

Cahier des charges du label rouge n° LA 10/92
« Poularde noire fermière élevée en plein air, ~~entière et~~
~~découpes, fraîche ou surgelée~~ »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- 1 - Fermière - élevée en plein air
- 2 - Durée d'élevage 120 jours minimum
- 3 - Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- ou
- 3bis – Alimenté avec 75 % minimum de céréales, finition avec 80% de céréales et 5 % de produits laitiers

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes relatives à la production en 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 lié à la procédure nationale d'opposition :

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	3
4.1.	Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité.....	4
4.2.	Schéma de traçabilité.....	6
5.	Méthode d'obtention.....	9
5.1.	Schéma de vie	9
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	9
5.2.1.	Oisillons mis en place.....	9
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	9
5.3.	Alimentation des volailles	10
5.4.	Elevage	10
5.4.1.	Provenance des volailles	10
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	10
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	10
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage.....	11
5.4.3.	Parcours	11
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	11
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	11
5.4.6.	Ramassage et transport	11
5.5.	Abattage	11
5.5.1.	Attente avant abattage.....	12
5.5.2.	Abattage	12
5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	12
5.5.4.	Ressuage.....	12
5.6.	Conditionnement des volailles entières	13
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	13
5.7.1.	Critères particuliers à la découpe.....	13
5.7.1.1.	Présentations possibles pour la découpe	13
5.7.1.2.	Conditionnement et identification des découpes	13
5.8.	Abats et conditionnements des abats crus.....	14
5.9.	Préparations de viande de volaille	14
5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes	14
5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées.....	14
5.9.3.	Identification des produits.....	14
5.10.	Surgélation.....	14
6.	Étiquetage.....	15
	Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :	17

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. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde noire fermière élevée en plein air, ~~entière et découpes, fraîche ou surgelée~~ ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une poularde fermière élevée en plein air abattue à 120 jours minimum.

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.

~~Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais ou surgelés.~~

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

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

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- 1 - Fermière - élevée en plein air
- 2 - Durée d'élevage : 120 jours minimum
- 3 - Alimentée avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum

ou

- 3bis – Alimentée avec 75 % minimum de céréales, finition avec 80% de céréales et 5 % de produits laitiers

4. TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S1.—	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</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
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.~~

⇒ ~~Eleveur :~~

~~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 (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.~~

4.2.4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

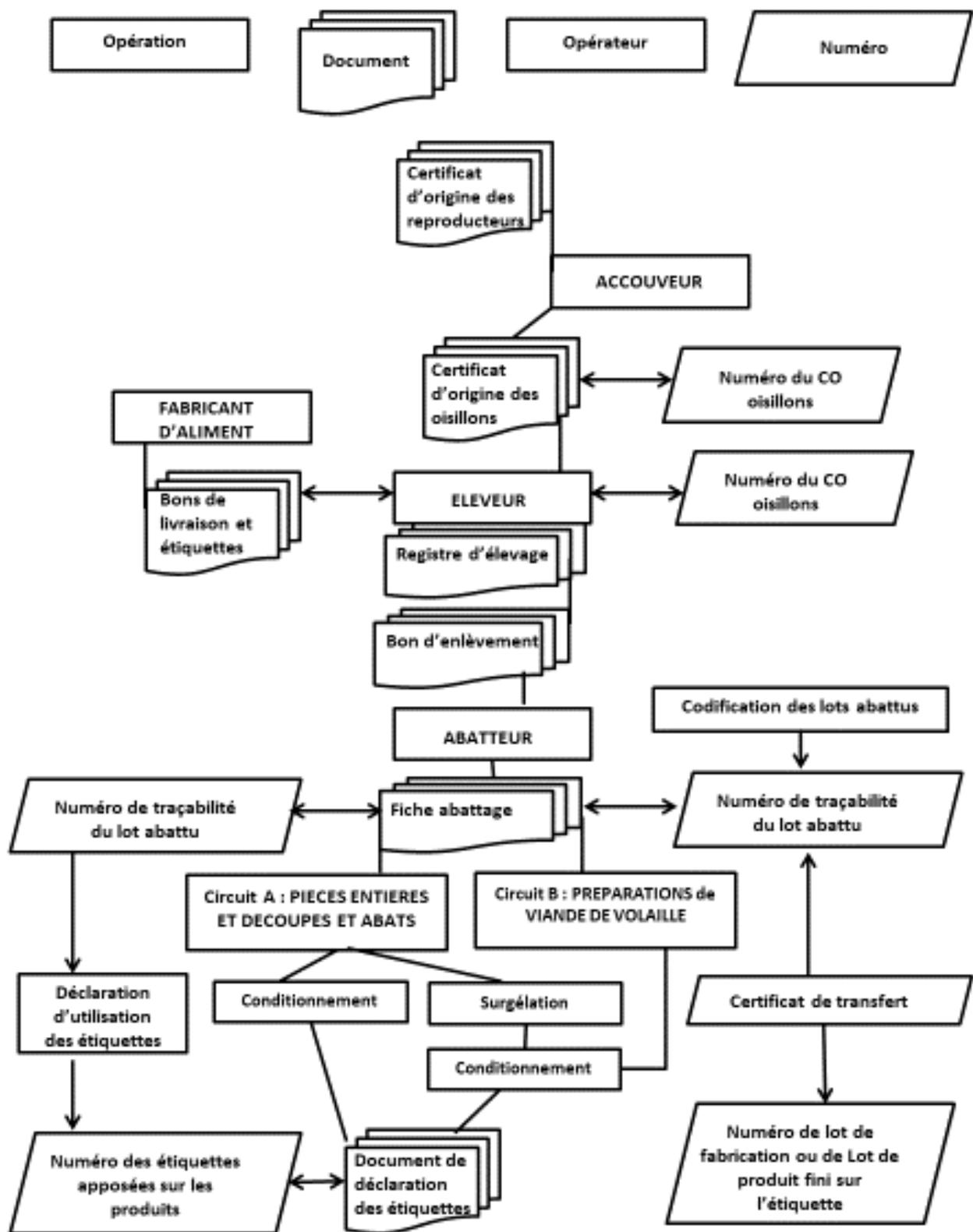
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de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

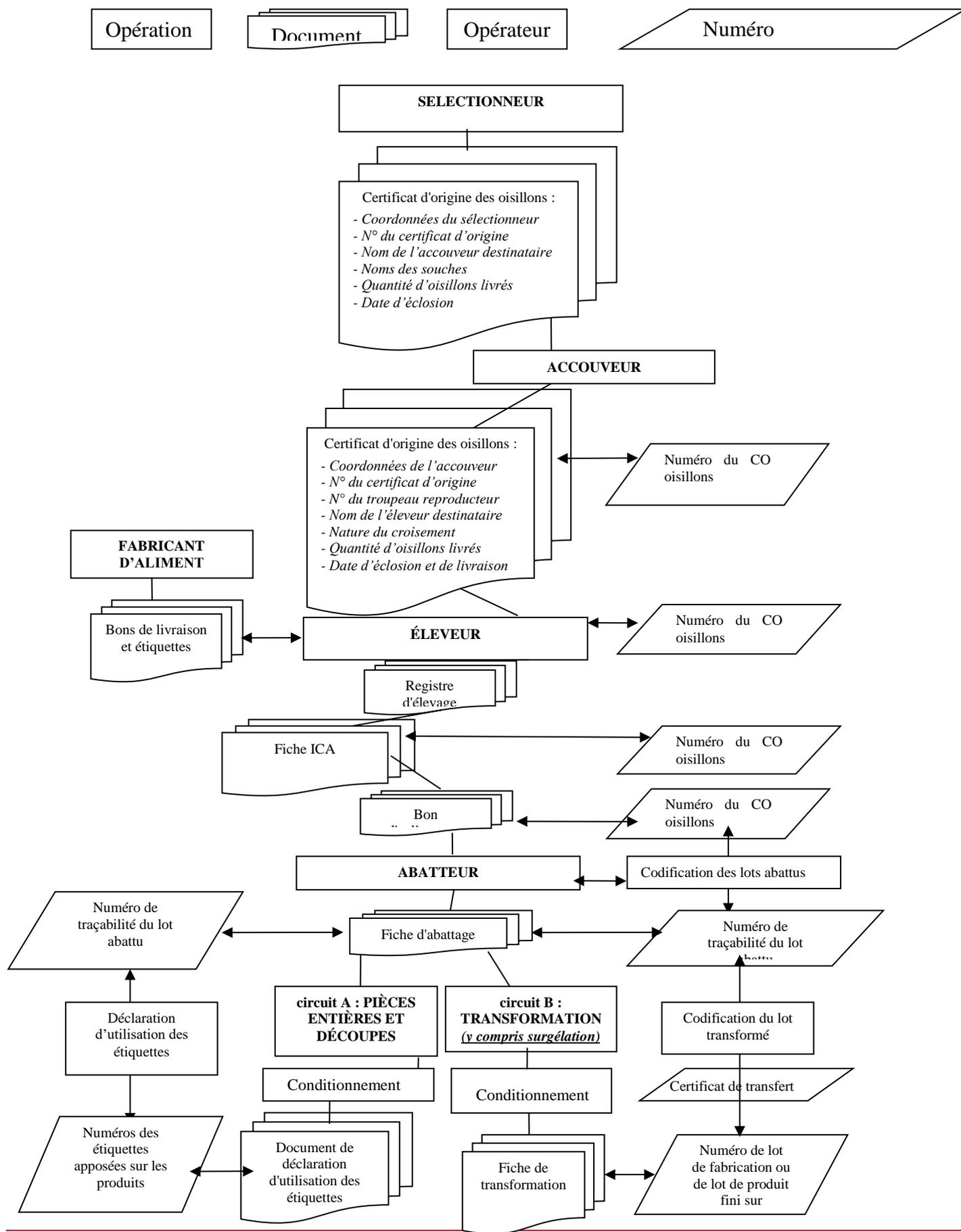
Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur/ Accoureur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - 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	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur / <u>Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST) ODG</u>	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- 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

Etape	Document de référence	Mentions portées
Eleveur	Fiche d'élevage	- 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
<u>Eleveur</u>	Documents d'élevage relatifs à la bande	- 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
Eleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	- 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	- 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) - 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 OGD	Certificat de transfert <u>ou document équivalent validé par l'ODG</u>	- 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	- 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

Etape	Document de référence	Mentions portées
		<ul style="list-style-type: none"> - 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 rRéférence 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	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'éleveur - Nom de l'accouveur - 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 enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.3.4.2. Schéma de traçabilité





5. METHODE 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 non 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

Pas de conditions de production spécifiques

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	<u>Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « poulet à pattes noires cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables en volailles label rouge.</u>

5.3.2.5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

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	— 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
S7. <u>S2</u>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8.—	Pourcentage de produits laitiers	5% minimum de produits d'origine laitière en finition
S9.—	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.

5.4. Elevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.—	Modalités d'enregistrement et de suivi des lots	<p>Les lots peuvent être constitués de 100 % de poussins femelles destinés à la production de poulardes : dans le cas, le lot est déclaré mis en élevage avec le n° LA 10/92.</p> <p>Si le lot est constitué partiellement de femelles sexées déclarées n° LA 10/92, l'autre partie est obligatoirement déclarée en poulets noirs n° LA 05/69. La composition du lot livré doit être détaillée sur le certificat d'origine.</p> <p>Les lots destinés à la production de poulardes sont déclarés à la naissance.</p>

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.—	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.
S12. <u>S3</u>	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

S13.—	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m² maximum.
------------------	----------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14. <u>S4</u>	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S15.—	Conditions de finition	Afin de maîtriser l'apparition de la maturité sexuelle et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de poulardes en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment. L'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16. <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.
S17.—	Caractéristiques du parcours	Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois
S18.—	Cultures de rente sur parcours	Interdite
S19. <u>S6</u> <u>(Cf C47)</u>	<u>Surface minimale du parcours</u>	<u>2,2 m² / sujet jusqu'à 91 jours</u>
S20.—	<u>Rotation des parcours</u>	<u>Repos de 8 semaines minimum</u>

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.—	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>6 heures</u>

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S22.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeuse, doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux.
S23.	Conditions de saignée (durée de saignée)	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>
S24.	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.
S25.	Conditions de réglage et d'entretien des machines à plumer	 <ul style="list-style-type: none"> - 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.

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S26.	Poids moyen vif du lot	2,900 kg (+/- 12%)

5.5.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S27.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>2 heures minimum et 6 heures maximum.</u>
S28.	Température à cœur des carcasses à l'issue du ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	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.

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S14</u>	<u>Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)</u>	<u>DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours</u>

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	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
S31.	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.

5.8. Transformation Abats et conditionnements des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

Non concerné

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

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

Non concerné

5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S15</u>	<u>Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)</u>	<u>DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours</u>

5.9.5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé.
S33.	Enregistrement des opérations de surgélation	Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono-datées

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	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.
S35.	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.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S2	Identification des volailles	Documentaire et visuel
S4	Poids minimum des œufs à couvrir	Visuel
S16	Utilisation du parcours	Visuel
€	Additifs interdits	Documentaire et analyse
S13	Cloisonnement des bâtiments	Documentaire et visuel
€	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Documentaire et visuel
S30	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	Documentaire et visuel
€	Techniques de découpe	Visuel
€	Procédé de surgélation	Visuel
€	Qualité de la surgélation	Documentaire
€	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et visuel
€	Mentions minimums d'étiquetage	Documentaire et visuel
<u>Réf.</u>	<u>Principaux points à contrôler</u>	<u>Méthode d'évaluation</u>
<u>S14</u>	<u>Date limite de consommation (DLC)</u>	<u>Documentaire</u>
<u>S15</u>	<u>(Autres modes de présentation)</u>	<u>Visuel</u>

* € : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :

	<u>Catégorie de matières premières</u>	<u>Matières Premières</u>	<u>démarrage</u>		<u>croissance</u>		<u>finition 1</u>		<u>finition 2 4 dernières semaines avant abattage</u>	
			<u>mini</u>	<u>max</u>	<u>mini</u>	<u>max</u>	<u>mini</u>	<u>max</u>	<u>mini</u>	<u>max</u>
			Au minimum 50% de <u>céréales et dérivés de céréales</u>		75% minimum de <u>céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée</u>				80% minimum de <u>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>70</u>
		<u>Maïs</u>	-	<u>50</u>	-	<u>60</u>	-	<u>70</u>	-	<u>70</u>
		<u>Orge</u>	-	<u>20</u>	-	<u>30</u>	-	<u>40</u>	-	<u>40</u>
		<u>Triticale</u>	-	<u>50</u>	-	<u>60</u>	-	<u>70</u>	-	<u>70</u>
		<u>Seigle</u>	-	<u>10</u>	-	<u>10</u>	-	<u>10</u>	-	<u>10</u>
		<u>Sorgho</u>	-	<u>40</u>	-	<u>50</u>	-	<u>50</u>	-	<u>50</u>
		<u>Avoine</u>	-	<u>20</u>	-	<u>30</u>	-	<u>40</u>	-	<u>40</u>
		<u>Autres céréales</u>	-	<u>10</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>20</u>
		<u>Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)</u>	-	<u>50</u>	-	<u>30</u>	-	<u>30</u>	-	<u>30</u>
		<u>Huiles (sauf palme)</u>	-	<u>6</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>30</u>	
<u>Tubercules, racines et produits dérivés</u>	<u>Cf CPC*</u>	-	<u>3</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>10</u>	
<u>Autres plantes, algues et produits dérivés</u>	<u>Cf CPC*</u>	-	<u>3</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>5</u>	
<u>Produits laitiers et produits dérivés**</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 avec 80 % de céréales et 5 % de produits laitiers", 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 2" (les 4 semaines dernières semaines avant abattage).

	Démarrage		Croissance		Finition-01		Finition-02	
Période de distribution	0 à 28 jours maxi		29 à 52 jours maxi		53 à 15 j avant abattage maximum		2 sem mini et 4 sem maxi avant abattage	
COMPOSANTS	50% de céréales au minimum		70% de céréales au minimum		75% de céréales au minimum		80% de céréales et 5% de produits d'origine laitières au minimum	
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	5,00	50,00	7,00	60,00	10,00	70,00	10,00	70,00
Maïs	8,00	60,00	7,00	65,00	5,00	70,00	5,00	70,00
Orge	0,00	7,50	0,00	12,50	0,00	15,00	0,00	15,00
Sorgho	0,00	20,00	0,00	30,00	0,00	35,00	0,00	35,00
Avoine	0,00	4,50	0,00	9,00	0,00	12,00	0,00	12,00
Triticale	0,00	11,00	0,00	30,00	0,00	35,00	0,00	35,00
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales : 15% maxi de l'ensemble céréales et produits dérivés							
Son	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25	0,00	12,00
Remoulage	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25	0,00	12,00
Autres produits dérivés	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25	0,00	12,00
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	10,00	40,00	10,00	35,00	5,00	25,00	5,00	35,00
Tourteaux de colza	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	5,00
Tourteaux de tournesol	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	15,00
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de soja	0,00	15,00	0,00	20,00	0,00	25,00	0,00	25,00
Graines de colza	0,00	5,00	0,00	5,00	0,00	6,00	0,00	5,00
Graines de tournesol	0,00	8,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Pois	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	15,00	0,00	15,00
Féverole	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Lupin	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Pigments naturels extraits	0,00	5,00	0,00	6,00	0,00	6,00	0,00	6,00
Luzerne et dérivés	0,00	4,50	0,00	5,50	0,00	5,50	0,00	5,50
Mélasses	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00
Produits d'origines laitières	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Poudre de lait écrémé, poudre de lait ré-enrichie, lactosérum	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	10,00
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Soja, colza, tournesol	0,00	3,00	0,00	4,00	0,00	5,00	0,00	5,00
Huiles brutes de palme brutes et produits de palme purs ou en mélange	0,00	2,00	0,00	3,00	0,00	3,00	0,00	3,00
Vitamines, minéraux, oligo-éléments	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00