

ALSACE VOLAILLE

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

« POULET FERMIER »

« LA/08/87 »

Caractéristiques certifiées communicantes

- Poulet fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage : 84 jours minimum
- Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 75% de céréales

Version 09 – Novembre 09

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**.

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

Validation par le président de l'ODG demandeur



*Espace européen de l'entreprise
2 rue de Rome
BP 30022 Schiltigheim
67013 STRASBOURG CEDEX
Tél 03 88 19 17 14 – Fax : 03 88 19 16 98
E mail : alsace-volaille@bas-rhin.chambagri.fr*

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

SOMMAIRE

I	TRONC COMMUN	3
1	GROUPEMENT DEMANDEUR.....	3
2	NOM DU LABEL ROUGE.....	3
3	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
4	TRAÇABILITE.....	3
5	METHODE D'OBTENTION	5
	5.1 <i>Sélection</i>	<i>6</i>
	5.2 <i>Multiplification / Accoupage</i>	<i>6</i>
	5.3 <i>Alimentation</i>	<i>8</i>
	5.4 <i>Elevage.....</i>	<i>9</i>
	5.5 <i>Abattage</i>	<i>17</i>
6	ETIQUETAGE	21
7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION	23
II	FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL	
	CONSIDERE	24
1	GROUPEMENT DEMANDEUR.....	24
2	NOM DU LABEL ROUGE.....	24
3	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	24
	3.1 <i>Présentation du produit.....</i>	<i>24</i>
	3.2 <i>Caractéristiques</i>	<i>25</i>
	3.3 <i>Comparaison avec le produit courant.....</i>	<i>25</i>
4	TRAÇABILITE.....	28
5	METHODE D'OBTENTION	31
	5.1 <i>Sélection</i>	<i>33</i>
	5.2 <i>Multiplification / Accoupage</i>	<i>33</i>
	5.3 <i>Alimentation</i>	<i>33</i>
	5.4 <i>Elevage.....</i>	<i>36</i>
	5.5 <i>Abattage</i>	<i>37</i>
6	ETIQUETAGE	40
7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION	42

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09 Novembre 09
-----------------	---	------------------------------

I TRONC COMMUN

1 Groupement demandeur

ALSACE VOLAILLE
Espace Européen de l'Entreprise
2 rue de Rome
BP 30022 Schiltigheim
67013 STRASBOURG CEDEX
Tél : 03.88.19.17.14 / Fax : 03 88 19 16 98
Alsace-volaille@bas-rhin.chambagri.fr

2 Nom du label rouge

Rubrique détaillée dans la fiche label.

3 Description du produit

Rubrique détaillée dans la fiche label.

4 Traçabilité

La traçabilité propre à chaque type produit est décrite dans la fiche espèce.

Page suivante : éléments de traçabilité relatifs à l'ensemble des produits liés au tronc commun.

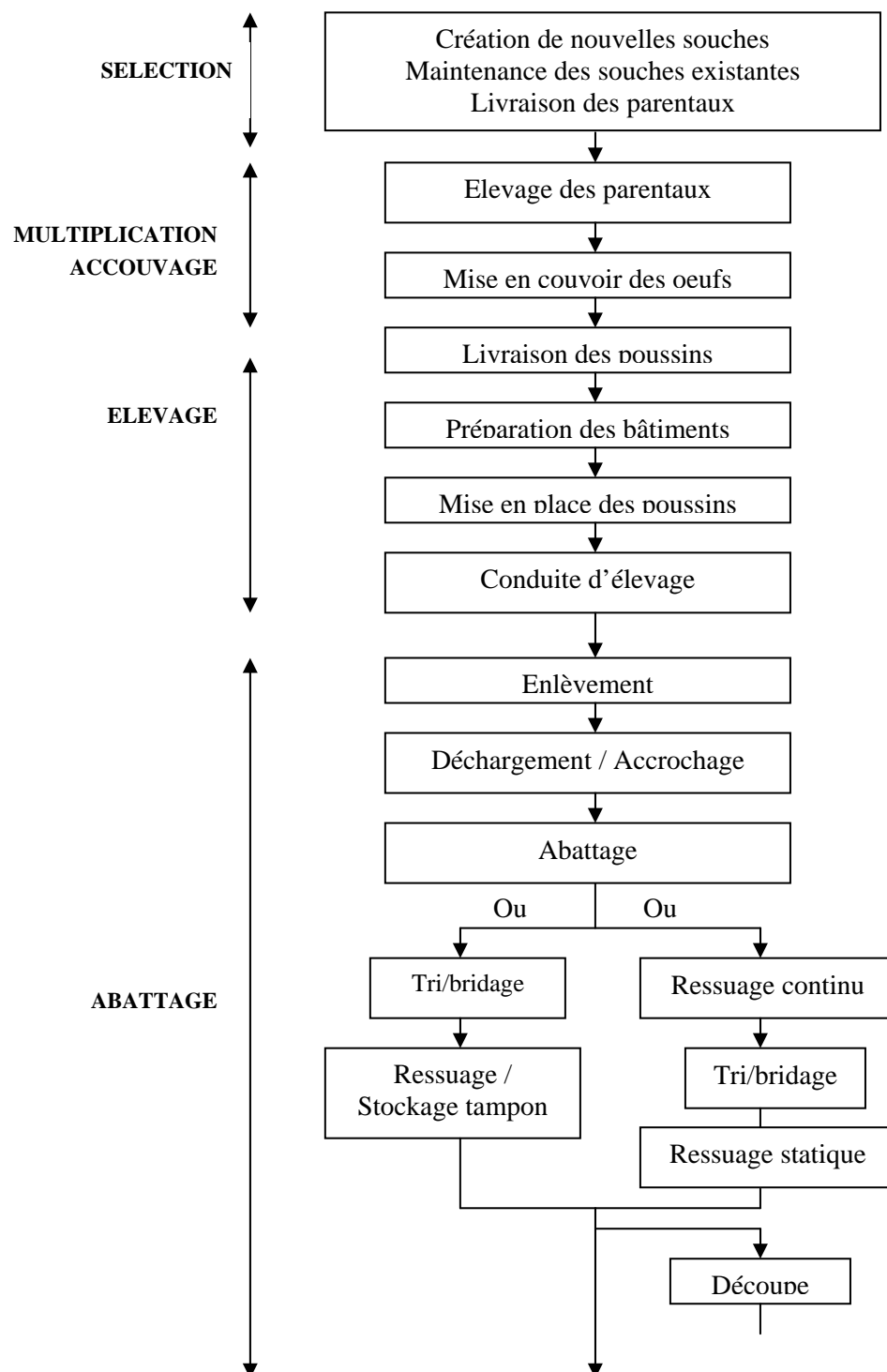
Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

ETAPE DU SCHEMA DE VIE CONCERNEE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITE	INFORMATIONS FOURNIES
REPRODUCTEURS	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> ♦ N° de parquet ♦ Souche
↓		
COUVOIRS	Certificat d'origine. des poussins	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Quantités livrées ♦ N° de bande ♦ N° de parquet ♦ Date d'éclosion/date de livraison
↓		
ELEVAGE	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Date de mise en place et d'enlèvement ♦ Nombre de mise en place -N° de bande ♦ Coordonnées de l'accoureur ♦ N° du parquet
↓		
ABATTOIR	Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation Bon de livraison produit fini	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Quantités enlevées, labellisables, déclassées, labellisées ♦ Nom ou code de l'éleveur ♦ Date d'abattage ♦ N° de bande
↓		
POINT DE VENTE	Etiquette informative Etiquette poids/prix	<ul style="list-style-type: none"> ♦ N° agrément abattoir ♦ D.L.C. - poids ♦ N° étiquette

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

5 Méthode d'obtention

Ne sont décrites dans ce chapitre que les étapes et méthodes d'obtention communes à l'ensemble des produits considérés : poulets et chapons fermiers label rouge.



Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

Conditionnement

NB : Dans tout le cahier des charges, la date d'éclosion des poussins correspond à J1.

5.1 Sélection

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

- à croissance lente
- adaptées aux conditions d'élevage de plein air
- à pattes blanches et non cou nu

La sélection des lignées doit assurer la stabilité dans le temps des caractéristiques suivantes :

- croissance lente
- volailles à pattes blanches et non cou nu

La sélection des lignées peut permettre l'amélioration (au minimum le maintien) de la caractéristique de rusticité (permettant aux volailles de s'adapter aux conditions d'élevage requises).

Les lots de volailles issus de cette sélection doivent être homogènes en taille et conformation.

C3 Les croisements utilisés sont :

- I657, issue des croisements de coq I66, et de poule JA57
- I651, issue des croisements de coq I66 et de poule SA51
- T557, issue des croisements de coq T55 et de poule JA57

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

5.2 Multiplication / Accoupage

5.2.1 Oisillons fournis

Les coqs et poules dits "parentaux" sont élevés en vue de la production d'œufs à couver sains et l'obtention et la livraison de poussins sains vigoureux et homogènes.

Les multiplicateurs-accoupeurs, fournisseurs de poussins d'un jour, sont référencés et habilités.

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

C3 Les croisements de parentaux sont réalisés de manière à obtenir des produits terminaux I657, I651 et T557. Les croisements possibles sont :

- coq I66, et poule JA57
- coq I66 et poule SA51
- coq T55 et de poule JA57

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09 Novembre 09
-----------------	---	------------------------------

5.2.2 Homogénéité des volailles après élevage

C4 Les œufs sont calibrés pour ne retenir que ceux qui ont un poids supérieur à 50 grammes, les œufs sont calibrés au démarrage de ponte jusqu'à ce que la proportion des œufs ayant un poids supérieur à 50 g soit de plus de 95%

Passée cette période de démarrage, l'homogénéité des OAC (œufs à couver) est assurée par un contrôle par sondage afin de garantir l'homogénéité des œufs à couver durant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs.

Après éclosion les poussins sont triés et sont éliminés les poussins chétifs, mal formés, non arrivés à terme.

C5 Le délai de livraison des oisillons dans les élevages n'excède pas 36 heures après l'éclosion.

5.3 Alimentation

5.3.1 Matières premières utilisées

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

Les catégories de matières premières autorisées sont énoncées ci-après.. Lorsque des matières premières sont précisées, seules celles-ci sont autorisées dans la catégorie concernée. Sans précision, toute la catégorie est autorisée.

- **Grains de céréales, leurs produits et sous-produits**
- **Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous produits** : graines d'oléagineux, huiles végétales (sont exclues les huiles de colza à plus de 5 % d'acide érucique), tourteaux de soja, tournesol et colza. Le colza est limité à 7,5 % maximum dans toutes ses formes.
- **Graines de légumineuses, leurs produits et sous produits** : graines de protéagineux
- **Tubercules et racines, leurs produits et sous produits** : mélasse
- **Fourrages** : farines de luzerne et leurs dérivés
- **Autres plantes, leurs produits et sous produits** : mélasse
- **Minéraux** : aliment (complémentaire) minéral.

C7 Le taux de matières grasses totales est limité à 5 %.

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09 Novembre 09
-----------------	---	------------------------------

5.3.2 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.
- antibiotiques : ils sont interdits en tant que facteurs de croissance et en tant qu'économiseurs d'aliments,
- coccidiostatiques : l'emploi de la robénidine doit cesser au plus tard 15 jours avant la date d'abattage présumée

5.3.3 Aliments médicamenteux

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

5.3.4 Phases d'alimentation et plan d'alimentation

C10 Pour toutes les volailles, le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous produits de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75%.

Le plan d'alimentation est détaillé dans la fiche produit.

5.4 Elevage

L'ODG diffuse à chaque éleveur :

- Un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage à respecter (chauffage, ventilation, alimentation, abreuvement, litière, aménagement du parcours...).
- Une charte sanitaire du type de la charte sanitaire DGAL décrivant les paramètres à respecter (barrières sanitaires, dératisation, protocole de nettoyage-désinfection du poulailler, enregistrement des opérations, contrôles sanitaires...)

E1. Le débéquage et le désonglage sont interdits. Les oreillères sont interdites.

E2. 24 heures avant l'arrivée des poussins, le chauffage est mis en route jusqu'à atteindre une température au sol de 30°C minimum.

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09 Novembre 09
-----------------	---	------------------------------

5.4.1 Provenance des volailles

C12 Les poussins proviennent de croisements reconnus à croissance lente, **I 657, I651 ou T557** et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

C13 Pour les labels poulets et chapons fermiers, les croisements sont :

- issus d'une même catégorie : poulets à pattes blanches et non cou nu
- et limité à 3, à savoir
 - o croisements de coq I66, et de poule JA57, pour la souche I657
 - o croisements de coq I66 et de poule SA51, pour la souche I651
 - o croisements de coq T55 et de poule JA57, pour la souche T557

Des essais en vue de remplacer le produit terminal utilisé peuvent être réalisés. Ils font l'objet d'une demande motivée préalable auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et bâtiments concernés, et calendrier. Ils ne représentent pas plus de 10% du cheptel mis en production sous label. Seuls peuvent être labellissables, après avis favorable de l'organisme certificateur, des essais concernant parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement (au sein d'une même catégorie), l'ODG informe l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche ou de ce nouveau croisement étant entendu que l'ODG transmet à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptibles de montrer que cette modification n'altère pas la régularité des produits issus du même numéro de label.

C 14 L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle.

C15 Sur le même site d'élevage on ne trouve qu'un seul âge par espèce. Toutefois un maximum de 3 âges par espèce peut-être toléré si les conditions suivantes sont respectées :

- écart d'âge ne dépasse pas une semaine
- bâtiments séparés et identifiés pour qu'il n'y ait pas de mélange possible
- parcours distincts sans communication entre eux.

Les poussins d'une même bande doivent provenir d'un seul parquet de reproducteurs. Exceptionnellement, si la bande provient de deux parquets de reproducteurs, ces derniers doivent avoir le même âge et provenir du même croisement. Une bande doit correspondre à un seul label.

5.4.2 Bâtiments

➤ Caractéristiques des bâtiments

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09 Novembre 09
-----------------	---	------------------------------

C16 Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles de chair label rouge ne peut être implanté que dans une exploitation dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label.

En conséquence, toute exploitation produisant du label ne peut construire de nouveaux bâtiments avicoles destinés à de l'élevage autre que label, sauf pour les palmipèdes gras.

Dans le cas d'exploitation collective, la spécialisation « label » s'entend par site d'exploitation. Ainsi une exploitation collective peut comporter un site dédié au label, et un autre à une production de volailles standard.

E3 Dans les exploitations on ne peut trouver qu'un type de production de volailles sous label, sauf si une identification morphologique est possible (cou nu ou plumage de couleur différente) à l'exclusion de tout autre élevage de volaille.

C17 : Les bâtiments d'élevage sont des bâtiments clairs à fenêtres, munis de trappes. La surface des fenêtres est au minimum de **12 m²/bâtiment, réparties de façon à permettre un éclairage homogène par la lumière du jour.**

Les règles classiques d'implantation et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées avec notamment les critères suivants :

- présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairage naturel de l'intérieur du bâtiment ;
- isolation ;
- implantation et aménagement des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent...)
- aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments ;
- insertion des bâtiments dans leur environnement

Les exploitations sont équipées d'un sas sanitaire, soit centralisé soit propre à chaque bâtiment. Le sas sanitaire est clos et comporte :

- une zone « sale » (extérieure) et une zone « propre » (intérieure), séparées avec un rappel visualisant la limite des deux parties
- un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence)
- un sol non poreux dans le sas, ou dans le cas de sas mobiles, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection du sol
- une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtement)
- une poubelle
- au moins deux portemanteaux
- des pédisacs et des tenues spécifiques pour les visiteurs

Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

Chaque bâtiment de plus de 150 m² dispose d'un sas sanitaire dont le sol est bétonné ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et pédisacs spécifiques pour le bâtiment. Ce sas est totalement isolé de l'intérieur de l'élevage. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09 Novembre 09
-----------------	---	------------------------------

E4. Pour l'abreuvement, les bâtiments disposent soit d'abreuvoirs au nombre minimum de 28 par bâtiments, soit de lignes de pipettes, au nombre minimum, pour les bâtiments construits après l'approbation du présent cahier des charges, de 2 lignes par bâtiment. Les abreuvoirs sont nettoyés et vérifiés journallement. La répartition des abreuvoirs et des pipettes est telle qu'elle permet un accès homogène des animaux aux abreuvements sur toute la surface du bâtiment.

Les mangeoires sont au nombre minimum de 56 assiettes par bâtiment. Elles sont nettoyées et vérifiées journallement.

C18 Tous les bâtiments d'élevage label construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles, doivent être distants au minimum de 30 m pignon à pignon et parfaitement identifiés.

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

C20 : Les bâtiments ont une surface utilisable maximale de 400m² et une largeur maximale de 9 m. Les bâtiments sont équipés de trappes de 4 m linéaires au minimum par unité de 100 m² et d'une hauteur minimale de 0,35 m. La surface utilisable est calculée au niveau de la litière. Elle est rapportée aux m² utilisables (nonobstant les obstacles au sol).

➤ Utilisation du bâtiment

C21 Les bâtiments d'élevage sont habilités par un organisme certificateur avant mise en élevage du premier lot de volailles.

Pour des impératifs de planning, il est admis que les bâtiments label de l'exploitation puissent être occupés occasionnellement par des volailles autres que label présentant les mêmes garanties sanitaires, à condition que les mises en place et les enlèvements, le respect des instructions de nettoyage désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur et qu'il n'y ait pas en même temps dans un même élevage des volailles label et non 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 ne peut dépasser 1600m² par exploitation. *L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiments sont définis dans la fiche label.* Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage.

Toute exploitation de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique est dirigée par un exploitant agricole à titre principal. De plus, dans ce cas d'exploitation, deux sites d'élevage bien séparés et répondant chacun à ce critère d'effectif maximal sont autorisés. L'ODG s'assure que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge. Les sites

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

d'élevage sont limités à deux par exploitation collective et distants de 1 km minimum de manière à être bien différenciés.

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

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09 Novembre 09
-----------------	---	------------------------------

5.4.3 Parcours

C25 L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les volailles label. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.

C 26 Les parcours sont conçus de façon à inciter les volailles à sortir le plus souvent et y rester le plus longtemps possible. Pour cela :

- ⇒ à 15 mètres de la sortie des trappes des arbres, au nombre minimum de 20, sont plantés sur 1 ou 2 rangs,
- ⇒ le reste du parcours est soit couvert par une culture ombragère (maïs, tournesol), soit enherbé et ombragé. Dans tous les cas, les cultures se trouvant sur le parcours ne sont pas traitées (avec des produits chimiques) pendant la période de sortie des volailles.
- ⇒ les premiers mètres devant les trappes sont hersés pour casser les croûtes et favoriser l'écoulement de l'eau.
- ⇒ des brise-vents (haies coupe vent...) sont installés sur les parcours exposés au vent.

Le parcours doit rester libre de tout dépôt de matériaux et ne pas servir de lieu de stockage des litières.

C27 La rotation des parcs s'effectue avec un repos de **9 semaines minimum**. L'accès au parcours est réalisé au plus tard à partir du 43^{ème} jour (J1 étant le jour d'éclosion). *La surface par animal est précisée dans la fiche label.*

5.4.4 Conditions sanitaires d'élevage

➤ Eau

E5 Pour l'eau ne provenant pas du réseau (puits,...), des analyses de potabilité sont réalisées annuellement. L'analyse est réalisée en sortie du forage.

➤ Traitements

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

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

Si le temps d'attente excède la durée d'élevage restant à courir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci doit être retardée d'autant. En aucun cas, l'abattage ne pourra intervenir avant le délai de retrait du médicament.

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

➤ Vide sanitaire

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09 Novembre 09
-----------------	---	------------------------------

C 30 Dès la sortie des dernières volailles, l'éleveur procède au nettoyage et à la désinfection (y compris dératissage et désinsectisation) des bâtiments.

Le vide sanitaire démarre dans un délai maximum de 7 jours après le dernier enlèvement, il est d'une durée minimale de 14 jours (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille d'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 :

- soit un écart de 3 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 les modalités précisées au point C15 de ce cahier des charges ; dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

C31 exigences détaillées dans la fiche label.

E6 Un planning de mise en place est établi par l'ODG en fonction notamment des durées d'élevage et des vides sanitaires à respecter.

5.4.5 Enlèvement

C 32 Les volailles sont mises à jeun au moins 5 heures avant l'enlèvement.

C 33 Les conditions d'enlèvement, de transport et d'attente avant abattage doivent être telles qu'elles entraînent le moins possible de stress pour les animaux (enlèvements de nuit tard le soir ou tôt le matin, limitation du nombre de volailles par cage, précautions de manipulations lors de l'attrapage et de mise en cage).

C 34 les élevages doivent être situés à moins de 100 Km de l'abattoir ou **à moins de 2 heures** de transport de celui-ci. Chaque abattoir devra justifier son choix de critère. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs est 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 distants, une dérogation de 4 heures de transport maximum peut être accordée par le comité national IGP – LR – STG dans le respect des conditions suivantes :

- le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7 heures
- des conditions complémentaires de confort animal sont prévues
- 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.

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

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

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

5.5 Abattage

5.5.1 Déchargement accrochage

C35 Les animaux sont placés dans un endroit abrité de la pluie et du vent (camion bâché, quai protégé) et ventilé Ils sont protégés des températures excessives (chaudes et froides).

C36 Avant abattage, les volailles sont mises en attente pendant une durée minimale de 30 minutes.

C37 Sur les quais, afin d'éviter tout mélange de lots d'éleveurs différents, l'ensemble des caisses ou conteneurs d'un même éleveur, sont séparés par un espace.

5.5.2 Abattage

C38 L'abattage des volailles labellissables se fait en priorité en première eau, et en aucun cas, après des poules.

Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées :

C 39 Les opérations d'accrochage et d'anesthésie sont réalisées de manière à limiter le stress des animaux :

- attrapage et accrochage sans stress, avec une manipulation en douceur des animaux, sous éclairage faible ;
- l'anesthésie, qu'elle soit électrique ou gazeuse, est réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux, sous éclairage faible

C40 La saignée, sauf dans le cas des abattages rituels halal et casher, a lieu 5 secondes minimum après l'anesthésie. *La durée de la saignée est définie dans la fiche label.*

La saignée est contrôlée (présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée).

Plumage à l'eau : l'échaudage est suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. *La température et la durée d'échaudage sont précisées la fiche label.*

Pour les volailles vendues prêtes à cuire, l'éviscération est complète (présence de reins tolérée), sans déchirement de la peau.

Dans le cas d'abattages rituels pour lesquels des critères précédents ne pourraient être appliqués, les conditions suivantes devront être respectées :

- La mise en œuvre doit préserver la qualité du produit tant sur le plan sensoriel que sur le plan bactériologique.

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

- Les produits destinés aux marchés rituels sont commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

5.5.3 Tri/Bridage

E7 L'opération de Tri/bridage peut avoir lieu à chaud ou à froid. Le tri/bridage à froid a lieu après le ressuage, dans le cadre du ressuage en continu.

C41 Le contrôle des carcasses, selon les caractéristiques énoncées ci-dessous, est assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement. Trois niveaux de contrôle, au minimum, sont mis en place :

- après plumaison,
- avant entrée en ressuage
- au moment du conditionnement

C42 exigences précisées dans la fiche label.

5.5.4 Ressuage / Stockage tampon

C43 Le ressuage est réalisé par air pulsé. L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille. La descente en température est progressive en salle de ressuage ; aucune formation de glace, ni condensation ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.

La température des chambres froides est inférieure ou égale à 4°C.

La durée minimale de ressuage est de 2h30 en ressuage dynamique en continu et de quatre heures en ressuage statique. Elle est régulièrement validée par les abattoirs.

Il est également possible, dans le cas d'un ressuage dynamique, pour faciliter le bridage des carcasses dont la rigidité cadavérique est importante en fin de ressuage, et préserver ainsi la qualité visuelle du produit fini, de pré-ressuer les volailles avant bridage pendant au minimum 30 minutes. Le ressuage est alors terminé en statique en chambre froide à température inférieure ou égale à 4°C.

En fin de ressuage, la température à cœur des carcasses est inférieure ou égale à 4°C.

Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.

C44 Un vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection est réalisé au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés ; pour les autres installations un vide total est réalisé au moins une fois par semaine.

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09 Novembre 09
-----------------	---	------------------------------

5.5.5 Conditionnement des volailles entières

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

C 45 Chaque pièce entière est identifiée par une étiquette portant un numéro chronologique. Dans le cadre la restauration hors foyer, chaque pièce est identifiée individuellement par une étiquette portant le numéro chronologique.

C46 *la DLC maximale des volailles est précisée dans la fiche label.*

C47 Les volailles sont présentées :

- ♦ soit en barquette **pour le PAC**: à l'unité sous film plastique, sous vide ou sous atmosphère protectrice
- ♦ soit en vrac **pour le PAC et l'effilé**, dans des cartons identifiés et emballés dans du papier à usage alimentaire ou dans des bacs plastiques identifiés, faciles à nettoyer et à désinfecter

Pour les produits PAC, des cache-pattes sont obligatoires en l'absence de tarses.

Pour les volailles nues, l'estampille sanitaire et étiquette de DLC est positionnée sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette label (même champ visuel), l'étiquette label est positionnée de manière symétrique sur la carcasse.

Pour les volailles sous film, le film est positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement, les étiquettes (commerciales et poids prix) sont positionnées de manière à être non pliées visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel).

Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à la bonne présentation de la carcasse.

En règle générale le conditionnement est réalisé par l'abattoir, cependant dans certaines conditions exceptionnelles - cas dépannage - le conditionnement peut être réalisé par un autre abattoir habilité dans le cadre de la volaille fermière selon les exigences ci-après.

Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement

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

Les opérations de ressuage et d'estampillage et l'apposition de la date limite de consommation sont effectuées par l'abatteur. L'estampille sanitaire est apposée par l'abattoir d'origine et reste visible sur les volailles après étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni détruire cette estampille.

C48 Le transfert des carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement est assuré par un transporteur habilité. Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des abattoirs déjà habilités. Toute demande de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une demande préalable auprès de l'organisme certificateur, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification.

Les carcasses sont accompagnées d'un certificat de transfert comportant, pour le lot considéré, l'indication de la date d'abattage.

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09 Novembre 09
-----------------	---	------------------------------

Le transfert des carcasses au centre de conditionnement se fait en camions frigorifiques dans un délai maximum de 24 heures après abattage.

5.5.6 Découpe et conditionnement des découpes

La découpe est réalisée dans un atelier appartenant à la même entreprise que l'abattoir ou dans un atelier habilité membre de l'ODG.

E8 Seules des carcasses correspondant aux critères de labellisation sont découpées. Pour cela un deuxième tri des carcasses avant découpe est réalisé. *Les critères de tri sont précisés dans la fiche correspondant au label considéré.*

C50 Les chariots de carcasses destinées à la découpe sont identifiés par une étiquette portant les informations suivantes :

- nom ou code de l'éleveur,
- date d'abattage, ou code de traçabilité de l'abattoir (code couleur, n° de jour...)
- mention découpe label.

Ils sont stockés dans un emplacement matérialisé (marquage au sol, ou aire délimitée par des cordelettes) et identifié par une étiquette « découpe label ».

C51 Les exigences minimales suivantes doivent être respectées :

- La température de l'atelier de découpe est $\leq 10^{\circ}\text{C}$.
- La découpe est pratiquée, au minimum 6 heures après l'entrée en ressuage.
- Le délai entre l'abattage et la mise en découpe ne dépasse pas 72 heures.
- La découpe automatisée est autorisée si les volailles sont réparties par calibre de poids. Pour la découpe des filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, la découpe manuelle assistée est autorisée à condition que les volailles soient réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g. La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte de l'opérateur consistant à découper au couteau les filets, notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet. La partie « manuelle » dans le process de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage final des filets, vérifie chaque filet et assure, si besoin, leur parage.
- Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux qui le nécessitent (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau), doivent être parés manuellement avec soin.

E9 Seules les découpes suivantes sont autorisées :

- escalope (tranche du muscle superficiel, sans peau, paré, proportionné)
- volaille entière découpée (carcasse entière découpée à la scie, au moins en quatre morceaux)

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09 Novembre 09
-----------------	---	------------------------------

- blanc avec aile “suprême” (muscle pectoral rattaché à l’aile sectionné au niveau du poignet, fouet exclu, avec peau, paré)
- cuisse désarticulée ou éjointée (obtenue par désarticulation au niveau de l’articulation coxofémorale)
- aile (l’humérus, le radius et le cubitus, avec la masse musculaire les enveloppant ; la pointe, y compris les os du carpe doit avoir été enlevée ; les découpes doivent être pratiquées au niveau des articulations).

C52 Les pièces de découpe sont triées afin d’éliminer les découpes ne correspondant pas aux critères du label :

- **pas de nécroses (=abcès, pus), pas de diaphyse (=milieu de l’os) rouge,**
- **pas d’ecchymoses (tâches rouges ou bleues),**
- **absence de plumes résiduelles et de sicots,**
- pas de matières étrangères, souillures ou sang,
- pas d’odeur étrangère,
- pas de taches visibles de sang
- **pas de déchirure de peau,**
- **pas de brûlure,**
- **pas de griffure.**

C53 Les pièces de découpe sont présentées :

- soit en barquette sous film plastique, sous vide ou sous atmosphère protectrice
- soit en vrac, dans des cartons identifiés fermés et emballés dans du papier à usage alimentaire, chaque pièces étant identifiée ou dans des bacs plastiques identifiés faciles à nettoyer et à désinfecter, chaque pièce étant identifiée.

Chaque unité de vente consommateur est identifiée par l’étiquette label portant un numéro individuel chronologique.

En vrac, chaque pièce de découpe porte un sticker avec le logo label rouge et l’estampille sanitaire. Les bacs et les cartons sont scellés avec une étiquette portant les mentions de certification et le numéro chronologique et une étiquette précisant le poids, la dénomination de la pièce, le nombre de pièces et la DLC.

C54 La date limite de consommation (D.L.C.) des pièces de découpe est fixée dans la fiche label. Elle est comptabilisée à compter du jour qui suit l’abattage.

6 Etiquetage

Sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, l’étiquetage du produit sous label rouge mentionne au minimum :

- le logotype « label rouge », dans le respect de la charte graphique

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

- le numéro d'homologation du label rouge,
- les caractéristiques certifiées communicantes
- le nom et l'adresse de l'ODG, à savoir :
 - o dans le cas où le label rouge figure avec l'IGP : Alsace Volaille – 2 rue de Rome – BP 30022 SCHILTIGHEIM – 67013 STRASBOURG Cedex
 - o dans le cas où le label rouge figure seul : A.V – 2 rue de Rome – BP 30022 SCHILTIGHEIM – 67013 STRASBOURG Cedex

Chaque étiquette est numérotée individuellement.

Dans le cas des volailles abattues selon les méthodes halal ou casher, le mode d'abattage est clairement mentionné dans l'étiquetage.

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Les principaux points à contrôler sont ceux qui concourent à la qualité supérieure du produit et notamment les points relatifs aux caractéristiques certifiées communicantes.

Principaux points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	Souche utilisée	I657, I651 ou T557	Documentaire
	Composition de l'aliment	<p>Matières autorisées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - céréales et sous produits de céréales - tourteaux de soja, tournesol et colza - graines d'oléagineux - huiles végétales (acidité ≤ 5%) - farines de luzerne et dérivés - mélasses - compléments minéraux - taux de matières grasses total limité à 5% - additifs prévus par la réglementation, exception : additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants. <p>antibiotiques : ils sont interdits en tant que facteurs de croissance et en tant qu'économiseurs d'aliments, coccidiostatiques : l'emploi de la robénidine doit cesser au plus tard 15 jours avant la date d'abattage présumée</p>	Documentaire et/ou mesure
	Bâtiments	<ul style="list-style-type: none"> - Surface des fenêtres ≥ 12m²/bâtiment - Nombre d'abreuvoirs ≥ 28/bâtiment, ou 2 lignes de pipettes/bâtiments (construits après janvier 2009) - Nombre de mangeoires ≥ 56/bâtiments 	Visuel et/ou documentaire
	Parcours	<ul style="list-style-type: none"> - Hauteur des trappes : ≥ 0,35 m - Profondeur du parcours ≥ 20 m - Parcours enherbé et ombragé 	Visuel
	Enlèvement	<ul style="list-style-type: none"> - Mise à jeun 5 heures avant l'enlèvement 	Visuel et/ou documentaire

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09 Novembre 09
-----------------	---	------------------------------

II FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL CONSIDERE

1 Groupement demandeur

ALSACE VOLAILLE

2 Nom du label rouge

POULET FERMIER LABEL ROUGE

3 Description du produit

3.1 Présentation du produit

Les produits sont frais :

- *prêts à cuire (PAC), par conséquent cavité abdominale complètement vidée des poumons, cœur et viscères, obturée par une peau de cou repliée*
- *effilés, par conséquent carcasse vidée de l'intestin par l'orifice cloacal sans enlèvement des autres viscères (jabot, foie, gésier, cœur et poumon) ni abattis (patte, tête et cou)*
- *pièces de découpe : escalopes, blanc avec aile suprême, cuisse désarticulée ou éjointée, aile, poulet entier découpé*

Les poulets PAC ou effilés peuvent être présentés :

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

- *en barquette pour le PAC, à l'unité sous film plastique, ou sous vide ou sous atmosphère protectrice*
- *en vrac pour le PAC et l'effilé : dans des cartons identifiés et emballés dans du papier à usage alimentaire ou dans des bacs plastiques identifiés*

Les pièces de découpe peuvent être présentées :

- *en barquette sous film plastique ou sous vide ou sous atmosphère protectrice*
- *en vrac*

3.2 Caractéristiques

- *peau blanche,*
- *pattes blanches*
- *poids minimum :*
 - o *PAC mâles 1,3 kg à 2,2 kg, PAC femelle 1 kg à 1,6 kg*
 - o *Effilé 1,3 kg*
- *caractéristiques sensorielles :*
 - o *chair blanche avec graisse de couverture blanche*
 - o *chair ferme adhérent à l'os, faible perte d'eau à la cuisson*
- *DLC :*
 - o *10 jours après abattage pour les produits nus ou sous film*
 - o *14 jours après abattage pour les produits sous vide ou sous atmosphère protectrice*

3.3 Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un poulet blanc présenté en PAC, effilé ou pièces de découpe, d'environ 42 jours élevé en claustration.

ETAPE DU PROCESS	PRODUIT COURANT	EXIGENCE MINIMUM NT	PRODUIT CANDIDAT
ALIMENTATION			
Taux de céréales	aucun taux minimum	Démarrage : ≥ 50% Engraissement : ≥ 75% de céréales et sous produits de céréales	Démarrage : ≥ 50% Engraissement : ≥ 75% de céréales et sous produits de céréales
Taux de	aucun taux minimum	Taux maximum de	Taux maximum de

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

matières grasses		matières grasses totales ≤ 6%	matières grasses totales ≤ 5%
GENETIQUE			
Souche	A croissance rapide	A croissance lente	Souche à croissance lente
Nombre de croisements autorisés	Pas de limite	Limité à 3 et provenant d'une même catégorie.	Limité à 3 et provenant d'une même catégorie : I657, I651, T557

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

ETAPE DU PROCESS	PRODUIT COURANT	EXIGENCE MINIMUM NT	PRODUIT CANDIDAT
MODE D'ELEVAGE			
Bâtiments	Pas de spécifications		Bâtiments neufs construits spécifiquement pour recevoir des poulets label
Fenêtres	Pas de spécifications		Bâtiments clairs, surface de fenêtre : $\geq 12\text{m}^2/\text{bâtiment}$
ETAPE DU PROCESS	PRODUIT COURANT	EXIGENCE MINIMUM NT	PRODUIT CANDIDAT
MODE D'ELEVAGE			
Surface des bâtiments	Jusqu'à 2000m ²	$\leq 1600\text{ m}^2/\text{exploitation}$ $\leq 400\text{ m}^2/\text{bâtiment}$	
Densité	20 à 25 sujets/m ²	$\leq 11\text{ poulets/m}^2$	
Largeur du bâtiment	Pas de limite	$\leq 9\text{ m}$	
Trappes	Pas de trappes	Hauteur $\geq 0,35\text{ m}$ Largeur $\geq 4\text{m}/100\text{m}^2$ de bâtiment	
Accès au Parcours	Pas de parcours	Accès au plus tard au 43 ^{ème} jour de 9h au crépuscule	
Surface du parcours	Pas de parcours	$\geq 2\text{ m}^2/\text{poulet}$	
Rotation des parcs	Pas de parcours	Repos 7 semaines minimum	<u>Repos 9 semaines minimum</u>
Litière	Paille ou copeaux	Paille	Paille : $\geq 1\text{kg}/\text{sujet}$
Vide sanitaire	Pas de spécifications	$\geq 14\text{ jours}$	
ENLEVEMENT			
Mise à jeun	Pas de spécifications	5 heures avant l'enlèvement	
Distance et durée de transport	Pas de spécifications	Distance $\leq 100\text{ km}$ Durée $\leq 2\text{ heures}$	
ABATTAGE			
Age d'abattage	42 jours	$\geq 81\text{ jours}$	$\geq 84\text{ jours}$
Poids	PAC : 1,3 à 1,4 kg Vif 1,9 kg	PAC : $\geq 1\text{ kg}$ Effilé : $\geq 1,3\text{ kg}$	PAC mâle : 1,3 kg mini – 2,2 kg maxi PAC femelle: 1 kg mini – 1,6 kg maxi Effilé : $\geq 1,3\text{ kg}$
DLC	$\leq \text{abattage} + 12\text{ jours}$	$\leq \text{abattage} + 10\text{ jours}$	$\leq \text{abattage} + 10\text{ jours}$

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

4 Traçabilité

L'objectif est de démontrer que les poulets fermiers label rouge ont été produits selon les spécifications définies dans ce cahier des charges et de disposer des éléments nécessaires à une analyse de cause en cas de détection de non conformité.

Système de traçabilité du poulet fermier PAC et effilé label rouge

<i>ETAPE DU SCHEMA DE VIE CONCERNEE</i>	<i>DOCUMENTS DE TRAÇABILITE</i>	<i>INFORMATIONS FOURNIES</i>
REPRODUCTEURS	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> ♦ N° de parquet ♦ Souche
↓		
COUVOIRS	Certificat d'origine. des poussins	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Quantités livrées ♦ N° de bande ♦ N° de parquet ♦ Date d'éclosion
↓		
ELEVAGE	Fiche d'élevage Fiche de contrôle des poussins	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Date de mise en place et d'enlèvement ♦ Nombre de mise en place -N° de bande ♦ Coordonnées de l'accoureur ♦ N° du parquet
↓		
ABATTOIR	Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation Bon de livraison produit fini	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Quantités enlevées, labellisables, déclassées, labellisées ♦ Nom ou code de l'éleveur ♦ Date d'abattage ♦ N° de bande
↓		
POINT DE VENTE	Etiquette informative Etiquette poids/prix	<ul style="list-style-type: none"> ♦ N° agrément abattoir ♦ D.L.C. - poids ♦ N° étiquette

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

Système de traçabilité des pièces de découpe de poulet fermier label rouge

1^{er} cas : abattage et découpe sur le même site

ETAPE DU SCHEMA DE VIE CONCERNEE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITE	INFORMATIONS FOURNIES
REPRODUCTEURS	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> • N° de parquet • Souche
↓		
COUVOIRS	Certificat d'origine des poussins	<ul style="list-style-type: none"> • N° de parquet • Quantités livrées • N° de bande • Date d'éclosion
↓		
ELEVAGE	Fiche d'élevage Fiche de contrôle des poussins	<ul style="list-style-type: none"> • N° de parquet • Coordonnées de l'accoureur • Date de mise en place et d'enlèvement • Nombre de mise en place - N° de bande
↓		
ABATTAGE	Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation Bon de livraison du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> • Quantités enlevées, labellisables, déclassées, labellisées • Nom ou code de l'éleveur • Date d'abattage • N° de bande
↓		
DECOUPE	Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation Bon de livraison du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> • Quantités découpées, labellisées et déclassées • Nom ou code de l'éleveur • Date d'abattage • N° de bande
↓		
POINT DE VENTE	Etiquette informative Etiquette poids/prix	<ul style="list-style-type: none"> • N° d'agrément abattoir • DLC – poids – nombre de pièces • N° étiquette

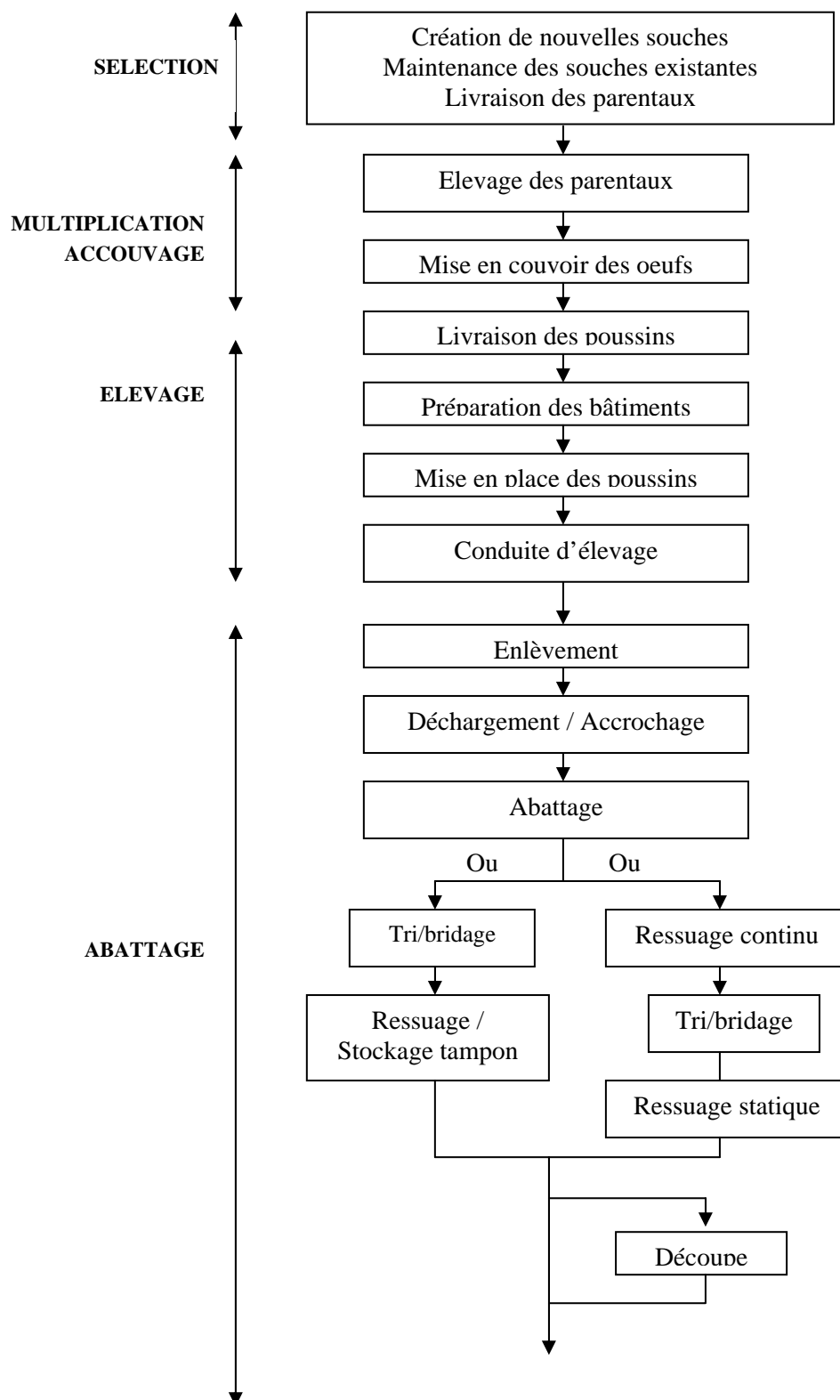
Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09 Novembre 09
-----------------	---	------------------------------

2^{ème} cas : abattage et découpe ont lieu sur des sites différents

ETAPE DU SCHEMA DE VIE CONCERNEE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITE	INFORMATIONS FOURNIES
REPRODUCTEURS	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> • N° de parquet • Souche
↓		
COUVOIRS	Certificat d'origine des poussins	<ul style="list-style-type: none"> • N° de parquet • Quantités livrées • N° de bande • Date d'éclosion
↓		
ELEVAGE	Fiche d'élevage Fiche de contrôle des poussins	<ul style="list-style-type: none"> • N° de parquet • Coordonnées de l'accoureur • Date de mise en place et d'enlèvement • Nombre de mise en place - N° de bande
↓		
ABATTAGE	Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation Bon de livraison du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> • Quantités enlevées, labellisables, déclassées, labellisées • Quantités transférées destinées à la découpe • Nom ou code de l'éleveur • Date d'abattage • N° de bande
↓		
DECOUPE	Certificat de transfert Fiche d'enlèvement et d'abattage Bon de livraison du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> • Date d'abattage • Nombre de carcasses transférées • Nom ou code de l'éleveur • Quantités dé<coupées, labellisées et déclassées • Nom ou code d'éleveur • Date d'abattage • N° de bande
↓		
POINT DE VENTE	Etiquette informative Etiquette poids/prix	<ul style="list-style-type: none"> • N° d'agrément abattoir • DLC – poids – nombre de pièces • N° étiquette

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

5 Méthode d'obtention



Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

Conditionnement

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

NB : Dans tout le cahier des charges, la date d'éclosion des poussins correspond à J1.

5.1 Sélection

Exigences détaillées dans le tronc commun.

5.2 Multiplication / Accoupage

Exigences détaillées dans le tronc commun.

5.3 Alimentation

Exigences détaillées dans le tronc commun auxquelles s'ajoutent les exigences ci-après.

C10, C11 : taux minimum de céréales dans l'alimentation

- Aliments pour animaux de 28 jours et moins : au moins 50 % de céréales et de sous-produits de céréales.
- Aliments pour animaux de plus de 28 jours : 75 % minimum de céréales et sous-produits de céréales en poids de la formule d'aliments.

Dans tous les cas, le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales.

Le plan d'alimentation comprend 2 phases :

- de J1 à J28 aliment démarrage
- de J29 à abattage aliment croissance/finition

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

Plan d'alimentation des poulets fermiers label

Catégories et nature des matières premières autorisées	Taux minimum et maximum d'incorporation	
	démarrage 0 – 28 j	croissance et finition 29j à l'abattage
Grains de céréales, leurs produits et leurs sous-produits	≥ 50 %	≥ 75 %
céréales		
- Blé	10 à 40 %	10 à 50 %
- Maïs	5 à 70 %	5 à 70 %
Autres céréales	0 à 40 %	0 à 50 %
Co-produits de graines de céréales ≤ 15% de l'ensemble des céréales + coproduits	≤ 7,5%	≤ 11,25 %
- Brisures de maïs	0 à 40 %	0 à 40 %
- Bifarines (farines secondes de maïs)	0 à 10 %	0 à 10 %
- Son de blé	0 à 10 %	0 à 10 %
- Germes de maïs	0 à 8 %	0 à 8 %
- Gluten de maïs	0 à 7 %	0 à 7 %
Autres co-produits	0 à 6 %	0 à 6 %
Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous produits		
- Tourteaux de colza	0 à 7,5 % (≤ 7,5 % sous toutes ses formes)	0 à 7,5 % (≤ 7,5 % sous toutes ses formes)
- Tourteaux de soja	10 à 35 %	5 à 35 %
- Tourteaux de tournesol	0 à 7,5 %	0 à 7,5 %
- Colza sous toutes ses formes	0 à 7,5 %	0 à 7,5 %
- Soja extrudé ou toasté	0 à 10 %	0 à 10 %
- Tournesol	0 à 5 %	0 à 5 %
Graines de légumineuses, leurs produits et sous produits		
- Pois	0 à 5%	0 à 5 %
- Lupin	0 à 5%	0 à 5 %
- Féverole	0 à 5%	0 à 5 %
Tubercules et racines, leurs produits et sous produits :		
- Mélasse de betterave	0 à 2 %	0 à 2 %
- Amidon de pomme de terre	0 à 2 %	0 à 2 %
Fourrages		
- Luzerne et ses dérivés	0 à 5 %	0 à 5 %
Minéraux		
Minéraux autorisés par la réglementation dont le phosphate bi calcique non précipité d'os	1 à 4%	1 à 4%
Huiles et graisses végétales	Taux de matières grasses totales ≤ 5%	

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

- Huile de soja ou de colza (taux d'acidité inférieur à 5%)	0,2 % maximum	0,2 % maximum
---	---------------	---------------

Catégories et nature des matières premières autorisées	Taux minimum et maximum d'incorporation	
	démarrage 0 – 28 j	croissance et finition 29j à l'abattage
Produits azotés obtenus par synthèse ou fermentation (acides aminés, analogues et co-produits, cultures de bactéries, de levures et de champignons) (arrêté du 27/08/87 modifié)		
Acides aminés	0,1 à 1 %	0,1 à 1 %
Sous produits de la transformation du bioéthanol		
Glycérol : sous produit de l'industrie du bioéthanol	0 à 4 %	0 à 4 %
Sous produits de l'industrie agroalimentaire		
Drêches de brasseries, distillerie, amidonnerie	0 à 4 %	0 à 4 %
Catégories et nature des additifs autorisés	Taux minimum et maximum d'incorporation	
	démarrage 0 – 28 j	croissance et finition 29j à l'abattage
Sont interdits les additifs des catégories		
Catégorie A : antibiotiques	Ne peuvent en aucun cas être utilisés à titre préventif dans l'alimentation	
Catégorie C : substances aromatiques et apéritives	Strictement interdits	
Catégorie E : agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants		
Catégorie J : facteurs de croissance	Strictement interdits	
Catégorie P : liants de radio nucléides	Strictement interdits	
Sont autorisés les additifs des catégories	0 à 5 %	0 à 5 %
Catégorie D : coccidostatiques et autres substances médicamenteuses	0 à 5%	L'emploi de la robénidine doit cesser 15 jours avant la date d'abattage présumée
Catégorie B : Substances ayant des effets anti-oxygènes	0 à 5%	0 à 5%
Catégorie F : matières colorantes y compris les pigments	Xanthophylles autorisés par la réglementation. La teneur ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment complet ou de l'équivalent d'une ration journalière	
Catégorie G : conservateurs		
Catégorie H : Vitamines, provitamines et substances à effet analogues chimiquement bien définies**	0,4 à 1 % ** Vitamine A ≤ 10000 UI/kg	0,3 à 1 % ** Vitamine A ≤ 10000 UI/kg

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

Catégorie I : Oligo-éléments	0 à 5%	0 à 5%
Catégorie L : Liants, antimottants et coagulants	0 à 5%	0 à 5%
Catégorie N : Enzymes	Enzymes autorisées par la réglementation	
Catégorie O : microorganismes	0 à 5%	0 à 5%

5.4 Elevage

5.4.1 Provenance des volailles

Exigences détaillées dans le tronc commun.

5.4.2 Bâtiments

Exigences détaillées dans le tronc commun auxquelles s'ajoutent les exigences ci-après.

➤ Caractéristiques des bâtiments

E.10. il est possible, mais pas obligatoire, d'équiper les bâtiments de cloisons intérieures amovibles permettant de cloisonner les bandes d'élevage par 1.100 sujets.

➤ Utilisation du bâtiment

C22 L'effectif maximal des volailles par bâtiment est de 4400 poulets et de 17600 poulets par exploitation ou par site pour les exploitations de type collectif, à la mise en place.

La densité d'élevage ne dépasse pas 11 sujet/m² et 25 kg de poids vif/m².

C24 La litière doit comporter **au moins 1 kg de paille/sujet**. Elle doit être sèche et non croûteuse pour assurer un confort maximal aux volailles. Elle ne doit pas dégager d'odeur d'ammoniac. L'aération permet de maintenir une atmosphère sans ammoniac.

5.4.3 Parcours

Exigences détaillées dans le tronc commun auxquelles s'ajoutent les exigences ci-après.

E11-La surface du parcours doit être au moins égale à 2 m²/sujet.

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09 Novembre 09
-----------------	---	------------------------------

5.4.4 Enlèvement

Exigences détaillées dans le tronc commun auxquelles s'ajoutent les exigences ci-après.

C31 La date d'enlèvement correspond **au minimum à 84 jours** révolus après la mise en place.

C 33 Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit. Lors de l'enlèvement, les poulets sont attrapés au niveau des tarses avec un maximum de trois poulets dans chaque main. Les poulets doivent être manipulés avec soin de façon à ne pas les blesser. Ils ne doivent pas être jetés en vrac dans les caisses.

La densité des animaux dans les cages ou les casiers des conteneurs doit être au maximum de **52 kg/m², soit 10 poulets par cage de 80 cm x 60 cm de dimension et 11 poulets par casier de 80 cm x 60 cm de dimension.**

5.5 Abattage

5.5.1 Déchargement accrochage

Exigences détaillées dans le tronc commun.

5.5.2 Abattage

Exigences détaillées dans le tronc commun auxquelles s'ajoutent les exigences ci-après.

C40 : La saignée est la plus complète possible. Elle intervient 5 secondes minimum après l'anesthésie et dure au moins 1 minute 35 secondes.

L'échaudage est suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. Ainsi les paramètres sont les suivants :

- température d'échaudage minimum 50°C et maximum 55°C
- durée d'échaudage minimum 2 minutes et maximum 4 minutes.

Cas particulier de l'abattage casher

Pour l'abattage casher l'animal n'est pas anesthésié lors de la saignée. Après déchargement, les volailles, sans passage par l'électronarcose, sont saignées par le sacrificateur.

La cashérisation ne doit ni modifier la nature de la carcasse, ni affecter la qualité supérieure du produit.

Après égorgement, les volailles sont plumées à sec, décapitées, éviscérées et époumonées.

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09 Novembre 09
-----------------	---	------------------------------

Les carcasses sont lavées dans des chillers à l'eau froide, à une Température comprise entre 8 et 12°C. L'eau est renouvelée en continu.

Les pattes sont sectionnées.

Les volailles sont salées à la main et reposent sur une bande transporteuse pendant une heure à température ambiante.

Le sel est ensuite éliminé par 3 trempages successifs dans des chillers. La Température de l'eau des chillers est comprise entre 8 et 12°C. L'eau des chillers est renouvelée en continu.

Les carcasses déclassées issues d'abattage casher ne rentrent plus dans la démarche label rouge.

Cas particulier de l'abattage halal

Pour l'abattage halal l'animal n'est pas anesthésié ou peu anesthésié lors de la saignée. Les volailles sont égorgées par un sacrificateur. Le reste du processus d'abattage halal suit les mêmes procédures que l'abattage non rituel des volailles label.

Les carcasses déclassées du halal ne rentrent plus dans la démarche label rouge.

5.5.3 Tri/Bridage

Exigences détaillées dans le tronc commun auxquelles s'ajoutent les exigences ci-après.

C42 Ne sont retenues que les carcasses répondant aux exigences ci-après :

- poids des carcasses mâles P.A.C. : 1,3 à 2,2 kg
- poids des carcasses femelles P.A.C. : 1 à 1,6 kg
- poids des carcasses pour la présentation effilé : 1,3 kg minimum
- poids minimum des carcasses pour les pièces de découpe : 1 kg
- couleur de peau : blanche
- couleur de pattes : blanche
- carcasses P.A.C. (par conséquent cavité abdominale complètement vidée des poumons, cœur et viscères), obturées par une peau de cou repliée
- carcasses effilées : par conséquent vidée de l'intestin par l'orifice cloacal sans enlèvement des autres viscères (jabot, foie, gésier, cœur et poumons) ni des abattis (patte, tête et cou)
- carcasses intactes
- carcasses propres, exemptes de toute matière étrangère, souillure, sang
- carcasses parfaitement sèche à l'intérieur et dans la cavité abdominale
- carcasses exemptes de toute odeur étrangère
- carcasses exemptes de taches visibles de sang (les taches peu étendues et peu perceptibles sont tolérées), pas de suintement d'eau ou de sang
- exemptes de fractures ouvertes, pas de nécrose, pas de diaphyse rouge au niveau des os
- exemptes d'ecchymoses graves
- bonne conformation, pas de dissymétrie flagrante de la carcasse

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

- chair dodue
- poitrine bien développée, large, longue et charnue
- pattes charnues
- présence d'une mince couche régulière de graisse sur la poitrine, le dos, les cuisses
- absence de plumes résiduelles et de sicots
- déclassement systématique si :
 - o articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses
 - o déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 1 cm
 - o brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total
 - o griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant 80 mm et au total 200 mm

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

5.5.4 Ressuage / Stockage tampon

Exigences détaillées dans le tronc commun.

5.5.5 Conditionnement des volailles entières

Exigences détaillées dans le tronc commun auxquelles s'ajoutent les exigences ci-après.

E12 Un deuxième tri des carcasses selon les exigences décrites au chapitre Bridage/Tri est réalisé.

C46 La date limite de consommation (D.L.C.) concourt au maintien de la qualité organoleptique supérieure du produit. Elle est fixée à 10 jours maximum après la date d'abattage pour les poulets effilés ou PAC nus ou sous film et à 14 jours maximum après la date d'abattage pour les poulets sous vide ou sous atmosphère protectrice.

5.5.6 Découpe et conditionnement des découpes

Exigences détaillées dans le tronc commun auxquelles s'ajoutent les exigences ci-après.

C54 La date limite de consommation (D.L.C.) des pièces de découpe est fixée à 10 jours maximum après la date d'abattage pour les pièces de découpe nues ou sous film et à 14 jours maximum après la date d'abattage pour les pièces de découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice

6 **Etiquetage**

Exigences détaillées dans le tronc commun auxquelles s'ajoutent les exigences ci-après.

Chaque étiquette est numérotée individuellement et porte les caractéristiques certifiées communicantes :

- poulet fermier – élevé en plein air
- durée d'élevage : 84 jours minimum
- alimenté avec 100% végétaux, minéraux et vitamines dont 75% de céréales

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

Les produits destinés aux marchés rituels sont commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09
		Novembre 09

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Les principaux points à contrôler sont ceux qui concourent à la qualité supérieure du produit et notamment les points relatifs aux caractéristiques certifiées communicantes.

Principaux points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	Taux de céréales dans l'alimentation	Aliments pour animaux de 28 jours et moins : ≥ 50 % de céréales et sous produits de céréales, dont un maximum de 15% de sous produits de céréales Aliments pour animaux de plus de 28 jours : ≥ 75 % minimum de céréales dont un maximum de 15% de sous produits de céréales	Documentaire et/ou mesure
	Surface d'un bâtiment	≤ 400 m ² ≤ 4 400 poulets	Visuel et/ou documentaire
	Densité d'élevage	≤ 11 sujets/m ² ≤ 25 kg de poids vif/m ²	Visuel et/ou documentaire
	Surface par exploitation	≤ 1600 m ² ≤ 17 600 poulets	Visuel et/ou documentaire
	Qualité de litière	≥ 1 kg / sujet sèche et non croûteuse absence d'odeur d'ammoniac	Visuel et/ou documentaire
	Age d'accès au parcours	Au plus tard partir du 43 ^{ème} jour	
	Surface du parcours	≥ 2 m ² /sujet	Visuel et/ou documentaire
	Age d'abattage	≥ 84 jours	Documentaire
	Densité des poulets dans les cages à l'enlèvement	≤ 52 kg/m ² , soit ≤ 10 poulets par cage de 80 cm x 60 cm et 11 poulets par casier de conteneur	Visuel
CONTROLE PRODUIT	Poids des carcasses	PAC mâles : 1,3 à 2,2 kg PAC femelles 1 à 1,6 kg Effilés : $\geq 1,3$ kg	Mesure

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Poulet fermier label rouge	CDC/PFA 01-09 Novembre 09
-----------------	---	------------------------------

	Caractéristiques sensorielles	Chair blanche avec graisse de couverture blanche Chair ferme adhérent à l'os, faible perte d'eau à la cuisson	Analyses sensorielles
--	--------------------------------------	--	-----------------------