'occupation peut être portée à 20 sujets au m² (pourcentage de perte compris), n'excédant pas 40 kg de poids vif à 81 jours.

5.6 ABATTAGE

Cf. partie I, paragraphe 5.6, « *Tronc commun* », « *Abattage* », pages 18 à 24

Concernant la phase d'abattage, les critères spécifiques à respecter pour la production des poulets blancs fermiers sont les suivants :

- C31 durée minimale d'élevage : 81 jours,
- C42 coloration des carcasses : blanche,
- C42 poids minimum des carcasses éviscérées : 1000 g,
- C42 poids minimum des carcasses effilées : 1300 g,
- DLC maximale pour les poulets entiers nus et sous film : 10 jours,
- DLC maximale pour la découpe de poulet nue ou sous film : 10 jours,
- DLC maximale pour le poulet entier et découpé mis sous vide ou sous atmosphère contrôlée : 14 jours,
- DLUO maximale après la surgélation : 12 mois.

6 ETIQUETAGE

Cf. partie I, paragraphe 6, « *Tronc commun* », « *Etiquetage* », page 24

Les dénominations de vente utilisées pour le poulet blanc fermier sont les suivantes :

- carcasses entières avec ou sans tarse : « Poulet blanc fermier »,

AVIGERS	<i>Demande de modification du cahier des charges LA 07-86, présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 24 juillet 2009</i>	MARS 2009
	POULET BLANC FERMIER	PAGE : 35 / 34

- morceaux de découpe : chaque morceau de découpe comporte l'appellation correspondant à sa description : exemple : « Cuisse de Poulet blanc fermier ».

Le numéro d'homologation du label rouge pour le poulet blanc fermier est LA 07-86.

Les caractéristiques certifiées pour le poulet blanc fermier sont les suivantes :

- poulet blanc fermier élevé en plein-air,
- durée d'élevage de 81 jours minimum,
- alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75 % minimum de céréales.

7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

	Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	Souches utilisées	T 551, I 657, I 651	Documentaire et/ou visuel
	Densité en bâtiment	11 poulets maximum / m ²	Documentaire et/ou visuel
	Age d'accès au parcours	6 semaines au plus tard	Documentaire et/ou visuel
	Densité sur parcours	2 m ² minimum de parcours / poulet	Documentaire et/ou visuel
	Alimentation	100 % de végétaux, minéraux et vitamines 75 % minimum de céréales en engraissement	Documentaire et/ou analyse
	Durée d'élevage	81 jours minimum	Documentaire
CONTROLE PRODUIT	Poids carcasses	Eviscérée : 1000 g minimum Effilée : 1300 g minimum	Documentaire et/ou visuel
	Tri des carcasses	Carcasses de classe A	Documentaire et/ou visuel
	Qualité organoleptique	Qualité supérieure	Analyse sensorielle