

ALSACE VOLAILLE

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

« CHAPON FERMIER »

« LA/14/98 »

Caractéristiques certifiées communicantes

- Chapon fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage : 154 jours minimum
- Alimenté avec 80% de céréales et, en finition, avec 5% de produits laitiers

Version 05 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**.

Validation par le président de l'ODG demandeur



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

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 Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		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>7</i>
5.2	<i>Multipliation / Accoupage</i>	<i>7</i>
5.3	<i>Alimentation</i>	<i>8</i>
5.4	<i>Elevage.....</i>	<i>9</i>
5.5	<i>Abattage</i>	<i>16</i>
6	ETIQUETAGE	20
7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION	22
II	FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL	
	CONSIDERE	23
1	GROUPEMENT DEMANDEUR.....	23
2	NOM DU LABEL ROUGE	23
3	DESCRIPTION DU PRODUIT	23
3.1	<i>Présentation du produit.....</i>	<i>23</i>
3.2	<i>Caractéristiques</i>	<i>24</i>
3.3	<i>Comparaison avec le produit courant.....</i>	<i>24</i>
4	TRAÇABILITE.....	26
5	METHODE D'OBTENTION	28
5.1	<i>Sélection</i>	<i>30</i>
5.2	<i>Multipliation / Accoupage</i>	<i>30</i>
5.3	<i>Alimentation</i>	<i>30</i>
5.4	<i>Elevage.....</i>	<i>35</i>
5.5	<i>Abattage</i>	<i>38</i>
6	ETIQUETAGE	42
7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION	42

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		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.

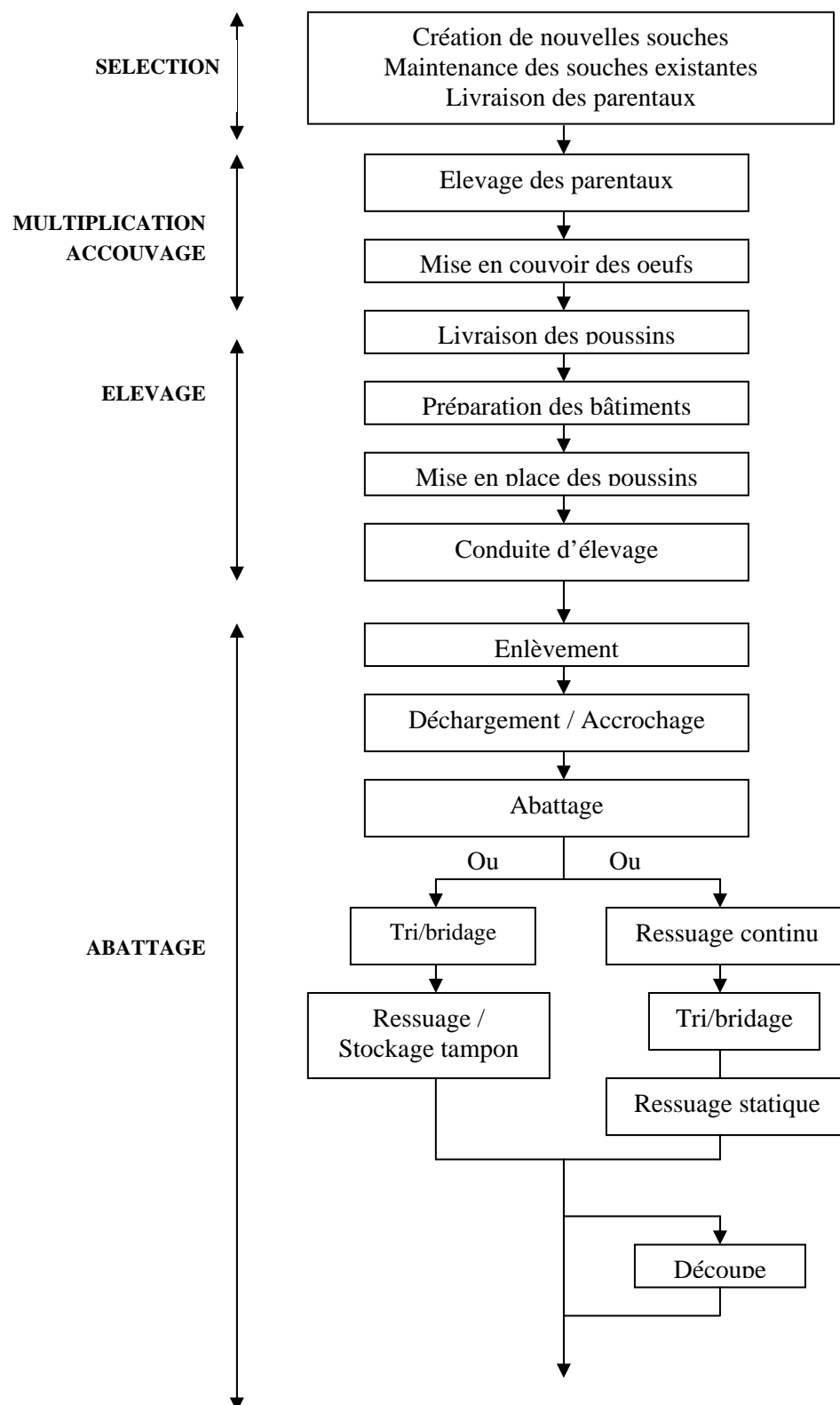
Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

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 Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		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 Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

Conditionnement

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

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.

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 Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		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 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 végétale, 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 Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		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 Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		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**

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.

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

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.

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

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

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 journalièrement.

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 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 Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		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 ombragée (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 d'eau est réalisée en sortie de 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 Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

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

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 Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		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 Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		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.

5.5.5 Conditionnement des volailles entières

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

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

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.

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

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

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)
- 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)

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

- 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 pièce 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
- le numéro d'homologation du label rouge,
- les caractéristiques certifiées communicantes
- le nom et l'adresse de l'ODG, à savoir :

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

- dans le cas où le label rouge figure avec l'IGP : Alsace Volaille – 2 rue de Rome – BP 30022 SCHILTIGHEIM – 67013 STRASBOURG Cedex
- 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 Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		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	Matières autorisées : <ul style="list-style-type: none"> - céréales et sous produits de céréales - tourteaux de soja, tournesol et colza - graines d'oléagineux - huiles végétales (acidité \leq 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. 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 	Documentaire et/ou mesure
	Bâtiments	<ul style="list-style-type: none"> - Surface des fenêtres \geq 12m²/bâtiment - Nombre d'abreuvoirs \geq 28/bâtiment, ou 2 lignes de pipettes/bâtiments (construits après janvier 2009) - Nombre de mangeoires \geq 56/bâtiments 	Visuel et/ou documentaire
	Parcours	<ul style="list-style-type: none"> - Hauteur des trappes : \geq 0,35 m - Profondeur du parcours \geq 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 Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

II FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL CONSIDERE

1 Groupement demandeur

ALSACE VOLAILLE

2 Nom du label rouge

CHAPON 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 chapons PAC ou effilés peuvent être présentés :

- *en barquette pour le PAC, à l'unité sous film plastique*
- *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 :

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

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

3.2 Caractéristiques

PEAU BLANCHE,

PATTES BLANCHES

POIDS MINIMUM :

- PAC 2500 G
- Effilé 2900 g

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES :

- Chair blanche ferme, onctueuse, riche en graisse
- Chair ferme adhérent à l'os, faible perte d'eau à la cuisson

DLC :

- 15 jours après abattage pour les volailles entières
- 15 jours après abattage pour les pièces de découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice
- 13 jours après abattage pour les pièces de découpe sous film

CROISEMENTS AUTORISES :

- 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

3.3 Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un chapon d'environ 140 jours et maximum 145 jours, élevé en claustration.

ETAPE DU PROCESS	PRODUIT COURANT	EXIGENCE MINIMUM NT	PRODUIT CANDIDAT
ALIMENTATION			
Taux de céréales	aucun taux minimum imposé	Démarrage : $\geq 50\%$ Engraissement : $\geq 75\%$ de céréales et sous produits de céréales Phase de finition en claustration $\geq 80\%$ de céréales et sous produits de céréales	Démarrage : $\geq 50\%$ Engraissement : $\geq 75\%$ de céréales et sous produits de céréales A partir du 70 ^{ème} jour $\geq 80\%$ de céréales et sous produits de céréales A partir du 133 ^{ème} jour $\geq 85\%$ de céréales et sous produits de

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

			céréales 5% de poudre de lait écrémé dans l'aliment de finition
Taux de matières grasses	aucun taux minimum imposé	Taux maximum de matières grasses totales ≤ 6%	Taux maximum de matières grasses totales ≤ 5%

ETAPE DU PROCESS	PRODUIT COURANT	EXIGENCE MINIMUM NT	PRODUIT CANDIDAT
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
MODE D'ELEVAGE			
Bâtiments	Pas de spécifications		Bâtiments neufs construits spécifiquement pour recevoir des chapons label
Fenêtres	Pas de spécifications		Bâtiments clairs, surface de fenêtre ≥ 12m ² /bâtiment
Surface des bâtiments	Jusqu'à 2000 m ²	≤ 1600 m ² /exploitation ≤ 400 m ² /bâtiment	
Densité	9 à 10 chapons :m ² sans maximum de kg/m ²	De la mise en place au détassage : ≤ 11 chapons/m ² et ≤ 25 kg/m ² Du détassage à l'abattage : ≤ 6,25 chapons/m ² et ≤ 35 kg/m ²	
Largeur du bâtiment	aucune limitation	≤ 9 m	
Trappes	Pas de trappe	Hauteur ≥ 0,35 m Largeur ≥ 4m/100m ² de bâtiment	
Accès au Parcours	Pas de parcours	Accès au plus tard au 43 ^{ème} jour semaines de 9h au crépuscule	
Surface du parcours	Pas de parcours	≥ 2 m ² /chapon à partir de 6 semaines, puis 4m ² à partir du 92 ^{ème} jour	
Rotation des parcs	Pas de parcours	Repos 7 semaines minimum	Repos <u>9 semaines minimum</u>
Litière	Paille ou copeaux	Paille	Paille : ≥ 2kg/sujet
Chaponnage		Pratiqué au plus tard à 9 semaines	
Claustration	Aucune limitation	Claustration complète réalisée durant les 2 dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 125 ^{ème} jour.	Claustration complète à partir du 133 ^{ème} jour.
Vide sanitaire	aucune limitation	≥ 14 jours	
ENLEVEMENT			
Mise à jeun	aucune limitation	5 heures avant l'enlèvement	
Distance et durée de transport	aucune limitation	Distance ≤ 100 km Durée ≤ 2 heures	
ABATTAGE			

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

Age d'abattage	140 à 145 jours	≥ 150 jours	≥ 154 jours
Poids	Aucune contrainte	PAC : ≥ 2,5 kg Effilé : ≥ 2,9 kg	PAC ≥ 2,5 kg Effilé : ≥ 2,9 kg
DLC	≤ abattage + 12 jours	≤ abattage + 15 jours	

4 Traçabilité

L'objectif est de démontrer que les chapons 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.

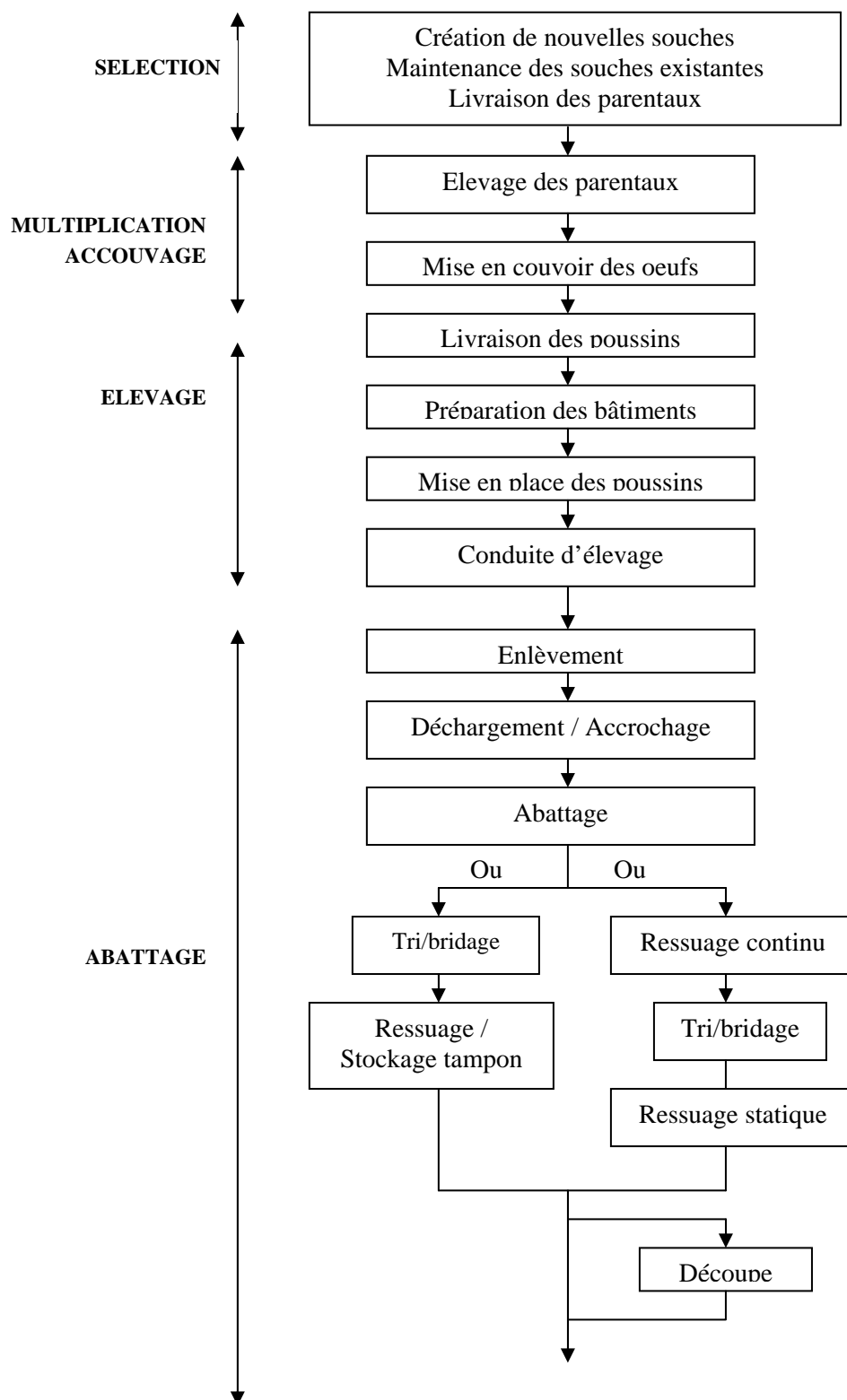
ETAPE	INFORMATIONS STOCKEES	DOCUMENTS SUPPORT	LIEN ENTRE LES ETAPES
REPRODUCTEURS	- N° de parquet - Souche	Certificat d'origine des reproducteurs	
↓			N° de parquet
COUVOIR	♦ Quantités livrées ♦ N° de bande ♦ N° de parquet ♦ Date d'éclosion	Certificat d'origine des poussins mâles sexés	
↓			N° de bande N° de parquet
ELEVAGE	♦ Date de mise en place et d'enlèvement ♦ Nombre de poussins mâles mis en place ♦ Coordonnées de l'accoureur ♦ N° du parquet ♦ N° de bande ♦ N° d'éleveur	Fiche d'élevage	
↓			N° de bande N° d'éleveur
TRANSPORT	♦ N° de bande ♦ N° d'éleveur ♦ Quantités enlevées	Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation	
↓			N° de bande N° d'éleveur
ABATTOIR	♦ N° de bande ♦ N° d'éleveur ♦ Quantités enlevées, labellisables, déclassées, labellisées en PAC et en effilé ♦ Date d'abattage ♦ N° d'étiquettes utilisées pour le lot labellisé	Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation	

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

↓			N° d'étiquette
POINT DE VENTE	<ul style="list-style-type: none"> ♦ N° d'étiquette ♦ Coordonnées de l'abatteur + n° agrément abattoir ♦ D.L.C. - poids 	Etiquette informative Etiquette poids/prix	

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

5 Méthode d'obtention



Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

Conditionnement

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		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.

C6 A la liste des matières premières utilisées citées dans le tronc commun, s'ajoute :
Produits laitiers : lait (poudre de lait écrémé), babeurre, lactosérum

C10 Taux minimum de céréales dans l'alimentation :

- animaux de 28 jours et moins sont composés d'au moins 50 % de céréales et de sous-produits de céréales, en poids de la formule d'aliments (huile non comprises)
- animaux de 29 et 69 jours : 75 % minimum, en poids de la formule
- animaux de 70 et 125 jours : 80 % minimum, en poids de la formule d'aliments
- animaux de 126 jours et plus : 85% minimum 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.

A partir du 126^{ème} jour jusqu'à l'abattage, l'aliment contient un minimum de 5% de produits laitiers (poudre de lait, lactosérum, babeurre).

C11 Le plan d'alimentation comprend 4 phases :

- de J 1 à J 28 : aliment démarrage,
- de J 29 à J 69 : aliment croissance,
- de J 70 à J 125 : aliment engraissement,
- à partir de J 126 : aliment finition.

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

Plan d'alimentation des chapons fermiers label

catégorie des matières premières utilisées	% d'incorporation ramené au poids total de la formule			
	Démarrage 0 à 28 j	Croissance 29 à 69 j	Engraissement 70 à 125 j	Finition 126 j à l'abattage
Grains de céréales, leurs produits et sous produits	≥ 50 %	≥ 75 %	≥ 80 %	≥ 85 %
Céréales				
Blé	10 à 40 %	10 à 50 %	10 à 50 %	10 à 50 %
Maïs	5 à 70 %	5 à 70 %	5 à 70 %	5 à 70 %
Brisure de maïs	0 à 40 %	0 à 40 %	0 à 40 %	0 à 40 %
Bifarines (farines secondes)	0 à 10 %	0 à 10 %	0 à 10 %	0 à 10 %
Autres céréales	0 à 40 %	0 à 50 %	0 à 50 %	0 à 50 %
Coproduits de graines de céréales ≤ 15% de l'ensemble des céréales+ coproduits	≤ 7,5 %	≤ 11,25 %	≤ 12 %	≤ 12,75 %
Son de blé	0 à 10 %	0 à 10 %	0 à 10 %	0 à 10 %
Germes de maïs	0 à 8 %	0 à 8 %	0 à 8 %	0 à 8 %
Gluten de maïs	0 à 7 %	0 à 7 %	0 à 7 %	0 à 7 %
Autres co-produits	0 à 6 %	0 à 6 %	0 à 6 %	0 à 6 %
Produits laitiers				≥ 5 %
Lactosérum	0	0	0	0 à 5%
Babeurre	0	0	0	0 à 5%
Poudre de lait écrémé	0	0	0	0 à 5%
Graines ou fruits d'oléagineux, leurs produits et sous produits				
Colza (≤ 7,5% sous toutes ses formes)	0 à 7,5%	0 à 7,5%	0 à 7,5%	0 à 7,5%
Soja extrudé ou toasté	0 à 10 %	0 à 10 %	0 à 10 %	0 à 10 %
Tournesol	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
Tourteaux de colza	0 à 7,5% (≤ 7,5% sous toutes ses formes)	0 à 7,5% (≤ 7,5% sous toutes ses formes)	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 %	5 à 35 %	5 à 35 %
Tourteaux de tournesol	0 à 7,5 %	0 à 7,5 %	0 à 7,5 %	0 à 7,5 %
Huiles et graisses végétales	taux de matières grasses totales ≤ 5 %			
Huile de soja ou de colza (taux d'acidité ≤ 5%)	0 à 2 %	0 à 2 %	0 à 2 %	0 à 2 %
Graines de légumineuses, leurs produits et sous produits				
Lupin	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
Féverole	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
Pois	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
Fourrages				
Luzerne sous toutes ses formes	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

Tubercules et racines, leurs produits et sous produits				
Amidon de pomme de terre	0 à 2 %	0 à 2 %	0 à 2 %	0 à 2 %
Mélasses de betterave	0 à 2 %	0 à 2 %	0 à 2 %	0 à 2 %

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

Catégorie des matières premières utilisées	% d'incorporation ramené au poids total de la formule			
	1 à 4 %	1 à 4 %	1 à 4 %	1 à 4 %
Minéraux				
Minéraux autorisés par la réglementation dont phosphate bi calcique non précipité d'os				
Produits azotés obtenus par synthèses ou fermentation (acides aminés, analogues et co-produits, cultures de bactéries, de levures, de champignons - arrêté du 27/08/87 modifié)				
Acides aminés : Lys, meth, cyst, threo	0.1 à 1 %	0.1 à 1 %	0.1 à 1 %	0.1 à 1 %
Sous produits de la transformation du bioéthanol				
Glycérol : sous produits de l'industrie du bioéthanol	0 à 4 %	0 à 4 %	0 à 4 %	0 à 4 %
Sous produits de l'industrie agroalimentaire				
Drêches de brasseries, distillerie et amidonnerie	0 à 4 %	0 à 4 %	0 à 4 %	0 à 4 %

Exigences particulières

catégorie des matières premières utilisées	% d'incorporation			
	Démarrage 0 à 28 j	Croissance 29 à 69 j	Engraissement 70 à 125 j	Finition 126 j 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 E : agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants	Strictement interdit			
Catégorie J : facteurs de croissance	Strictement interdit			
Catégorie P : liants de radio nucléides	Strictement interdit			
Catégorie C : substances aromatiques et apéritives	Strictement interdit			
Sont autorisés les additifs des catégories : 0 à 5%				
Catégorie D : coccidostatiques et autres substances médicamenteuses	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %	0 %
Catégorie B : Substances ayant des effets anti-oxygènes	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %	0 %
	BHT (butylhydroxytoluène) interdit			
Catégorie F : matières colorantes y compris les pigments	Seules les xanthophylles autorisées par la réglementation peuvent être utilisées. La teneur ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment complet ou de l'équivalent d'une ration journalière.			
Catégorie G : conservateurs	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

catégorie des matières premières utilisées	% d'incorporation			
	Démarrage 0 à 28 j	Croissance 29 à 69 j	Engraissement 70 à 125 j	Finition 126 j à l'abattage
Catégorie H : Vitamines, provitamines et substances à effet analogues chimiquement bien définies	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
	Vitamine A ≤ à 10 000 UI/kg			
Catégorie I : Oligo-éléments	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
Catégorie L : Liants, antimottants et coagulants	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
	Les lignosulfonates liquides sont interdits			
Catégorie N : Enzymes	Enzymes autorisées par la réglementation			
Catégorie O : microorganismes	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %

5.4 Elevage

5.4.1 Provenance des volailles

Exigences détaillées dans le tronc commun.

E10 Les poussins livrés sont des poussins mâles sexés. Tous les poussins livrés sont destinés au chaponnage.

Les lots à chaponner sont déclarés à la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux doivent être déclarés en chapons, avec le numéro de label chapon, pour le nombre d'animaux prévus après chaponnage.

5.4.2 Bâtiments

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

➤ Caractéristiques des bâtiments

E12 Il est possible, mais pas obligatoire, d'équiper les bâtiments peuvent être équipés de cloisons intérieures amovibles permettant de cloisonner les bandes d'élevage par 625 sujets.

➤ Utilisation du bâtiment

C22 L'effectif maximal des volailles par bâtiment est de 2500 chapons et de 5000 chapons par exploitation, ou par site pour les exploitations de type collectif, à la mise en place.

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

La densité d'élevage ne dépasse pas 11 sujet/m² et 25 kg/m² jusqu'au 91^{ème} jour. Du 92^{ème} jour à l'abattage, la densité ne dépasse pas 6,25 sujet/m² et 35 kg/m².

Après l'âge d'abattage fixé, la densité maximum est de 6,25 sujets/m².

Le détassage a lieu au 92^{ème} jour, soit 62 jours avant abattage.

C24 La litière doit comporter **au moins 2 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.

E13 La surface du parcours doit être au moins égale à 2 m²/sujet à partir du 43^{ème} jour et 4m² à partir du 92^{ème} jour.

5.4.4 Chaponnage

Le chaponnage est pratiqué uniquement sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté qui a été préalablement formé et qualifié. Cette opération chirurgicale s'effectue sur des animaux en parfaite santé.

Le chaponnage chirurgical est pratiqué au plus tard à 9 semaines, par incision unilatérale ou bilatérale.

Préparation des animaux avant l'intervention :

- Les animaux destinés au chaponnage sont enfermés 2 jours avant l'opération.
- Une diète des animaux est assurée avant l'intervention d'au moins 6 heures et d'au plus 48 heures.
- L'attrapage des animaux est pratiqué dans le calme de façon à limiter au maximum le stress.
- En cas d'utilisation de caisses pour le chaponnage, la densité des animaux dans les caisses est au maximum de 30 kg/m². La densité devra être adaptée à la durée de mise en caisse, aux poids des animaux et des conditions climatiques. Dans ce cas, le stockage des animaux dans les caisses se fait à l'ombre et à l'abri des courants d'air, des températures excessives et des intempéries.

Intervention :

- L'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage. Elle est pratiquée par un opérateur qualifié.
- L'opération se fait dans le calme. Les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de l'opération.
- Toutes les mesures sont prises dans l'organisation afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention. Plus l'opération est rapide, moins les animaux sont stressés et moins il y a de risques de complications post-opératoires.

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

- Les animaux sont reposés individuellement et avec précaution (pris à deux mains et posés sur leurs pattes) dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec eau à volonté et une alimentation progressive.

Les animaux peuvent être enfermés 6 jours après l'opération.

Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué dans l'intérêt de la santé des animaux. Il faut alors que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des chapons.

L'élimination des sujets non labellisables se fait avant 92 jours et, au plus tard, 2 semaines avant l'abattage. Les sujets non labellisables sous forme de chapons pourront être vendus, avant 92 jours, sous l'appellation "poulet fermier label rouge", l'origine génétique, l'élevage et l'alimentation étant les mêmes que celui-ci.

5.4.5 Claustration

Une claustration complète est réalisée durant les 3 dernières semaines avant abattage afin de respecter les qualités organoleptiques spécifiques de la chair de chapon. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairage, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons.

5.4.6 Enlèvement

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

C31 La date d'enlèvement correspond **au minimum à 154 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 chapons sont attrapés au niveau des tarses avec un maximum de deux chapons dans chaque main. Les chapons 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 dans les casiers des conteneurs doit être au maximum de **57 kg/m²**, soit **6 chapons par cage de 80 cm x 60 cm de dimension et 6 chapons dans des casiers de même 80 cm x 60 cm.** Avant de refermer la cage, les chapons sont séparés pour éviter tout étouffement.

Dans le camion, des cheminées d'air sont créées entre les caisses pour permettre à l'air de circuler et ainsi d'éviter les étouffements. Par temps froid les camions sont bâchés.

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

5.5 Abattage

5.5.1 Déchargement / Accrochage

Exigences détaillées dans le tronc commun.

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

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 50 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 60°C
- durée d'échaudage minimum 2 minutes et maximum 5 minutes.

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 P.A.C. : ≥ 2500 g
- poids des carcasses pour la présentation effilée: ≥ 2900 g
- poids des carcasses pour la découpe. : ≥ 2500 g
- couleur de peau : blanche
- chair blanche ferme et onctueuse, riche en graisse
- couleur de pattes : blanche
- carcasses P.A.C. (par conséquent cavité abdominale complètement vidée des poumons, cœur et viscères), obturée par une peau de cou repliée
- carcasses effilée. par conséquent vidée de l'intestin par l'orifice cloacal sans enlèvement des autres viscères (jabot, foie, gésier, cœur et poumon) ni des abattis (patte, tête et cou)
- carcasses intactes
- carcasses propres, exemptes de toute matière étrangère, souillure, sang
- 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
- carcasses exemptes de fractures ouvertes, pas de nécrose, pas de diaphyse rouge au niveau des os

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

- carcasses exemptes d'ecchymoses graves
- carcasses de bonne conformation, pas de dissymétrie flagrante de la carcasse
- 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

Toute carcasse présentant une conformation autre que ronde et un état d'engraissement insuffisant (couleur rosée ou rouge) est déclassée.

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.

Un deuxième tri des carcasses selon les exigences décrites au chapitre Bridage/Tri est réalisé. Pour la présentation effilée, la présence d'une collerette de plumes ne dépassant pas 2 cm de largeur à la base de la tête et de quelques plumes aux jarrets est tolérée.

C46 La date limite de consommation (D.L.C.) est fixée à 15 jours maximum après la date d'abattage. Elle concourt au maintien de la qualité organoleptique supérieure du produit

C47 exigences précisées dans le tronc commun.

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 :

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

- 13 jours maximum après la date d'abattage pour les pièces de découpe sous film
- 15 jours maximum après la date d'abattage pour les pièces de découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

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 :

- Chapon fermier – élevé en plein air
- durée d'élevage : 154 jours minimum
- alimenté avec 80% de céréales et, en finition, avec 5% de produits laitiers.

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	Animaux de 28 jours et moins : $\geq 50\%$ de céréales et de sous produits de céréales Animaux de 29 jours et 69 jours : $\geq 75\%$ de céréales et de sous produits de céréales Animaux de 70 jours et 125 jours : $\geq 80\%$ de céréales et de sous produits de céréales Animaux de 126 jours et plus : $\geq 85\%$ de céréales et de sous produits de céréales	Documentaire et/ou mesure
	Taux de sous produits de céréales dans l'alimentation	$\leq 15\%$ de l'ensemble céréales et sous produits de céréales	Documentaire et/ou mesure
	Produits laitiers dans l'alimentation	A partir du 126 ^{ème} jour : $\geq 5\%$ de produits laitiers	Documentaire et/ou mesure
	Surface d'un bâtiment	$\leq 400\text{m}^2$ ≤ 2500 chapons	Visuelle et/ou documentaire
	Densité d'élevage	Jusqu'au 91 ^{ème} jour : ≤ 11 sujets/ m^2 et ≤ 25 kg/ m^2 Du 91 ^{ème} jour à l'abattage : $\leq 6,25$ sujets/ m^2 et ≤ 35 kg/ m^2	Visuelle et/ou documentaire

Alsace Volaille	Cahier des charges label rouge Chapon fermier label rouge	CDC/CFA 01-05
		Novembre 09

Principaux points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	Surface par exploitation	≤ 1600 m ² ≤ 5000 chapons	Visuelle et/ou documentaire
	Qualité de litière	≥ 2 kg/sujet sèche et non croûteuse absence d'odeur d'ammoniac	Visuelle et/ou documentaire
	Age d'accès au parcours	Au plus tard partir du 43 ^{ème} jour	Visuelle et/ou documentaire
	Surface du parcours	A partir de 6 semaines : ≥ 2 m ² /sujet A partir du 92 ^{ème} jour : ≥ 4 m ² /sujet	Visuelle et/ou documentaire
	Chaponnage	Au plus tard à 9 semaines	documentaire
	Claustration	Durant les 3 dernières semaines	Visuelle et/ou documentaire
	Age d'abattage	≥ 154 jours	Documentaire
	Densité dans les cages ou casiers à l'enlèvement	≤ 57 kg/m ²	Visuel et/ou mesure
CONTROLE PRODUIT	Poids des carcasses	PAC : ≥ 2,5 kg Effilé : ≥ 2,9 kg	Mesure
	Caractéristiques sensorielles	Chair blanche et ferme, onctueuse, riche en graisse Chair ferme adhérent à l'os, faible perte d'eau à la cuisson	Analyses sensorielles