

ALSACE VOLAILLE

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

« DINDE NOIRE FERMIERE » « LA/16/91 »

Caractéristiques certifiées communicantes

- fermière élevée en plein air
- Durée d'élevage : 140 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

Version 4 - novembre 2009

REGLES TYPOGRAPHIQUES :

- o les critères identiques à ceux de la notice technique apparaissent en caractères non gras et sont précédés d'un numéro de critère C1, C2
- o les exigences supplémentaires propres à chaque cahier des charges et ne figurant pas dans la notice technique sont précédées d'un numéro d'exigence E1, E2...
- o **les critères** présentant des différences par rapport aux critères minimaux fixés dans la notice technique figurent **en caractères gras soulignés.**

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

Validation par le président de l'ODG demandeur



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

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04
		Novembre 09

SOMMAIRE

1	GROUPEMENT DEMANDEUR.....	3
2	NOM DU LABEL ROUGE.....	3
3	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1	<i>Présentation du produit.....</i>	3
3.2	<i>Caractéristiques.....</i>	5
3.3	<i>Comparaison avec le produit courant.....</i>	5
4	TRAÇABILITE.....	7
5	METHODE D'OBTENTION.....	8
5.1	<i>Sélection.....</i>	10
5.2	<i>Multiplification / Accoupage.....</i>	10
5.2.1	<i>Maîtrise de la souche :.....</i>	10
5.2.2	<i>Maîtrise de l'homogénéité des volailles après élevage.....</i>	10
5.3	<i>Alimentation.....</i>	11
5.3.1	<i>Matières premières utilisées.....</i>	11
5.3.2	<i>Additifs.....</i>	11
5.3.3	<i>Aliments médicamenteux.....</i>	12
5.3.4	<i>Phases d'alimentation - plan d'alimentation.....</i>	12
5.3.5	<i>Phases d'alimentation - plan d'alimentation.....</i>	12
5.4	<i>Elevage.....</i>	15
5.4.1	<i>Provenance des volailles.....</i>	16
5.4.2	<i>Bâtiments.....</i>	16
5.4.3	<i>Parcours.....</i>	19
5.4.4	<i>Conditions sanitaires d'élevage.....</i>	20
5.4.5	<i>Enlèvement.....</i>	21
5.5	<i>Abattage.....</i>	22
5.5.1	<i>Déchargement accrochage.....</i>	22
5.5.2	<i>Abattage.....</i>	22
5.5.3	<i>Tri/Bridage.....</i>	23
5.5.4	<i>Ressuage / Stockage tampon.....</i>	23
5.5.5	<i>Conditionnement des volailles entières.....</i>	24
6	ETIQUETAGE.....	25
7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION.....	26

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04 Novembre 09
-----------------	----------------------------------	-------------------------------

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
Alsace-volaille@bas-rhin.chambagri.fr

2 Nom du label rouge

DINDE NOIRE FERMIERE 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*
- *effilées, 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)*

Les dindes PAC ou effilées peuvent être présentées :

- *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*

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04 Novembre 09
-----------------	----------------------------------	-------------------------------

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04
		Novembre 09

3.2 Caractéristiques

- *Plumage noir*
- *poids minimum :*
 - o *PAC 2,3 kg*
 - o *effilée 2,7 kg*
- *caractéristiques sensorielles :*
 - o *chair rosée (muscles rouges et blancs) avec graisse de couverture blanche*
 - o *chair ferme adhérent à l'os, onctueuse, riche en graisse, faible perte d'eau à la cuisson*
- *DLC : 15 jours après abattage*

3.3 Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est une dinde à rôtir blanche « baby » d'environ 67 jours et maximum 70 jours.

ETAPE DU PROCESS	PRODUIT COURANT	EXIGENCE MINIMUM NT	PRODUIT CANDIDAT
ALIMENTATION			
Céréales et sous produits de céréales	Aucun taux minimum	De 1 à 28 jours : ≥ 30% De 29 à 63 jours : ≥ 50% A partir de 64 jours : ≥ 75%	De 1 à 28 jours : ≥ 30% De 29 à 63 jours : ≥ 50% A partir de 64 jours : ≥ 75%
Matières grasses	Aucun taux minimum	Taux maximum de matières grasses totales ≤ 6%	Taux maximum de matières grasses totales ≤ 5%
Graines de légumineuses	aucun taux minimum	Taux minimum 5 %	Taux minimum 5 %
GENETIQUE			
Souche	A croissance rapide	A croissance lente	Souche à croissance lente
Nombre de croisements autorisés	pas de limitation	Limité à 3 et provenant d'une même catégorie.	Limité à 2 provenant d'une même catégorie : GB191, MxGB108
MODE D'ELEVAGE			
Surface des bâtiments	Jusqu'à 2000 m ²	≤ 1600 m ² /exploitation ≤ 500 m ² /bâtiment	
Effectif par bâtiment	Maximum 25 000	≤ 2500 dindes à partir de 7 semaines	

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04
		Novembre 09

ETAPE DU PROCESS	PRODUIT COURANT	EXIGENCE MINIMUM NT	PRODUIT CANDIDAT
MODE D'ELEVAGE			
Effectif par exploitation	Pas de limitation	≤ 5000 dindes à partir de 7 semaines	
Densité	15 à 20 dindes / m ²	Jusqu'à 7 semaines ≤ 10 dindes/m ² De 7 semaines à abattage ≤ 6,25 dindes/m ² et ≤ 35 kg/m ²	Jusqu'à 7 semaines ≤ 10 dindes/m ² De 7 semaines à abattage ≤ 6,25 dindes/m² et ≤ 35 kg/m²
Largeur du bâtiment	Pas de limitation	≤ 9 m	
Trappes	Pas d'accès extérieur	Hauteur ≥ 0,35 m Largeur ≥ 4m/100m ² de bâtiment	Hauteur ≥ 0,50 m Largeur ≥ 4m/100m ² de bâtiment
Litière	Paille ou copeaux	Paille	Paille : ≥ 1kg/sujet
Vide sanitaire	Pas de spécifications	≥ 14 jours	
Accès au Parcours	Pas de parcours	Accès au plus tard à 8 semaines de 9h au crépuscule	Accès au 43^{ème} jour de 9h au crépuscule
Surface du parcours	Pas de parcours	≥ 6 m ² /dinde	
Rotation des parcs	Pas de parcours	Repos 7 semaines minimum	Repos de 8 à 12 semaines minimum
ENLEVEMENT			
Mise à jeun	Pas de spécifications	5 heures avant l'enlèvement	
Distance et durée de transport	Pas de spécifications	Distance ≤ 100 km Durée ≤ 2 heures	
ABATTAGE			
Age d'abattage	67/70 jours	≥ 140 jours	
Poids	8 à 12 kg	PAC : mâle ≥ 3,6 kg PAC femelle ≥ 2,7 kg Effilé : mâle ≥ 3,1 kg Effilé femelle ≥ 2,3 kg	PAC femelle ≥ 2,3 kg Effilé femelle : ≥ 2,7 kg

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04
		Novembre 09

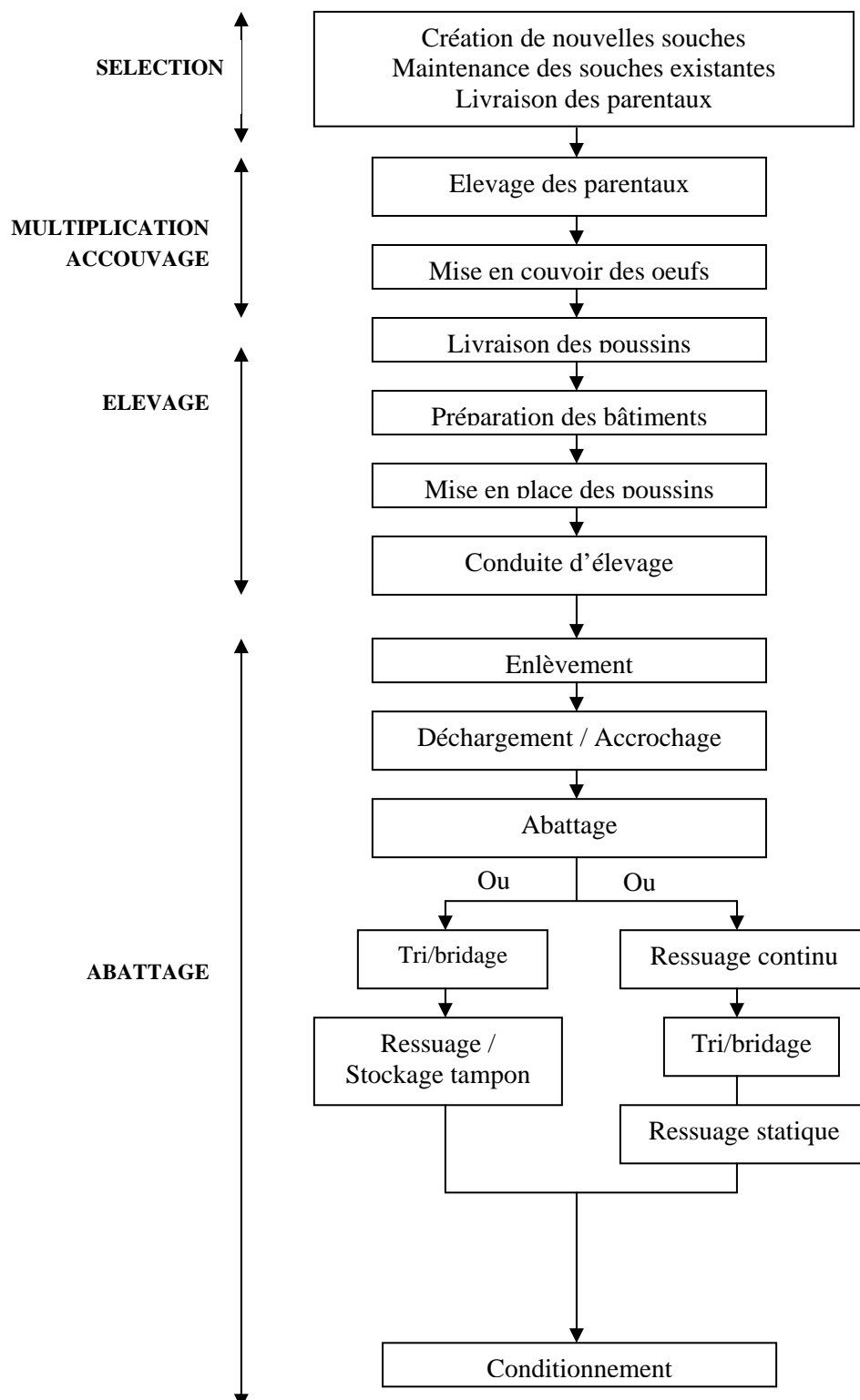
4 Traçabilité

Les troupeaux de reproducteurs de multiplication doivent être répertoriés, codés par l'accoureur et référencés à l'organisme certificateur.

AGENT DE LA FILIERE	DOCUMENT	ELEMENTS DE TRAÇABILITE
COUVOIR	<ul style="list-style-type: none"> - Certificat d'origine des reproducteurs - B.L. + Certificat d'origine. des dindonneaux - Déclaration des pontes-éclosions 	<ul style="list-style-type: none"> - Code - Origine des mâles et des femelles - N° parquet - N° bande - N° de couvoir - Dates de ponte, d'éclosion, de mise en place et quantités correspondantes
ELEVEUR	<ul style="list-style-type: none"> - B.L. + C.O. des dindonneaux - B.L. des aliments - Ordonnance(s) vétérinaire(s) - Fiche d'élevage - Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation 	<ul style="list-style-type: none"> - N° bande - N° parquet - Quantité et date de mise en place - Mortalité - Date et quantité d'enlèvement, N° fiche d'enlèvement
FABRICANTS D'ALIMENTS	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier de fabrication journalier - Formules - Résultats d'analyses de matières premières et de produits finis 	<ul style="list-style-type: none"> - Date de fabrication
ABATTOIR	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation - Certificat de transfert (en cas de transfert) 	<ul style="list-style-type: none"> - Quantité et date d'enlèvement, date d'abattage - Coordonnées de l'éleveur (N°) - Quantité abattues hors Label, sous Label, déclassées, saisies, labellisées - N° d'étiquettes - Nombre de volailles transférées - Nom ou code éleveur - Date d'abattage

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04
		Novembre 09

5 Méthode d'obtention



Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04 Novembre 09
-----------------	----------------------------------	-------------------------------

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04
		Novembre 09

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

5.1 Sélection

Le choix de la souche ou du croisement de souches doit permettre l'obtention, dans les conditions d'élevage et d'alimentation choisies, de dindes à chair ferme, couvertes, à peau fine.

C2 et C3 Le croisement autorisé est :

Mâle B11 X Femelle G91 -----> dindonneaux GB 191
Mâle B11 X Femelle Medium Blanche -----> dindonneaux MxGB 108

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

5.2 Multiplication / Accoupage

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

5.2.1 Maîtrise de la souche :

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

5.2.2 Maîtrise de l'homogénéité des volailles après élevage

C4 Les œufs sont calibrés pour ne retenir que ceux qui ont un poids supérieur à 65 grammes
Les œufs sont calibrés au démarrage de ponte jusqu'à ce que la proportion des œufs ayant un poids supérieur à 65 g soit de plus de 95%

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

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

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04
		Novembre 09

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

5.3 Alimentation

La distribution des régimes doit permettre un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif. Le choix des matières premières doit éliminer les risques d'apparition de goûts anormaux et de principes toxiques.

5.3.1 Matières premières utilisées

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

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

- **Grains de céréales, leurs produits et sous-produits**
- **Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous produits** : 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**
- **Tubercules et racines, leurs produits et sous produits** : mélasse de betterave, pommes de terre
- **Fourrages** : farines de luzerne et leurs dérivés,
- **Minéraux** : aliment (complémentaire) minéral.

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

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
- coccidiostatiques : l'emploi de la robénidine doit cesser au plus tard 15 jours avant la date d'abattage présumée,

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04 Novembre 09
-----------------	----------------------------------	-------------------------------

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 - plan d'alimentation

Taux de céréales et sous produits de céréales :

- Jusqu'au 28^{ème} jour : l'aliment doit comporter au moins 30 % de céréales et sous produits de céréales en moyenne pondérée, en poids de la formule d'aliments. L'ensemble des céréales et sous produits comporte un maximum de 15 % de sous-produits de céréales.
- Du 29^{ème} jour au 63^{ème} jour : l'aliment doit comporter au moins 50 % de céréales et sous produits de céréales en moyenne pondérée, en poids de la formule d'aliments. L'ensemble des céréales et sous produits comporte un maximum de 15 % de sous-produits de céréales.
- A partir du 64^{ème} jour : l'aliment doit comporter au moins 75 % de céréales et sous-produits de céréales en moyenne pondérée en poids de la formule d'aliments. L'ensemble des céréales et sous produits comporte un maximum de 15 % de sous-produits de céréales.

La distribution du maïs sur le parcours est autorisée. Les distributions sont enregistrées sur la fiche d'élevage. Les céréales distribuées sur le parcours ne sont pas prises en compte dans le calcul de la ration.

C10 Le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement est ≥ 70 %.

5.3.5 Phases d'alimentation - plan d'alimentation

Le plan d'alimentation comporte 3 phases :

- J1 à J28 : aliment démarrage
- J29 à J63 : aliment croissance
- J64 à abattage : aliment finition

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04
		Novembre 09

Catégories et nature des matières premières autorisées	Taux minimum et maximum d'incorporation		
	J1 à J 28	J29 à J63	J64 à abattage
Grains de céréales, produits et sous produits	≥ 30%	≥ 50%	≥ 75%
Blé	10 à 50%	10 à 50%	10 à 50%
Maïs	50 à 70%	50 à 70%	50 à 70%
Brisures de maïs	0 à 40%	0 à 40%	0 à 40%
Bifarines (farines secondes de maïs)	0 à 10%	0 à 10%	0 à 10%
Autres céréales	0 à 50%	0 à 50%	0 à 50%
Issues de céréales :	≤ 15% de l'ensemble des céréales + coproduits		
Son de blé	0 à 10%	0 à 10%	0 à 10%
Germes de maïs	0 à 8%	0 à 8%	0 à 8%
Gluten de maïs	0 à 7%	0 à 7%	0 à 7%
Autres issues de céréales	0 à 6%	0 à 6%	0 à 6%

Colza ≤ 5% sous toutes ses formes	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%
Tournesol	0 à 5%	0 à 5%	0 à 5%
Tourteaux de colza ≤ 7,5% sous toutes ses formes	0 à 7,5%	0 à 7,5%	0 à 5%
Tourteaux de soja	0 à 45%	0 à 45%	0 à 45%
Tourteaux de tournesol	0 à 7,5%	0 à 7,5%	0 à 7,5%
Huiles végétales	Taux de matières grasses total ≤ 5%		
Huile de soja ou de colza (taux d'acidité ≤ 5%)	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Graines de légumineuses, leurs produits et sous produits			
Pois	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
Lupin	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
Féverole	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
Tubercules et racines, leurs produits et sous produits			
Mélasses de betteraves	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Pommes de terre et sous produits	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Fourrages			
Farines de luzernes et leurs dérivés	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
Minéraux	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
Carbonates de chaux Phosphate bi-calcique Sel	Sont exclus les farines d'os et les phosphates précipités d'os		
Produits azotés obtenus par synthèse ou fermentation (acides aminés, analogues et co-produits, cultures de bactéries, de levures et de champignons) (arrêté du 27/08/87 modifié)			
Acides aminés	0,1 à 1 %	0,1 à 1 %	
Sous produits de la transformation du bioéthanol			
Glycérol : sous produits de l'industrie du bioéthanol	0 à 4 %	0 à 4 %	
Sous produits de l'industrie agroalimentaire			

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04
		Novembre 09

Drêches de brasseries, amidonnerie, distillerie	0 à 4 %	0 à 4 %	
---	---------	---------	--

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04
		Novembre 09

Catégories et nature des additifs autorisés	Taux minimum et maximum d'incorporation		
	J1 à J 28	J29 à J63	J64 à 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 interdits		
Catégorie C : substances aromatiques et apéritives	Strictement interdits		
Catégorie J : facteurs de croissance	Strictement interdits		
Catégorie P : liants de radio nucléides	Strictement interdits		

Catégories et nature des additifs autorisés	Taux minimum et maximum d'incorporation		
	J1 à J 28	J29 à J63	J64 à abattage
Sont autorisés les additifs des catégories	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
Catégorie D : coccidostatiques et autres substances médicamenteuses	0 à 5 %	0 à 5 %	L'emploi de la robenidine doit cesser 15 jours avant la date d'abattage présumée
Catégorie B : Substances ayant des effets anti-oxygènes	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
Catégorie F : matières colorantes y compris les pigments	Seuls les xanthophylles autorisés par la réglementation peuvent être utilisés. 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 %
Catégorie H : Vitamines, provitamines et substances à effet analogues chimiquement bien définies**	0,4 à 1 %	0,3 à 1 %	
	** Vitamine A ≤ 10000 UI/kg		
Catégorie I : Oligo-éléments	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
Catégorie L : Liants, antimottants et coagulants	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
Catégorie N : Enzymes	Enzymes autorisées par la réglementation		
Catégorie O : microorganismes			

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...)

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04
		Novembre 09

E1 : 24 heures avant l'arrivée des dindonneaux, le chauffage est mis en route jusqu'à atteindre une température au sol de 32°C minimum (hormis si la température au sol de 32°C est déjà atteinte).

5.4.1 Provenance des volailles

C12 Les dindonneaux proviennent d'une souche à croissance lente, GB 191 ou MxGB108 et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. Le certificat d'origine permet de garantir cette exigence.

C13 Pour le Label dinde noire fermière label rouge les croisements sont issus d'une même catégorie et limité à :

- croisements de mâle B11, et de femelle G91, pour la souche GB191
- croisement de mâle B11 et de femelle Médium blanche, pour la souche MxGB108

Des essais en vue de remplacer 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 susceptibles de montrer que cette modification n'altère pas la régularité des produits issus du même numéro de label.

C14 L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle.

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

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

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

5.4.2 Bâtiments

➤ **Caractéristiques des bâtiments**

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04
		Novembre 09

C16 Tout bâtiment d'élevage destiné aux dindes noires fermières label rouge ne peut être implanté que dans des exploitations dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label.

De même, 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.

C17 : Les bâtiments d'élevage sont des bâtiments clairs à fenêtres, munis de trappes.

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

Les bâtiments de plus de 150 m² disposent 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 est propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

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

C19 : La largeur et la longueur du parcours face aux trappes sont au minimum **d'une fois et demie** la longueur totale du bâtiment pour les implantations réalisées à partir de 1993

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04 Novembre 09
-----------------	----------------------------------	-------------------------------

C20 Les bâtiments sont munis de trappes :

- de 4 m linéaires au minimum par unité de 100 m² pour les bâtiments construits après le 1er Octobre 1993 pour les élevages en plein air,
- de 1 m linéaire au minimum pour 5 m de façade pour les bâtiments construits avant le 1er Avril 1993 pour les élevages en plein air
- **de hauteur de 0,50 m minimum d'ouverture utile**

Les bâtiments ont une surface utilisable maximale de 500m² et une largeur maximale de ½ de la longueur 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 sous label ne peut dépasser 1.600 m² par exploitation, soit un effectif maximum à partir de 7 semaines de 5000 dindes, par exploitation individuelle ou par site d'élevage dans le cas d'exploitations de type collectif (GAEC ou autre forme juridique).

La densité d'occupation du bâtiment par m² ne peut dépasser :

- 10 sujets au m², pourcentage de pertes compris, jusqu'à 7 semaines
- puis 6,25 sujets au m² jusqu'à l'abattage et 35 kg/m² à l'âge minimal d'abattage de 140 jours.

Chaque bâtiment ne peut contenir plus de 2500 dindes après la 7^{ème} semaine.

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	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04
		Novembre 09

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

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.

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04 Novembre 09
-----------------	----------------------------------	-------------------------------

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

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

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

C 27 La rotation des parcs s'effectue avec un repos de **12 semaines** en général. Celui-ci peut être réduit à 8 semaines si l'on peut faire repousser la prairie permanente ou temporaire dans ce laps de temps.

La surface du parcours, herbeux et ombragé, est au moins égale à 6 m²/sujet.

L'accès au parcours doit être réalisé à partir du **43^{ème} jour**.

5.4.4 Conditions sanitaires d'élevage

➤ **Eau**

E2 Pour l'eau ne provenant pas du réseau (puits...), des analyses de potabilité sont réalisées annuellement.

➤ **Traitements**

C29 : 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 un délai de 10 jours suivant la fin du traitement.

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

➤ **Vide sanitaire**

E3 Le devant des trappes doit être nettoyé après chaque vidange du bâtiment.
Le sas du bâtiment doit être désinfecté à chaque vide sanitaire.

C30 Les opérations de nettoyage et désinfection, y compris désinsectisation et dératisation, doivent intervenir dans les meilleurs délais après la fin de l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande.

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04
		Novembre 09

Un vide sanitaire de 14 jours minimum après nettoyage et désinfection du bâtiment et des matériels (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons) est effectué entre chaque bande.

Dans tous les cas, un intervalle de 3 semaines entre la fin de l'enlèvement d'une bande et la mise en place de la suivante sera respecté.

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 en C15 ; dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

5.4.5 Enlèvement

C31 La date d'enlèvement correspond au minimum à 140 jours révolus après la mise en place, sans dérogation.

E4 Un planning de mise en place est établi par l'ODG en fonction notamment des durées d'élevage et des vides sanitaires à respecter

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. 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 en 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	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04 Novembre 09
-----------------	----------------------------------	-------------------------------

5.5 Abattage

5.5.1 Déchargement accrochage

C35 Lors de l'attente, 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. La durée d'attente ne peut dépasser 7 heures.

C37 Afin d'éviter tout mélange de bandes, les cages empilées de bandes différentes sont séparées par un espace.

5.5.2 Abattage

E5 Les opérations de ramassage, d'abattage -y compris la plumaison complète de ressuage et de conditionnement doivent aboutir à la fourniture de carcasses qui présentent, outre les caractéristiques exigées par la réglementation en vigueur, une certaine fermeté de chair et l'absence d'eau ajoutée. Les installations des abattoirs doivent permettre l'obtention de carcasses dont la peau n'a pas été abîmée par les différentes opérations.

Les abattoirs doivent être agréés C.E.

C38 Les volailles sous label sont abattues en priorité, et de préférence en début de journée. En aucun cas les dindes fermières ne doivent être abattues 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 ;
- l'anesthésie, qu'elle soit électrique ou gazeuse, est réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.

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

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

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

- température d'échaudage minimum 50°C et maximum 55°C

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04
		Novembre 09

- durée d'échaudage minimum 2 minutes et maximum 5 minutes.

La plumaison est parfaite sans érosion de la peau.

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

5.5.3 Tri/Bridage

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 et éviscération,
- avant entrée en ressuage
- au moment du conditionnement

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

- poids des carcasses P.A.C. : minimum 2,3 kg
- poids des carcasses effilées : minimum 2,7 kg
- couleur de peau : chair rosée (muscles rouges et blancs)
- carcasse intacte,
- carcasse exempte de fractures ouvertes, sans nécrose ni diaphyse rouge au niveau des os,
- carcasse exempte d'ecchymoses,
- bonne conformation de carcasse, chair dodue, mince couche de graisse,
- absence de plumes résiduelles et de sicots.
- absence d'articulations rouges, ecchymoses
- absence d'ampoule au bréchet
- absence de bleu au bréchet
- absence de griffures sur la poitrine et les cuisses.

Le bridage des volailles éviscérées doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.

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.

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04
		Novembre 09

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, de pré-ressuer les volailles avant bridage pendant au minimum 30 minutes. Le ressuage est alors terminé en statique.

En fin de ressuage, la température à cœur des carcasses est inférieure ou égale 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 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

E6 Le réglage de la température et de l'hygrométrie dans la salle de conditionnement doit être effectué de façon à éviter toute condensation à la surface des carcasses (en particulier à la sortie des salles de ressuage et en entrée dans le local de conditionnement). La température ne doit pas dépasser 10° C..

E7 Un deuxième tri des carcasses selon les exigences décrites au chapitre Bridage/Tri est réalisé.

C 45 Chaque pièce entière est identifiée individuellement en barquette et en vrac par une étiquette portant un numéro chronologique.

C46 La date limite de consommation (D.L.C.) est fixée à 15 jours maximum après la date d'abattage.

C47 Les volailles sont présentées :

- ♦ 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, faciles à nettoyer et à désinfecter

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

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.

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04
		Novembre 09

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. Seuls les abattoirs déjà habilités peuvent réaliser une telle pratique. 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.

E8 Le transfert des carcasses à l'atelier de découpe se fait en camions frigorifiques dans un délai maximum de 24 heures après abattage.

6 Etiquetage

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

- le logo « label rouge »
- le numéro d'homologation du label rouge, à savoir LA/16/91
- les caractéristiques certifiées communicantes, à savoir :
 - o dinde noire fermière – élevée en plein air
 - o durée d'élevage : 140 jours minimum
 - o alimenté avec 75% de céréales
- le nom et l'adresse de l'ODG, à savoir :
 - o dans le cas où le label rouge figure avec l'IGP : Alsace Volaille – 2 rue de Rome – BP 30022 SCHILTIGHEIM – 67013 STRASBOURG Cedex
 - o dans le cas où le label rouge figure seul : A.V – 2 rue de Rome – BP 30022 SCHILTIGHEIM – 67013 STRASBOURG Cedex

Chaque étiquette est numérotée individuellement et porte les mentions citées ci-dessus.

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04
		Novembre 09

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

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

Principaux points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	Taux de céréales et sous produits de céréales dans l'alimentation	Animaux de 28 jours et moins : ≥ 30 % de céréales et sous produits de céréales, dont un maximum de 15% de sous produits de céréales Animaux de 29 à 63 jours : ≥ 50 % minimum de céréales dont un maximum de 15% de sous produits de céréales Animaux de 64 jours et plus : ≥ 75 % minimum de céréales dont un maximum de 15% de sous produits de céréales	Documentaire et/ou mesure
	Surface d'un bâtiment	≤ 500 m ² $\leq 2\ 500$ dindes à partir de la 7 ^{ème} semaine	Visuel et/ou documentaire
	Densité d'élevage	Jusqu'à 7 semaines ≤ 10 dindes/m ² De 7 semaines à abattage $\leq 6,25$ dindes/m ² et ≤ 35 kg/m ² après l'âge minimum d'abattage	Visuel et/ou documentaire
	Surface des bâtiments par exploitation	≤ 1600 m ² ≤ 5000 dindes	Visuel et/ou documentaire
	Qualité et aspect de la litière	≥ 1 kg / sujet sèche et non croûteuse absence d'odeur d'ammoniac	Visuel et/ou documentaire
	Surface du parcours	≥ 6 m ² /sujet	Visuel et/ou documentaire
	Age d'abattage	≥ 140 jours	Documentaire
CONTROLE PRODUIT	Poids des carcasses	PAC: $\geq 2,3$ kg Effilés : $\geq 2,7$ kg	Mesure
	Caractéristiques sensorielles	Chair rosée (muscles rouges et blancs) avec graisse de couverture blanche Char ferme adhérent à l'os, onctueuse, riche en graisse, faible perte d'eau à la cuisson	Mesure Analyses sensorielles

Alsace Volaille	Dinde noire fermière label rouge	Ref.Tech 04-04 Novembre 09
-----------------	----------------------------------	-------------------------------