

Cahier des charges du label rouge n° LA 12/14
« Poulet noir fermier élevé en plein air, ~~entier et découpes,~~
~~frais ou surgelé~~ »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- 1- Fermier - élevé en plein air
- 2- Durée d'élevage 100 jours minimum

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

- *ou*
- 3bis - Alimenté avec 75% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

Avertissement :

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

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. Dénomination du label rouge	3
3. Description du produit.....	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant.....	3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure	3
4. Traçabilité.....	4
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité	4
4.2. Schéma de traçabilité.....	<u>75</u>
5. Méthode d'obtention.....	<u>87</u>
5.1. Schéma de vie	<u>87</u>
5.2. Multiplication / Accoupage.....	<u>87</u>
5.2.1. Oisillons mis en place.....	<u>87</u>
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage	<u>87</u>
5.3. Alimentation des volailles.....	<u>87</u>
5.4. Élevage	<u>97</u>
5.4.1. Provenance des volailles	<u>97</u>
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	<u>97</u>
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	<u>97</u>
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	<u>97</u>
5.4.3. Parcours	<u>108</u>
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	<u>108</u>
5.4.5. Enlèvement de la bande.....	<u>108</u>
5.4.6. Ramassage et transport	<u>108</u>
5.5. Abattage.....	<u>108</u>
5.5.1. Attente avant abattage.....	<u>108</u>
5.5.2. Abattage	<u>108</u>
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	<u>118</u>
5.5.4. Ressuage.....	<u>118</u>
5.6. Conditionnement des volailles entières	<u>118</u>
5.7. Découpe et conditionnement des découpes	<u>128</u>
5.8. Abats et conditionnement des abats crus.....	<u>128</u>
5.9. Surgélation.....	<u>129</u>
6. Étiquetage	<u>139</u>
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	<u>139</u>

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet noir fermier élevé en plein air ~~, entier et découpes, frais ou surgelé~~ »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet noir fermier élevé en plein air, abattu à 100 jours minimum.

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

- ~~- Les pièces entières~~ de volailles fraîches ou surgelées ;
- ~~- Les découpes,~~ de volailles fraîches ou surgelées ;
- ~~- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés-~~ ;
- ~~- Les préparations de viandes de volailles (brochettes).~~

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'abattage	Minimum 100 jours	Environ 38 jours
Surface minimale du parcours	2,20 m ² / sujet	Élevage en claustration
Poids des carcasses	Poids minimum effilé : 1500 g Poids minimum éviscéré sans abat : 1200g	Pas de contrainte de poids minimum des carcasses

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

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

~~— Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum~~

- 1- Fermier - élevé en plein air
- 2- Durée d'élevage 100 jours minimum

La 3^e caractéristique certifiée communicante est retenue parmi les 2 options suivantes, selon la formule d'aliments utilisée :

- 3 - Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 75 % minimum de céréales

ou

- 3bis - Alimenté avec 75% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S1-	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans</u>
S2-	Identification des volailles	Les poulets sont identifiés par une bague à l'aile, à 42 jours au plus tard

4.1. Identification du produit

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

⇒ ~~Sélectionneur :~~

~~Identification des lots de grands parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.~~

⇒ ~~Multiplicateur/Accoureur :~~

~~Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.~~

⇒ ~~Éleveur :~~

~~Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).~~

⇒ ~~Abattoir :~~

~~Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UBC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.~~

4.2.4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

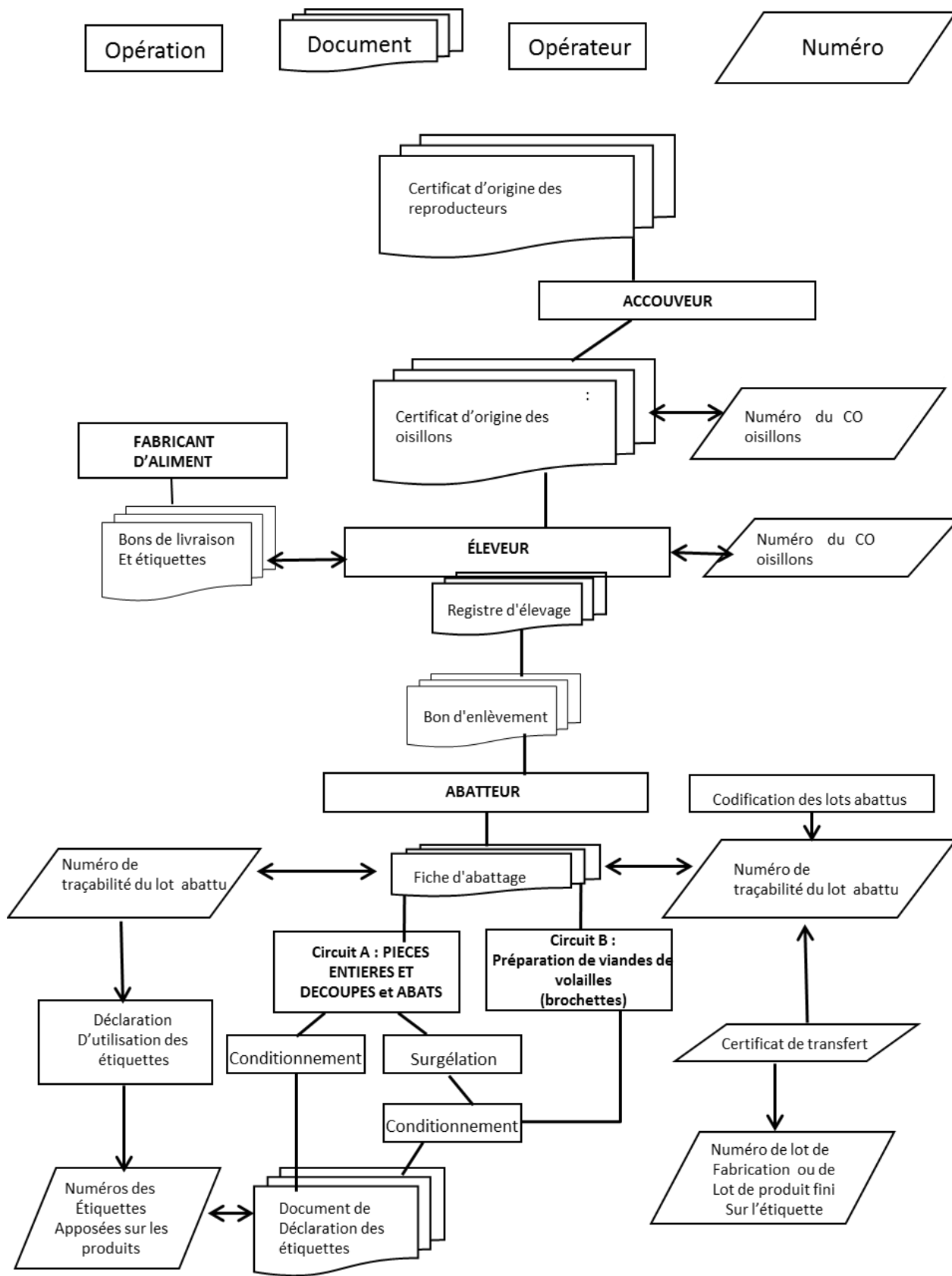
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape ~~d'élaboration~~ d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par ~~l'ODG~~ l'ODG.

Étape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur/ Accoureur qui	Certificat d'origine des reproducteurs	- Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante

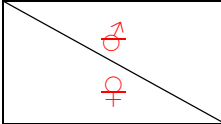
Étape	Document de référence	Mentions portées
transmet à l'ODG		- Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Éleveur ODG <u>Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)</u>	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Éleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Mortalité au jour le jour - Livraisons d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés
	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage, - Certificat d'origine des oisillons; - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances; - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Éleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le poids vif total - Type de volailles; - Age en jours; - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles :-n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie)

Étape	Document de référence	Mentions portées
		<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert <u>ou document équivalent validé par l'ODG</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe Transmet à : ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe- - Nombre d'étiquettes rebutées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'abattage - Nom de l'éleveur et Référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)-)
ODG	État de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevéesenlevées - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labelliséslabellisés - Taux (%) de labellisation

4.3.4.2. Schéma de traçabilité



5. MÉTHODE D'OBTENTION**5.1. Schéma de vie***Cf. conditions de production communes***5.2. Sélection**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S3-	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes noires cou nu		
			S88	G22N
		P6N	S86	G46
		GF10	-	G210N

5.3.5.2. Multiplication / Accoupage**5.3.1.5.2.1. Oisillons mis en place**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S1</u>	<u>Conformité du croisement avec le produit terminal</u>	<u>Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « poulet à pattes noires cou nu »</u>

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage*Pas de conditions de production spécifiques***5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4-	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 g</u>
S5-	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<ul style="list-style-type: none"> — Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ; — Les œufs d'un calibre insuffisant doivent être éliminés ; — Les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.
S6-	Conformité des oisillons	Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

5.4.5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S7.	Validation des formules d'aliment	Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne préalablement à sa mise en application, le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG, pour sa validation.

5.5.5.4. Élevage

5.5.1.5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1.5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Matériaux utilisés lors de la construction des bâtiments d'élevage	Les matériaux utilisés permettent d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum.
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.
S9.	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m² maximum.

5.5.2.2.5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3.5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S5</u>	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
<u>S10.</u>	Caractéristiques du parcours	Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois
<u>S11.</u>	Cultures de rente sur parcours	Interdite
<u>S6</u> <u>(Cf. C47)</u>	<u>Surface minimale du parcours</u>	<u>2,2 m² / sujet</u>
<u>S12.</u>	<u>Rotation des parcours</u>	<u>Repos de 8 semaines minimum</u>

5.5.4.5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5.5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S13.</u>	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>6 heures</u>
<u>S7</u> <u>(Cf.C56)</u>	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>100 jours</u>

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6.5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.5.5. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S14.</u>	<u>Poids</u>	<u>Poids minimum effilé : 1500 g</u> <u>Poids minimum éviscéré sans abat : 1200g</u>

5.6.1.5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2.5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
----	-------------------	--------------

S15.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.
S16.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>
S17.	Qualité de l'eau utilisée lors de l'échaudage	L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.
S18.	Conditions de réglage et d'entretien des machines à plumer	— Le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot ; — Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau ; — L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses.

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.3.5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Poids moyen vif du lot	2,500 kg (+/- 12%)

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4.5.5.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>2 heures minimum et 6 heures maximum.</u>
S21.	Température à cœur des carcasses à l'issue du ressuage	Entre 0°C et 4°C

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
----	-------------------	--------------

S22.	Remise du certificat de transfert	Le certificat de transfert établi par l'abatteur et transmis à l'ODG comporte : - l'identification du lot, - le nombre de carcasses de volailles transférées, - la date d'abattage, - le chrono datage du transport.
------	-----------------------------------	---

~~Pas de conditions de production spécifiques~~

5.8.5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de volailles label rouge, c'est à dire : Spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis. ou, Spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles label rouge peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non labels rouges
S24.	Modalités d'utilisation des salles de l'atelier de découpe	- L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe conditionnement dans laquelle se fait la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes numérotées ; - La pose des étiquettes poids prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.

5.9. Transformation

Non concerné

~~Pas de conditions de production spécifiques~~

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

~~Pas de conditions de production spécifiques~~

5.9. Préparation de viande de volailles

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

~~Pas de conditions de production spécifiques~~

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

Non concerné

1.1.5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S25.	Conditions de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé.
S26.	Enregistrement des opérations de surgélation	Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono-datées

Pas de conditions de production spécifiques

2.6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S27.	Modalités d'étiquetage des produits destinés à la restauration hors foyer	L'emballage comporte : — L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis ; — Le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge ou de morceaux) ; — L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.
S28.	Modalités d'étiquetage des découpes en vrac	Chaque morceau comporte une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant : — le logo label rouge, — la dénomination de vente du produit, — le numéro d'homologation du label rouge, — la DLC — l'estampille sanitaire. L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.

Pas de dispositions spécifiques

3.7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :

<u>Catégorie de matières premières</u>	<u>Matières Premières</u>	<u>démarrage</u>		<u>croissance</u>		<u>finition</u>	
		<u>mini</u>	<u>max</u>	<u>mini</u>	<u>max</u>	<u>mini</u>	<u>max</u>
		<u>Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales</u>		<u>75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée</u>			
<u>Grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Blé</u>	-	<u>50</u>	-	<u>60</u>	-	<u>70</u>
	<u>Maïs</u>	-	<u>50</u>	-	<u>60</u>	-	<u>70</u>
	<u>Orge</u>	-	<u>20</u>	-	<u>30</u>	-	<u>40</u>
	<u>Triticale</u>	-	<u>50</u>	-	<u>60</u>	-	<u>70</u>
	<u>Seigle</u>	-	<u>10</u>	-	<u>10</u>	-	<u>10</u>
	<u>Sorgho</u>	-	<u>40</u>	-	<u>50</u>	-	<u>50</u>
	<u>Avoine</u>	-	<u>20</u>	-	<u>30</u>	-	<u>40</u>
	<u>Autres céréales</u>	-	<u>10</u>	-	<u>10</u>	-	<u>10</u>
<u>Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés</u>	<u>Colza (graines et tourteaux)</u>	-	<u>20</u>	-	<u>20</u>	-	<u>20</u>
	<u>Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)</u>	-	<u>50</u>	-	<u>30</u>	-	<u>30</u>
	<u>Huiles (sauf palme)</u>	-	<u>6</u>	-	<u>6</u>	-	<u>6</u>
<u>Graines de légumineuses et produits dérivés</u>	-	<u>50</u>	-	<u>30</u>	-	<u>30</u>	
<u>Tubercules, racines et produits dérivés</u>	<u>Cf CPC*</u>	-	<u>3</u>	-	<u>3</u>	-	<u>3</u>
<u>Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés</u>	<u>Cf CPC*</u>	-	<u>6</u>	-	<u>10</u>	-	<u>10</u>
<u>Autres plantes, algues et produits dérivés</u>	<u>Cf CPC*</u>	-	<u>3</u>	-	<u>3</u>	-	<u>3</u>
<u>Minéraux et produits dérivés</u>		-	<u>5</u>	-	<u>5</u>	-	<u>5</u>
<u>Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre **</u>		-	-	-	-	<u>5</u>	<u>15</u>

*Conditions de Productions Communes

** La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (5%) » n'est autorisée sur l'étiquetage que si les produits laitiers représentent au moins 5% en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de finition sur les 14 derniers jours au moins.

Groupe de composants	PRINCIPAUX COMPOSANTS	démarriage		croissance		finition	
		0-28 jours		29-52 jours		De 53 à l'abattage	
		mini	max	mini	max	mini	max
Grains de céréales et produits dérivés de céréales		au moins 50%		au moins 70%		au moins 75%	
Grains de céréales	Maïs	0	80	0	80	0	80
	Blé	0	80	0	80	0	80
	Orge	0	40	0	50	0	50
	Triticale	0	40	0	80	0	80
	Seigle	0	10	0	10	0	10
	Sorgho	0	40	0	50	0	50
	Autres céréales	0	10	0	10	0	10
produits dérivés de céréales	Son, remoulage, autres produits dérivés	0	12	0	12	0	12
Protéagineux et Oléagineux, leurs produits et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0	20	0	20	0	20
	Protéagineux oléagineux (sauf colza) : féverole, lupin, lupin doux, pois	0	30	0	30	0	30
	Tourteaux de soja et tournesol	0	50	0	50	0	50
Autres produits d'origine végétale	Pigments naturels extraits	0	6	0	6	0	6
	Luzerne et dérivés	0	6	0	6	0	6
	Mélasse	0	3	0	3	0	3
Huiles végétales		0	6	0	6	0	6
Vitamines, minéraux, oligo-éléments	-	0	5	0	5	0	5