

ORGANISME DE DÉFENSE ET DE GESTION
« GROUPEMENT DE QUALITÉ DES VOLAILLES
FERMIÈRES DE L'ARDÈCHE »

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE :

16/92

« **POULET blanc entier et en découpes** »

REGLES TYPOGRAPHIQUES :

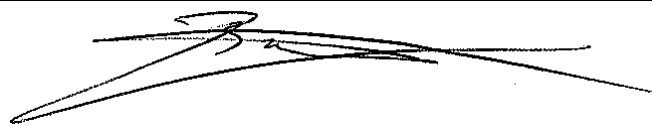
- ↪ les critères identiques à ceux de la notice technique apparaissent en caractères non gras et sont précédés d'un numéro de critère C1, C2
- ↪ les exigences supplémentaires propres à chaque cahier des charges et ne figurant pas dans la notice technique sont précédées d'un numéro d'exigence E1, E2...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

Caractéristiques certifiées communicantes :

- **Durée d'élevage de 81 JOURS MINIMUM**
- **Alimenté avec 100% DE VEGETAUX, MINERAUX ET VITAMINES, dont 80% DE CEREALES**
- **FERMIER - Élevé EN PLEIN AIR**

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 Mr Didier BUFFIERE, Président
de l'ODG du « Groupement de Qualité des
Volailles Fermières de l'Ardèche »



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 | 9 |
| 5.1 – SÉLECTION | 11 |
| 5.1.1 - Objectifs communs aux volailles de chair label | 11 |
| 5.1.2 - Création et maintien des lignées | 11 |
| 5.1.3- Production des parentaux | 11 |
| 5.1.4- Maîtrise et contrôle | 11 |
| 5.2 – MULTIPLICATION / ACCOUVAGE | 12 |
| 5.2.1- Oisillons fournis | 12 |
| 5.2.2- Homogénéité des volailles après élevage | 12 |
| 5.3 – FABRICATION D’ALIMENTS | 13 |
| 5.3.1- Matières premières utilisées | 13 |
| 5.3.2- Additifs | 13 |
| 5.3.3- Aliments médicamenteux | 13 |
| 5.3.4- Phases d’alimentation – plans d’alimentation | 13 |
| 5.4 – L’ÉLEVAGE | 15 |
| 5.4.1- Provenance des volailles..... | 15 |
| 5.4.2- Bâtiments..... | 15 |
| 5.4.3- Parcours | 17 |
| 5.4.4- Conditions sanitaires d’élevage | 19 |
| 5.4.5- Enlèvement de la bande..... | 19 |
| 5.5 – RAMASSAGE ET TRANSPORT | 20 |
| 5.6 – ABATTAGE | 21 |
| 5.6.1- Attente avant abattage | 21 |
| 5.6.2- Abattage..... | 21 |
| 5.6.3- Sélection et pesées des volailles labellisables | 22 |
| 5.6.4- Ressuage | 22 |
| 5.7 – CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES | 23 |
| 5.8 – DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES | 24 |
| 5.8.1- Critères particuliers à la découpe..... | 24 |
| 5.8.2- Présentations possibles pour la découpe..... | 24 |
| 5.8.3- Conditionnement et identification des découpes | 25 |
| 5.9 – STOCKAGE ET TRANSPORT | 26 |
| 6 – ÉTIQUETAGE | 27 |
| 7 – PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D’EVALUATION | 27 |

| | |
|---|-----------|
| 7.1 – SÉLECTION | 28 |
| 7.2 – MULTIPLICATION / ACCOUVAGE | 28 |
| 7.3 – FABRICATION D'ALIMENTS | 28 |
| 7.4 – L'ÉLEVAGE | 29 |
| 7.5 – RAMASSAGE ET TRANSPORT | 29 |
| 7.6 – ABATTAGE | 29 |
| 8 – ABREVIATIONS ET DEFINITIONS | 28 |
| II) EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL CONSIDERE | 29 |
| 1 – GROUPEMENT DEMANDEUR | 29 |
| 2 – NOM DU LABEL ROUGE | 29 |
| 3 – DESCRIPTION DU PRODUIT | 29 |
| 2.1- PRESENTATION DES PRODUITS | 29 |
| 2.2- COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT | 32 |
| 4 – TRACABILITE | 36 |
| 5 – METHODE D'OBTENTION | 36 |
| 3.1- SELECTION, MULTIPLICATION / ACCOUVAGE | 36 |
| 3.2- ALIMENTATION | 36 |
| 3.3- ÉLEVAGE | 35 |
| 3.4- ABATTAGE | 35 |
| 6 – ÉTIQUETAGE | 35 |
| 7 – PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION | 36 |
| ANNEXES | 37 |

- ↔ Protocole de validation de la DLC
- ↔ Exigences minimales de contrôle
- ↔ Charte Halal

I) TRONC COMMUN

1 – Groupement demandeur

L'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) demandeur des présents cahiers des charges est le :

« **Groupement de Qualité des Volailles Fermières de l'Ardèche** »

Z.A. Le Flacher
07 340 FELINES

☎ 04-75-34-59-06

Fax. 04-75-34-88-05

2 – Nom du label rouge

Rubrique détaillée dans la fiche reprenant les exigences spécifiques au label considéré.

3 – Description du produit

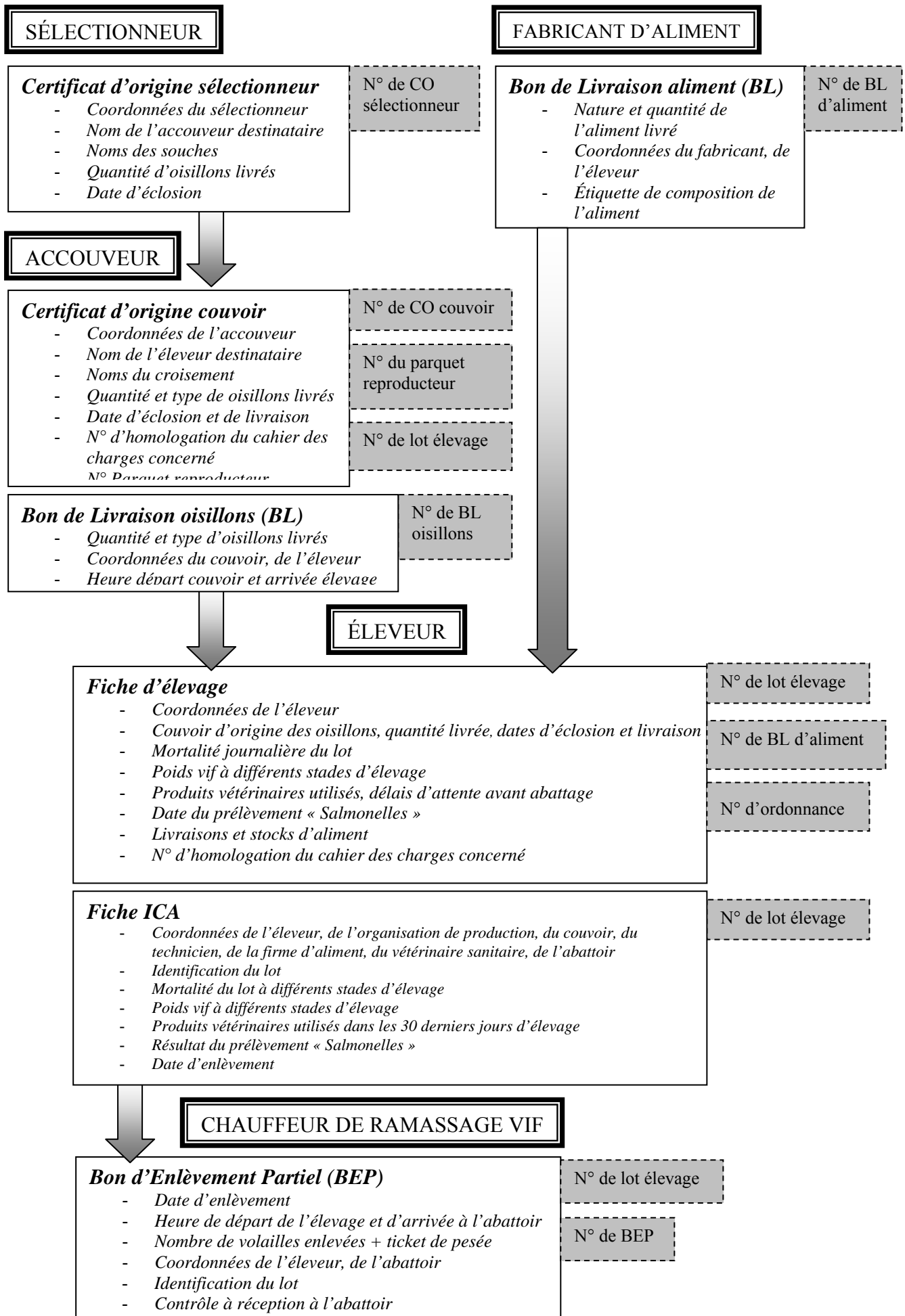
Rubrique détaillée dans la fiche reprenant les exigences spécifiques au label considéré.

4 – Traçabilité

C1 - Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à tous les maillons de la filière, du sélectionneur au consommateur, de connaître l'historique des produits labellisés. Chaque opérateur concerné doit donc mettre en place le système de traçabilité nécessaire.

La durée d'archivage des documents de traçabilité est de 10 ans, sauf en élevage où elle est de 5 ans pour les ordonnances vétérinaires et 3 ans pour les fiches d'élevage et autres documents.

Le schéma de traçabilité suivant est basé sur le fonctionnement de l'abattoir des « Fermiers de l'Ardèche » :



RESPONSABLE TRACABILITE

Logiciel « Achat vif » :

- Correspondance n° de lot élevage / n° SB+ (N° d'abattage)

N° de lot élevage

N° SB+

RESPONSABLE DE L'ABATTOIR

Fiche de fabrication à l'abattoir

- Date et heure de début et de fin d'abattage
- Nom de l'éleveur
- Type, nombre, poids vif des volailles
- Nombre et poids des volailles saisies / déclassées et étouffées en caisses
- N° de chariot, nombre et poids des volailles PAC, effilées, découpées, déclassées
- Température du bac d'échaudage
- Qualité du saignage, de l'effleurage, de la plumaison, du coupe-peau et arrachage du cou, de l'éviscération
- Qualité des viscères et carcasses

N° SB+

Étiquette « Chariot de ressuage » ou « Stockage Vrac destiné à être retravaillé »

- Date abattage
- Nom de l'éleveur ou identification du lot si plusieurs lots élevage du même éleveur
- Type de volaille, nombre, poids
- Calibre
- Destination (découpe, PAC, effilé)
- N° de chariot

RESPONSABLE « DÉCOUPE »

Étiquette « Convoyeur »

- Date abattage
- Nom de l'éleveur ou identification du lot si plusieurs lots élevage du même éleveur
- Type de volaille, nombre, poids

Fiche de suivi de production « découpe »

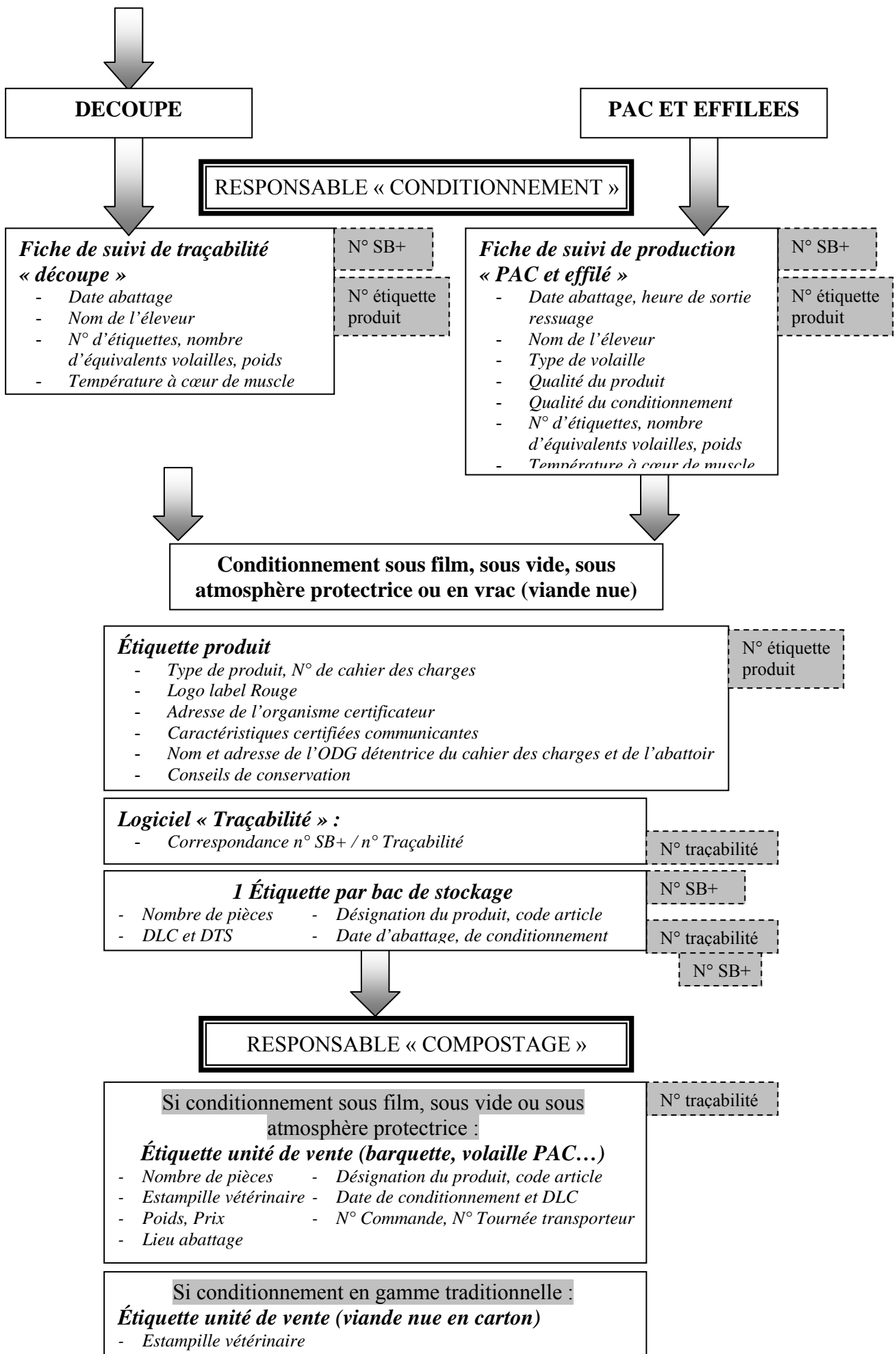
- Date abattage, heure sortie ressuage
- Nom de l'éleveur
- Type de volailles
- Qualité du produit, nombre et poids des volailles saisies / déclassées
- Nombre de pièces, nombre d'équivalents volailles, poids
- Température à cœur de muscle

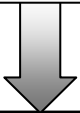
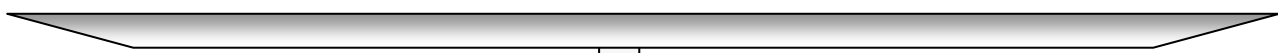
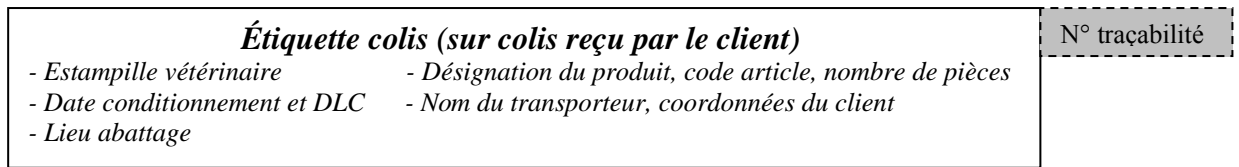
N° SB+

Étiquette « Stockage Vrac »

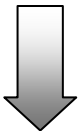
- Date abattage
- Nom de l'éleveur ou identification du lot si plusieurs lots élevage du même éleveur
- Type de volaille

Pièces entières destinées au conditionnement « PAC » ou « Effilée »





RESPONSABLE « STOCKAGE FRAIS »



RESPONSABLE « EXPÉDITION »

Récapitulatif des numéros d'identification :

N° CO sélectionneur (Certificat d'Origine des reproducteurs livrés aux élevages approvisionnant le couvoir) :

1 N° de CO par lot reproducteur

N° CO couvoir (Certificat d'Origine des oisillons livrés en élevage) :

1 N° de CO par lot élevage

N° BL oisillons (Bon de Livraison) :

1 N° de BL oisillons par lot élevage

N° BL aliment (Bon de Livraison) :

1 N° de BL aliment par lot élevage, par livraison d'aliment, par type d'aliment

N° lot élevage :

1 N° lot élevage par éleveur, par bâtiment, par date de mise en place en élevage

N° du parquet reproducteur :

1 N° de parquet par parquet reproducteur

N° ordonnance :

1 N° ordonnance par commande de produits vétérinaires soumis à ordonnance, par lot élevage

N° BEP (Bon d'Enlèvement Partiel) :

1 N° BEP par jour d'enlèvement, par camion de ramassage, par lot élevage

N° SB+ (n° d'abattage) :

1 n° SB+ par lot élevage, par jour d'abattage

Exemple :

Lot n°355 B1 31 de Mr Dupont

| | | |
|----------|-----------------------------|-----------------------------|
| | <i>Ramassage 20 juillet</i> | <i>Ramassage 21 juillet</i> |
| Camion 1 | N° BEP 321 | N° BEP 323 |
| Camion 2 | N° BEP 322 | |
| | ↓ | ↓ |
| | <i>Abattage 21 juillet</i> | <i>Abattage 22 juillet</i> |

| | |
|-------------|-------------|
| N° SB+ 4559 | N° SB+ 4560 |
|-------------|-------------|

N° étiquette produit :

1 N° d'étiquette produit par étiquette produit

N° traçabilité :

1 N° par n° SB+, par jour de conditionnement, par atelier (découpe ou PAC / effilé)

5 – Méthode d'obtention

Le schéma de vie des produits considérés dans les cahiers des charges ici déposés est le suivant :

Volailles à croissance lente, adaptées aux conditions en plein air

Plans d'alimentation

FABRICATION D'ALIMENT

État sanitaire, origine, formules, traçabilité

Accès au parcours à X j
Parcours avec 5 arbres mini /100m² bâtiment

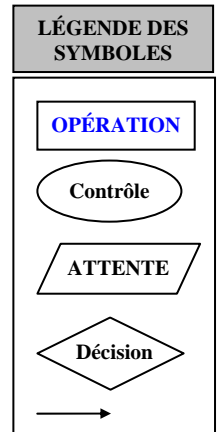
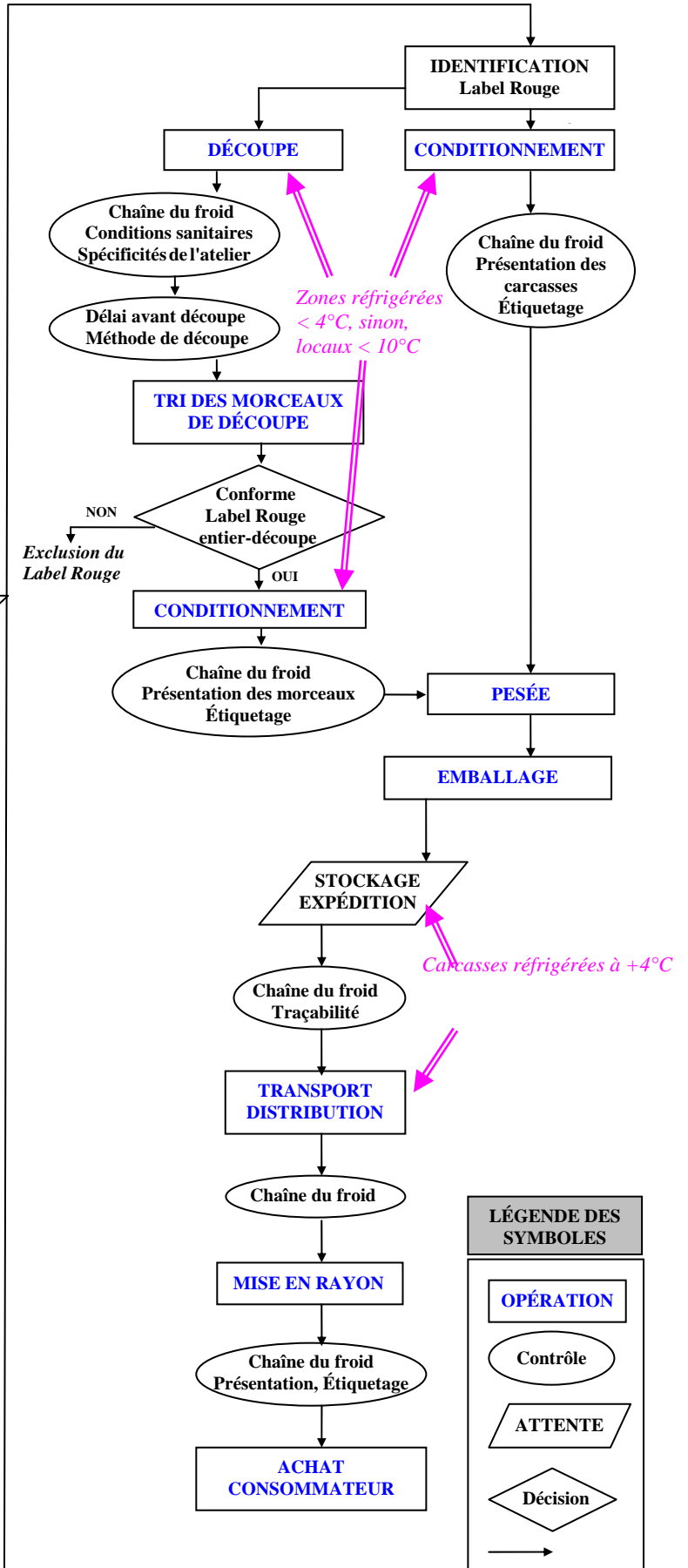
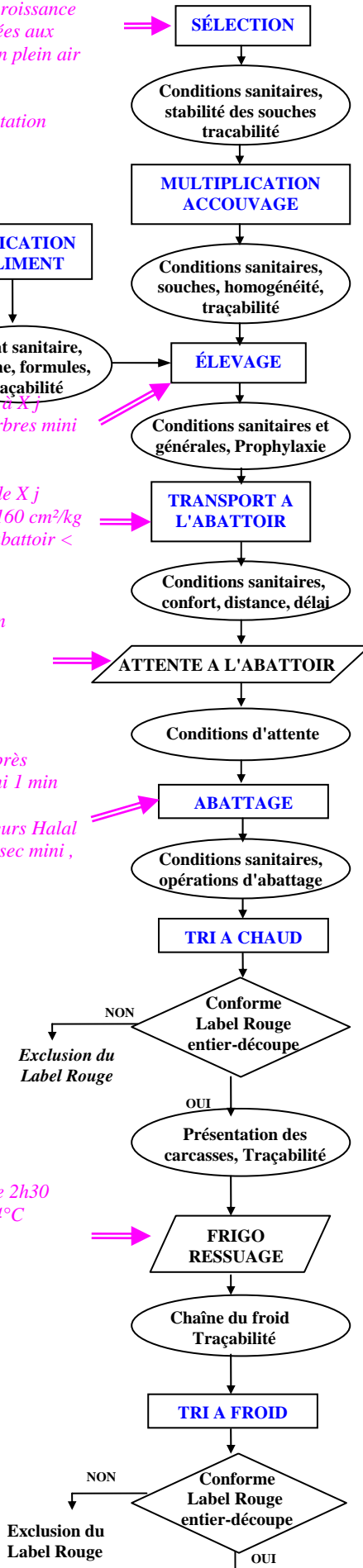
Abattage à partir de X j
Densité transport 160 cm²/kg
Distance élevage abattoir < 100 km ou 3h

Attente mini 30 min avant abattage
Délai enlèvement abattage < 16 h

Saignée 5 sec mini après anesthésie, durée mini 1 min 35sec

Qualification opérateurs Halal
Échaudage 1 min 30 sec mini, 51°C +/- 1°C

Ressuage 2h30 mini, < 4°C



5.1 – SÉLECTION

| Caractéristiques à respecter Valeurs cibles et tolérances |
|---|
| La maîtrise de la qualité et des conditions sanitaires de sélection est assurée par l'entreprise de sélection. |
| 5.1.1 - Objectifs communs aux volailles de chair label |
| C 2 - La sélection des lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair : <ul style="list-style-type: none">- à croissance lente ;- adaptées aux conditions d'élevage en plein air ;- respectant les caractéristiques spécifiques du label considéré. |
| 5.1.2 - Création et maintien des lignées |
| C 2 - La création des lignées doit permettre d'atteindre les objectifs rappelés ci-dessus : <ul style="list-style-type: none">- croissance lente, permettant, dans les conditions d'élevage requises (alimentation à volonté, utilisation de parcours, etc.), d'obtenir à l'âge minimal d'abattage fixé dans la fiche-espèce, des carcasses entrant dans la gamme de poids fixée dans cette même fiche ;- rusticité, permettant aux volailles de s'adapter aux conditions d'élevage requises tant par la notice commune que par les fiches-espèce ;- caractéristiques spécifiques précisées dans le cahier des charges. <p>La sélection des lignées doit assurer la stabilité dans le temps de :</p> <ul style="list-style-type: none">- la croissance lente- un faible taux de mortalité et de boiterie- les caractéristiques inhérentes au label <p>Les lots de volailles de chair issus de cette sélection doivent être homogènes en taille et conformation.</p> |
| 5.1.3- Production des parentaux |
| C 3 - Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point C2. |
| 5.1.4- Maîtrise et contrôle |
| C 3 - Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF. |
| C 3 - Chaque sélectionneur doit détenir et respecter un protocole d'essai concernant les essais préalables ou réguliers des croisements. |

5.2 – MULTIPLICATION / ACCOUVAGE

La maîtrise de la qualité et des conditions sanitaires de multiplication et accoupage, du stockage et du transport des œufs à couvrir et des oisillons sont assurées par l'entreprise de multiplication / accoupage.

5.2.1- Oisillons fournis

C 3 - Le croisement des parentaux doit permettre d'atteindre les objectifs fixés au point C2.
Les croisements de parentaux utilisés sont précisés dans les fiches-espèce.

5.2.2- Homogénéité des volailles après élevage

C 4 - Afin de définir l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couvrir doivent répondre à certains critères. Ces critères minimum sont définis dans les fiches par espèce.

C 5 - Le délai de livraison des oisillons dans les élevages ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.

5.3 – FABRICATION D'ALIMENTS

La maîtrise des conditions sanitaires de la fabrication, du stockage et du transport des aliments, ainsi que la maîtrise de la qualité des matières premières sont assurées par le fabricant d'aliments.

5.3.1- Matières premières utilisées

C 6 - 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 (définies selon la liste de l'Annexe I du décret n° 86-1037 du 15 septembre 1986) 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. Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.
- Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits.
- Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits : betterave, pomme de terre.
- Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits : raisin.
- Fourrages, y compris fourrages grossiers : luzerne et ses dérivés.
- Autres plantes, leurs produits et sous-produits : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.
- Produits laitiers : lait, babeurre, lactosérum.
- Minéraux.

C 7 - Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6 %.

5.3.2- Additifs

C 8 - 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.

5.3.3- Aliments médicamenteux

C 9 - Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires

5.3.4- Phases d'alimentation – plans d'alimentation

C 10 - Les valeurs cibles à respecter (durée de la période de démarrage et pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation) sont définies dans les fiches-espèce ainsi que dans les plans d'alimentation.

5.3 – FABRICATION D'ALIMENTS

5.3.4- Phases d'alimentation – plans d'alimentation (suite)

C 11 - Chaque fiche-espèce fixe les critères nécessaires à une communication sur l'alimentation.

Quand, il est fait référence au « stade de l'engraissement », cela comprend la « période d'engraissement » et la « phase de finition ».

- Expression du taux de céréales :

Le taux minimal de céréales exigé correspond à un mélange de céréales et sous-produits de céréales.

- Calcul du pourcentage de sous-produits de céréales :

Le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales.

Par exemple, si le taux de céréales de la formule d'aliment est de 80 %, le taux de sous-produits de céréales sera au maximum égal à : $80 \% * 15 \% = 12 \%$ de la formule d'aliment.

- La distribution de céréales en l'état, sur le parcours ou dans le bâtiment, est possible et peut être comptabilisée dans le pourcentage de céréales communiqué sur l'étiquette, à condition de l'indiquer dans le plan d'alimentation et d'inscrire sur la fiche d'élevage la quantité effective.

Un plan d'alimentation par espèce est défini. Ce dernier précise la liste de catégories de matières premières qu'il autorise ainsi que leurs fourchettes d'incorporation. Le pourcentage minimum pouvant être égal à 0, sauf s'il s'agit d'une caractéristique certifiée communicante.

5.4 – L'ÉLEVAGE

| |
|--|
| La maîtrise des conditions sanitaires et la qualité de la production de volailles est assurée par l'éleveur. |
| Chaque éleveur possède et respecte un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage à respecter (chauffage, ventilation, alimentation, abreuvement, litière, aménagement du parcours...) |
| Chaque éleveur possède et respecte une charte sanitaire « Label Rouge » du type de la charte sanitaire DGAL (barrières sanitaires, dératation, protocole de nettoyage-désinfection du poulailler, enregistrement des opérations, contrôles sanitaires...) |
| Chaque éleveur tient à jour un registre d'élevage ainsi qu'une fiche d'élevage par lot, à disposition à tout moment, sur laquelle il enregistre les événements survenus et interventions effectuées. La fiche d'élevage, visée par les techniciens et par les contrôleurs lors de leurs passages, est conservée 3 ans par l'éleveur |
| Avant l'enlèvement, l'éleveur envoie la fiche ICA à l'abattoir sur laquelle figurent toutes les interventions sanitaires ayant été effectuées sur le lot. Elle doit être disponible à l'abattoir 48 heures au plus tard avant abattage du lot et 5 jours au plus tôt. |
| 5.4.1- Provenance des volailles |
| C 12 - Les volailles doivent provenir de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. Les croisements actuellement reconnus figurent dans un document validé par le comité national et mis à la disposition des opérateurs. Les volailles proviennent de croisement reconnu à croissance lente et ayant fait l'objet d'une évaluation de l'INAO |
| C 13 - Pour un même label, le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois et proviennent d'une même catégorie (exemple : pattes bandées non cou nu, etc...) |
| C 13 - Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils doivent faire 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 de bâtiments concernés, et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10 % du cheptel mis en production sous label. Seuls peuvent être labellisés, après avis favorable de l'organisme certificateur, des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. |
| C 13 - Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement (au sein de la même catégorie), le demandeur doit informer l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche ou de ce nouveau croisement, étant entendu que le demandeur doit transmettre 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 de règle. |
| C 15 - Sur un même site d'élevage il est recommandé de ne trouver qu'un seul âge par espèce. Toutefois, un maximum de trois âges par espèce est toléré à condition que le cahier des charges détaille les mesures prises pour la séparation effective et la traçabilité des animaux (identification différente, bâtiments séparés et identifiés, parcours parfaitement distincts et sans communications entre eux). |
| C 15 - Les oisillons d'une même bande doivent provenir normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de deux parquets de reproducteurs, les oisillons doivent provenir d'un même croisement. Une bande doit correspondre à un seul label. |
| 5.4.2- Bâtiments |
| 5.4.2.1 Caractéristiques du bâtiment |
| C 16 - Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair Label Rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label. 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. |

5.4 – L'ÉLEVAGE

5.4.2.1 Caractéristiques du bâtiment (suite)

C 17 - Les règles classiques d'implantation et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées, avec notamment respect des 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 aménagements des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent...);
- aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments : s'il existe, le soubassement des murs en parpaings des bâtiments est recouvert d'un enduit lisse;
- insertion des bâtiments dans leur environnement.

Pour les structures légères, les pignons doivent être "en dur", avec des portes d'ouverture rigides et jointives. La bâche plastique de couverture doit être d'une seule pièce, sans déchirures, solidement fixée aux pignons du bâtiment et sur les côtés ; sa teinte doit favoriser son insertion dans l'environnement (les bâches plastiques noires ne sont pas autorisées). L'isolation des bâtiments en plastique doit être disposée de telle manière qu'elle ne « fasse pas mèche » et ne permette pas la remontée de l'humidité du sol.

Dans le cadre des bonnes pratiques d'élevage les exploitations doivent être équipées d'un sas sanitaire :

↳ Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation. Celui-ci doit être clos et comporter : deux parties appelées zone « sale » (extérieure) et zone « propre » (intérieure) et 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 vêtements) ; une poubelle ; au moins deux portemanteaux, des pédisacs et tenues pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

En outre, chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas 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 doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

↳ Soit chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation.

C 18 - Tous les bâtiments d'élevage Label construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.

C 19 - La profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à 1 fois la longueur totale du bâtiment.

C 20 –

| | Toutes volailles de chair | Dinde et oie en bâtiment spécialisé et réservé |
|--|---|--|
| Surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage | 400 m ² | 500 m ² |
| Largeur maximale du bâtiment d'élevage | 9 mètres | 1/2 de la longueur du bâtiment |
| Hauteur minimale des trappes | 0,35 mètres | |
| Largeur minimale combinée des trappes | 4 mètres pour 100 m ² de surface de bâtiment | |

5.4 – L'ÉLEVAGE

5.4.2 Utilisation du bâtiment

C 21 - Tout bâtiment d'élevage doit être habilité par un organisme certificateur avant mise en élevage du premier lot de volailles.

C 21 - 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 la mise en place, l'enlèvement, les procédures et 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 le même élevage et pour la même espèce, des volailles label et des volailles non label.

C 21 - À compter du 29^{ème} jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.

C 22 - La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par exploitation. L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans les fiches-espèce.

C 22 - Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage.

C 22 - Toute exploitation de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique doit être dirigée par un exploitant agricole à titre principal. Dans ce cas d'exploitation, deux sites d'élevage bien séparés (**éloignés de 100 mètres minimum**) et répondant chacun à ce critère d'effectif maximal sont autorisés. L'ODG doit s'assurer que des éléments naturels (type haie végétale) permettent une séparation physique suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge.

C 23 - Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et jusqu'au crépuscule.

C 24 - Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement, doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux volailles.

C 24 - Les densités (en bâtiments et sur parcours) qui figurent dans chaque fiche-espèce s'appliquent dès le 1^{er} jour de la période considérée.

Ce calcul de densité doit prendre également en compte tous les animaux, y compris ceux mis en place pour compléter les pertes éventuelles en cours d'élevage (« le pourcentage gratuit »).

Exemple : Dans un bâtiment de 400 m² on ne mettra en place pas plus de 4400 poussins dont 2 % gratuits, soit 4314 payés au couvoir.

5.4.3- Parcours

C 25 - L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les volailles sous label. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.

C 26 - Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments (par exemple : arbres, arbustes, haies coupe-vent...).

C 26 - **Le parcours doit comporter des arbres en nombre suffisant (5 arbres minimum par 100m² de surface de bâtiment).** L'implantation des arbres doit être telle qu'elle favorise la sortie des volailles sur le parcours (proximité du bâtiment) sans présenter de risque pour le bâtiment. Sur les 20 arbres (5 minimum pour 100 m² de surface de bâtiment), au minimum, 10 arbres doivent être proches des trappes afin de favoriser la sortie des volailles. La distance entre les trappes et ces 10 arbres doit correspondre à celle des arbres à l'âge adulte. A titre exceptionnel, en fonction de la nature du sol, ces 10 arbres peuvent être plantés à une distance supérieure.

C 26 - Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.

C 27 - La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines

Les critères ci-dessous à respecter sont définis dans les fiches-espèces :

- Surface minimale du parcours ;
- Age maximal d'accès au parcours.

C 28 - Pour avoir droit à l'appellation "élevé en liberté", le parcours est illimité. Pendant la période de sortie des animaux sur parcours, celui-ci est exclusivement réservé aux volailles, sur une superficie minimale de 4 m² par sujet attenante aux bâtiments. A titre exceptionnel, des clôtures sont tolérées pour protéger le domaine public (jardins, maisons, bâtiments d'exploitation,...) et pour séparer le chemin d'accès des camions aux bâtiments d'élevage, à condition que leur longueur ne dépasse pas 50 % du périmètre réservé aux

volailles.

5.4 – L'ÉLEVAGE

5.4.4- Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1 Traitements

C 29 - Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles.
Après guérison et attente de 10 jours avant abattage après traitement, les volailles peuvent être abattues via le circuit « ordinaire ».

5.4.4.2 Vide sanitaire

C 30 - Le nettoyage, la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande. Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'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 trois 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 (contrôle documentaire);
- soit un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec une identification des bandes (identification visuelle des mises en place grâce à un phénotype différent pour chaque lot); 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 de la bande

C 31 - Les volailles sous label doivent être abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans les fiches-espèces, sans dérogation. L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.

C 32 - Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins 5 heures avant enlèvement.

5.5 – RAMASSAGE ET TRANSPORT

La maîtrise des conditions de ramassage et de transport est assurée par les éleveurs et le transporteur.

C 33 - Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en œuvre des pratiques visant à limiter ce stress.

C 34 - La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être 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 existants, une dérogation de 4h de transport maximum peut être accordée par le CNIGP-LR-STG si les conditions suivantes sont respectées :

- le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7h00,
- des conditions complémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport (km/m²...),
- 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.

5.6 – ABATTAGE

La maîtrise des points suivants est assurée par chaque atelier concerné :

- des conditions sanitaires d'abattage, de ressuage, de découpe, de conditionnement, de stockage, de préparation à l'expédition,
- du conditionnement des volailles
- de la qualité des volailles

5.6.1- Attente avant abattage

C 35 - Lors de l'attente avant abattage, les volailles doivent être protégées des températures excessives (chaudes et froides) et des intempéries. Les conditions de confort doivent être adaptées au temps d'attente.

Lorsque les températures sont froides, les véhicules de ramassage sont équipés de bâches protégeant les caisses ou containers de volailles.

En cas d'intempéries ou de températures excessives, les volailles sont déchargées et attendent sous un abri.

Le déchargement des volailles doit se faire sans brutalité.

C 36 - Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage.

Le délai maximum d'attente entre le départ du camion de ramassage en élevage et l'abattage est de 12 heures.

C 37 - Les lots doivent être séparés physiquement (espacement de 1,5 mètres minimum) sur les quais d'attente.

5.6.2- Abattage

C 38 - Les volailles labellissables doivent être abattues en priorité et en aucun cas après des volailles non label.

Attrapage, accrochage et anesthésie

C 39 - L'attrapage, l'accrochage et l'anesthésie doivent avoir lieu **en pénombre et dans une ambiance calme** afin de limiter le stress des volailles, avec une manipulation en douceur des animaux.

Saignée

C 40 - Afin d'entraîner une saignée complète, l'appareil d'électronarcose doit provoquer chez la volaille une anesthésie et non un arrêt cardiaque

C40 – La saignée doit être pratiquée au minimum 5 secondes après l'anesthésie et dure au minimum 1 minute 35 s.

C 40 - Un opérateur doit toujours être présent au niveau de l'appareil de saignée pour le contrôle visuel de la saignée : Déclassement systématique si présence d'ecchymoses

C 40 - Dans le cas de l'abattage selon le rite HALAL, les volailles sont saignées par un opérateur qualifié, agréé par les autorités religieuses compétentes.

Les produits destinés au marché Halal doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

Échaudage

C 40 - La durée d'échaudage doit être au minimum de 1 minute 30 secondes (Échaudage suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison)

C 40 - La température de l'eau du bac d'échaudage est de 51°C +/- 1°C (facteur ayant une importance sur la présentation de la volaille, l'efficacité de l'arrachage des plumes et l'absence d'érosion cutanée)

Plumaison

C 40 - La plumaison doit être parfaite, sans érosion de la peau.

Éviscération

C 40 – Pour les volailles prêtes à cuire, l'éviscération doit être complète (la présence de reins est tolérée), sans déchirement de la peau

5.6 – ABATTAGE

5.6.3- Sélection et pesées des volailles labellisables

C 41 - Le contrôle des carcasses, selon les caractéristiques énoncées ci-dessous, doit être assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement. Trois niveaux de contrôle au minimum doivent être mis en place par l'abattoir à cet effet :

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

C 42 - Les carcasses de volailles sous label peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou selon un mode traditionnel défini réglementairement.

Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :

➤ Couleur des volailles et poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats : définis dans les fiches-espèces.

➤ Aspect :

- Pour les pièces entières : carcasses de classe A ;
- Pour les découpes : leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellisables présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A ;

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

5.6.4- Ressuage

C 43 - L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille.

Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.

La descente de la température des carcasses doit être progressive en salle de ressuage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.

La durée minimum de ressuage est de 2 h 30 min.

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

La température du local de ressuage doit être strictement inférieure à +4°C.

On peut tolérer une température temporairement supérieure à +4°C lors du remplissage de la salle de ressuage avec des carcasses « chaudes ».

Cependant, la température mesurée en sortie de l'équipement frigorifique (point le plus froid de la salle) doit être inférieure à +4°C.

C 44 - La réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés ; pour les autres installations il faut prévoir un vide total au moins une fois par semaine.

5.7 – CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

| |
|--|
| Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif des abattoirs habilités. |
| C 45 - Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification : sur chaque volaille PAC sous film, l'étiquette produit est numérotée et comporte le n° de traçabilité du produit. Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer, chaque colis de pièces entières comporte une étiquette colis sur laquelle figure aussi le numéro de traçabilité du produit. |
| C 46 - La DLC maximale des volailles entières est définie dans les fiches-espèce. Elle concourt au maintien de la qualité organoleptique supérieure du produit. |
| C 47 - <u>Formes de Présentation</u> : ➤ Prêt à cuire : cache pattes obligatoire si absence de tarses. ➤ Effilée. <u>Modes de conditionnement</u> : ➤ Volaille nue : <ul style="list-style-type: none">- estampille sanitaire- étiquette de DLC positionnée sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette (même champ visuel) ;- étiquette positionnée de manière symétrique sur la carcasse. ➤ Sous film : <ul style="list-style-type: none">- film positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement ;- étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) 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 une bonne présentation de la carcasse. |
| C 47 - 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 doit être mise par l'abattoir d'origine et rester visible sur les volailles après étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni détruire cette estampille. |
| C 48 - Le transporteur qui transfère des carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement doit être 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. Afin d'éviter toute erreur au niveau du conditionnement, le certificat de transfert comporte, pour le lot considéré : <ul style="list-style-type: none">- soit l'indication de la date d'abattage, fournie par l'abattoir avant expédition.- soit l'indication de la D.L.C., fournie par l'abattoir avant expédition. |

5.8 – DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES

Ceci ne concerne que les opérations de préparation d'unité de vente consommateur et non les opérations effectuées en présence du consommateur.

C 49 - Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs sont autorisées, sauf celles de dindes de Noël et d'oie.

5.8.1- Critères particuliers à la découpe

C 50 - L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label différents.

Entre chaque lot, une étiquette « convoyeur » identifiant le lot, le type de volailles et la date d'abattage est mise sur le convoyeur aérien de l'abattoir et de la découpe. Une étiquette identifiant également le lot est placée sur chaque chariot de ressuage et chaque bac de viande en vrac destinée à être retravaillée. Après conditionnement, une autre étiquette est apposée sur chaque bac de stockage.

C 51 - La température des zones réfrigérées ne doit pas dépasser + 4°C, à l'exception de la température des locaux de découpe et de conditionnement qui ne doit pas dépasser + 10 °C

La température à coeur des carcasses et des morceaux de découpe ne doit pas dépasser + 4°C

C 51 - Délai minimum de 6 heures avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuage.

C 51 - Délai maximum de 72 heures entre l'abattage et la mise en découpe.

C 51 - La découpe automatisée est autorisée si les volailles sont réparties par calibre de poids.

Pour les découpes de 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 processus 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 le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.

5.8.2- Présentations possibles pour la découpe

Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation en vigueur.

C 52 - L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de la classe A ; les découpes doivent notamment être exemptes de :

- matières étrangères, souillure ou sang ;
- odeur étrangère ;
- tâches visibles de sang

5.8 – DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES

5.8.3- Conditionnement et identification des découpes

Les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans la continuité de l'atelier de découpe. Si le conditionnement et la pose de l'étiquette ne sont pas réalisés immédiatement après la découpe dans la salle de découpe, les morceaux de découpe doivent être placés dans des emballages (caissettes ou autres....) différents de ceux utilisés pour la découpe non label. Ils sont stockés par piles identifiées (identification du lot d'origine et date d'abattage) et regroupés dans une zone spécifique de la chambre de stockage afin d'éviter toute confusion.

C 53 - Dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur, chaque unité de vente doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification.

Une étiquette comportant un numéro d'identification est apposée sur chaque barquette pour le conditionnement en U.V.C. Les morceaux de découpe peuvent être présentés sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice. Le film est positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement.

Pour le conditionnement «en vrac», les dispositions suivantes s'appliquent :

1) Sur le colis :

Étiquette comportant toutes les allégations définies pour l'étiquetage des volailles individuelles (logo, mentions réglementaires, mode d'élevage, marque commerciale...), le nombre et le type de morceaux, la D.L.C.

2) Sur chaque morceau :

Étiquette individuelle numérotée non réutilisable comportant la D.L.C.

C 54 - La DLC maximale des pièces découpées est définie dans les fiches-espèce. Elle est comptabilisée à compter du jour qui suit le jour d'abattage.

5.9 – STOCKAGE ET TRANSPORT

Pour le transport à destination du distributeur, s'assurer avant chargement que la température intérieure du camion est suffisamment basse pour éviter toute remontée de la température des produits au-dessus de :
+ 4°C à cœur pour les produits réfrigérés

6 – Étiquetage

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur au minimum :

- le logotype label, dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation,
- les caractéristiques certifiées communicantes,
- le nom et l'adresse de l'ODG.

7 – Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

7.1 – SÉLECTION

| Principaux points à contrôler | Valeurs cibles | Méthode d'évaluation |
|--|--|-----------------------------------|
| Objectifs communs aux volailles de chair label | | |
| La sélection des lignées et la production de parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs escomptés. obtenir des volailles de chair : <ul style="list-style-type: none"> - à croissance lente ; - adaptées aux conditions d'élevage en plein air ; - respectant les caractéristiques spécifiques du label considéré. | Volailles : <ul style="list-style-type: none"> - à croissance lente - adaptées aux conditions d'élevage en plein air | Documentaire, visuel et technique |

7.2 – MULTIPLICATION / ACCOUVAGE

| Oisillons fournis | | |
|--|--------------------|-----------------------------------|
| Le croisement des parentaux doit permettre d'atteindre les objectifs du point C2. Les croisements de parentaux utilisés sont précisés dans les fiches-espèce. | Souches autorisées | Documentaire, visuel et technique |

7.3 – FABRICATION D'ALIMENTS

| Matières premières utilisées | | |
|--|--|--------------------------|
| Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers, et des minéraux | | Documentaire et analyses |
| Phases d'alimentation – plans d'alimentation | | |
| Les plans d'alimentation, dont la proportion de céréales et sous-produits de céréales correspondant au label considéré doivent être respectés. | Les valeurs cibles à respecter sont définies dans les fiches-espèce et dans les plans d'alimentation | Documentaire |

7.4 – L'ÉLEVAGE

| Principaux points à contrôler | Valeurs cibles | Méthode d'évaluation |
|--|---|----------------------|
| Parcours | | |
| L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les volailles sous label. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours. | Age d'accès au parcours défini dans les fiches espèce | Visuel |
| Le parcours doit comporter des arbres en nombre suffisant | 5 arbres minimum par 100m ² de surface de bâtiment | Visuel |
| Enlèvement de la bande | | |
| L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée. | Age minimal d'abattage défini dans les fiches espèce | Documentaire |

7.5 – RAMASSAGE ET TRANSPORT

| | | |
|--|--|--------------|
| Périmètre de situation géographique des élevages | La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport doit être inférieure à 3 heures | Documentaire |
|--|--|--------------|

7.6 – ABATTAGE

| Sélection et pesées des volailles labellissables | | |
|---|--|---------------------|
| <p>Pour être labellissable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Couleur des volailles et poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats : définis dans les fiches-espèces. ➤ Aspect : <ul style="list-style-type: none"> - Pour les pièces entières : carcasses de classe A ; - Pour les découpes : leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellissables présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A | | Visuel et technique |

8 – Abréviations et définitions

BEP : Bon d'Enlèvement Partiel

BL : Bon de Livraison

DLC : Date limite de consommation ou date jusqu'à laquelle une denrée périssable conserve des propriétés définies dans des conditions appropriées. Ce délai limite de consommation est compté à partir du lendemain du jour d'abattage.

DLUO : Date limite d'utilisation optimale

DTS : Date limite de retrait

Engraissement : Phase de l'alimentation qui démarre après la période de démarrage (définie dans chaque fiche-espèce) et qui s'achève à la fin de la période d'engraissement.

Exploitation agricole : (article L 311-1 du code rural) Sont réputées agricoles toutes les activités correspondant à la maîtrise et à l'exploitation d'un cycle biologique de caractère végétal ou animal et constituant une ou plusieurs étapes nécessaires au déroulement de ce cycle ainsi que les activités exercées par un exploitant agricole qui sont dans le prolongement de l'acte de production ou qui ont pour support l'exploitation.

FIA : Fédération des Industries Avicoles

Fiche d'élevage : Document d'enregistrement reprenant les données relatives aux mouvements d'animaux (mise en place, mortalité, enlèvement), à l'entretien et aux soins des animaux ainsi qu'aux interventions vétérinaires réalisées pour une bande de volaille. Son contenu est défini en annexe de l'arrêté relatif au registre d'élevage dont elle constitue une partie pour la bande en cours.

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

ODG : Organisme de Défense et de Gestion

Oisillon : Jeune oiseau nouvellement éclos

PAC : Prêt à cuire

PCL (Protéines – Collagène – Lipides) : Critère indiquant le taux de protéines « nobles » rapporté au produit dégraissé

$$\text{PCL en \%} = 100 \times (\% \text{ protéines} - \% \text{ collagène}) / (100 - \% \text{ lipides})$$

SNA : Syndicat National des Accoueurs

SNIA : Syndicat National des Industriels de l'Alimentation animale

SST : Sucres solubles totaux exprimés en glucose

SYSAAF : Syndicat des sélectionneurs avicoles et aquacoles français

SYNCOPAC : Fédération nationale des coopératives de production et d'alimentation animale

UVC : Unité de Vente Conditionnée

II) EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL CONSIDERE

1 – Groupement Demandeur

Rubrique détaillée dans le tronc commun.

2 – Nom du Label Rouge

16/92 « **POULET blanc entier et en découpes** »

3 – Description du produit

3.1- Présentation des produits

| Age d'abattage minimal | Niveau d'élaboration | Type de présentation | | | |
|------------------------|----------------------|----------------------|-----------|-----------|-----------------------------|
| | | Nu | Sous film | Sous vide | Sous atmosphère protectrice |
| 81 j | PAC - Effilé | X | X | X | X |
| | Découpe | X | X | X | X |

Type d'élevage :

Élevage fermier en plein air.

Phénotype des volailles :

- Plumage roux panaché de blanc
- Chair de couleur blanche (visible en élevage au niveau des pattes des poulets)

Les volailles entières sont présentées sous la forme :

- P.A.C : l'éviscération doit être totale à l'exception, éventuellement, des reins ;
- « effilée » : volailles ayant subi l'ablation de l'intestin par l'orifice cloacal sans enlèvement des autres viscères (jabot, foie, gésier, coeur et poumons) ni des abattis (pattes, tête et cou).

Les pièces de découpe sont présentées sous la forme :

- Demi ou moitié de volaille, poitrine, blanc ou filet sur os, cuisse, haut de cuisse, pilon, filet de poitrine, blanc, filet, noix,
- Volaille entière découpée (carcasse entière découpée au moins quatre morceaux) ;
- Demi-volaille découpée (carcasse entière découpée au moins quatre morceaux) ;
- Aiguillette (muscle pectoral profond paré) ;
- Escalope (tranche du muscle pectoral superficiel, sans peau, paré, proportionné) ;
- 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).

Les pièces sont présentées **sous forme fraîche**.

Caractéristiques organoleptiques :

Au niveau présentation, toutes les carcasses des volailles label rouge de l'ODG doivent avoir une qualité irréprochable. La peau ne doit pas être déchirée, brûlée, griffée ou marquée de traces de sang. En présence d'un de ces défauts, les carcasses sont saisies.

Afin de décrire la qualité gustative de ces volailles, différents descripteurs sont utilisés :

- **Au niveau de la chair** : coloration, fermeté, tendreté, jutosité, caractère gras, tenue à l'os
- **Au niveau du goût** : intensité globale, goût de grillé, saveur amère

Les volailles de l'ODG « Groupement de Qualité des Volailles Fermières de l'Ardèche » sont caractérisées par la présence d'une viande, par rapport au produit courant :

- Plus ferme avec une tenue à l'os plus marquée
- Moins grasse.
- Ayant une intensité de goût plus forte
- Ayant une coloration de la chair plus foncée

Ces volailles Label Rouge perdent peu d'eau à la cuisson. Le léger dépôt de gras sous la peau permet d'obtenir une odeur agréable à la cuisson.

3.2- Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un poulet abattu de 38 jours avoisinant les 2,1 kg de poids vif.

| Étape | Produit courant | Produit label | Exigences minimales NT |
|---|---|---|---|
| MULTIPLICATION / ACCOUVAGE | | | |
| Souches de volailles utilisées | Souches à croissance rapide | Croisements I657, T557 et T551 | Liste positive de souches autorisées |
| ALIMENTATION | | | |
| Type de matières premières utilisées | Pas de critère sur la proportion de céréales | Idem NT + 80% minimum de céréales et sous-produits de céréales en période d'engraissement | Exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers, et des minéraux. |
| ÉLEVAGE | | | |
| Nombre de croisements autorisés | Pas de critère | Idem NT | Limité à 3 et provenant d'une même catégorie. |
| Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage | Environ 1000 m ² | Idem NT | Maximum 400 m ² . |
| Accès au parcours | Élevage en claustration | Idem NT | Pendant la période d'élevage de 9 heures au crépuscule. |
| Traitements soumis à prescription vétérinaire. | Respect des délais d'attente avant abattage uniquement | Idem NT | Aucun lors des 10 derniers jours avant abattage. |
| ABATTAGE | | | |
| Age d'abattage | Pas de critère mais abattage à un poids similaire aux volailles label rouge | Idem NT | Minimum 81 jours |
| Délai entre la fin du transport et l'abattage | Pas de critère | Idem NT | Minimum 30 minutes. |
| Délai entre l'anesthésie et la saignée | Pas de critère | Idem NT | Minimum 5 secondes. |
| Durée de saignée | Pas de critère | 1 min 30 | Minimum 1 minute. |

| Étape | Produit courant | Produit label | Exigences minimales NT |
|----------------------------------|------------------------|----------------------|--|
| Température de l'eau d'échaudage | Pas de critère | Idem NT | Suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. |

4 – Traçabilité

Rubrique détaillée dans le tronc commun.

5 – Méthode d'obtention

5.1- Sélection, Multiplication / Accoupage

C3 - Souches et croisements concernés :

| <i>POULET BLANC fermier - élevé en plein air, entier et découpe, frais</i> <i>N° d'homologation 16-92</i> | |
|--|----------------------------|
| Souches utilisées | Croisements obtenus |
| Souche mâle : I 66 Souche femelle : JA 57 | Croisement I 657 |
| Souche mâle : T 55 Souche femelle : JA 57 | Croisement T 557 |
| Souche mâle : T 55 Souche femelle : SA 51 | Croisement T 551 |

C 4 - Le poids minimum des œufs à couvrir est de 50 grammes. Sur les jeunes troupeaux, le couvoir met en place un système de contrôle permettant de s'assurer que le poids minimum des œufs est respecté (jusqu'à ce que 80 % des œufs atteignent 50 grammes). Passé la période « jeunes troupeaux » le contrôle du poids des oeufs est visuel.

5.2- Alimentation

C10- Le taux minimum de céréales par phase d'alimentation est défini dans le tableau ci-dessous ainsi que dans les plans d'alimentation figurant dans les pages suivantes :

| |
|--|
| <i>En phase de démarrage du 1^{er} au 28^{ème} jour maxi</i> |
| 50 % minimum de céréales |
| <i>En phase d'engraissement : du 29^{ème} jour inclus à l'abattage</i> |
| <u>Le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement doit être supérieur ou égal à 80 %</u> |
| Le « stade de l'engraissement » comprend la « période de « croissance » et de « finition » |

Le « pourcentage moyen pondéré » est égal à :

$$\text{Pourcentage moyen pondéré de X au stade de l'engraissement} = \frac{\text{Quantité de X distribuée pendant tout l'engraissement}}{\text{Quantité d'aliment distribuée pendant tout l'engraissement}}$$

X représentant « les céréales et sous-produits de céréales ».

PLAN D'ALIMENTATION :

| PERIODE DE DEMARRAGE (du 1^{er} au 28^{ème} jour maxi) | | |
|---|---------------------|--|
| Catégories | Taux minimum | Taux maximum |
| Graines de céréales jaunes | | |
| Maïs | | |
| Graines de céréales blanches | | |
| Blé, orge, seigle, triticale,avoine, sorgho,millet, riz, épautre... | | |
| Issues de céréales | | |
| Son,remoulage, farines basses, gluten, drêche d'amidonnerie, de distillerie, de semoulerie, de malterie, germes, radicules, co-produits de biocarburants... | | 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales |
| TOTAL CEREALES + ISSUES DE CEREALES | 50% | |
| OLEAGINEUX, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS | | |
| - Graines : colza, lin, soja, tournesol,arachide, cacao, coton, palme, coprah, carthame, olive, sésame, noix... | 0% | |
| - Tourteaux : colza, lin, soja, tournesol,arachide, cacao, coton, palme, coprah, carthame, olive, sésame, noix... | | |
| - Huiles : colza, soja, tournesol, lin, maïs, palme, arachide, olive... | | |
| - Autres = coques, téguments... | | |
| GRAINES DE LEGUMINEUSES, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS | | |
| Pois, pois-chiche, lupin, féverole,lentilles,hâricots, guar, vesce, garosse... | 0% | |
| AUTRES | | |
| Manioc, pommes de terres, fécule, luzerne et dérivés, racine, canne, betterave, glycérol, mélasse, raisins... | 0% | |
| Minéraux | 0% | |
| TAUX DE MATIERES GRASSES TOTALES DE L'ALIMENT EST LIMITE A 6 % | | |

ADDITIFS : 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 : interdit

PRODUITS AZOTES : Les acides aminés et les levures peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont

autorisés par la réglementation en vigueur (arrêté modifié du 27 août 1987 et règlement 1831/2003)

ALIMENTS MEDICAMENTEUX : Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.

| PERIODE D'ENGRaisseMENT (de l'arrêt du démarrage à l'abattage) | | |
|--|---------------------|--|
| Catégories | Taux minimum | Taux maximum |
| Graines de céréales jaunes | | |
| Maïs | | |
| Graines de céréales blanches | | |
| Blé, orge, seigle, triticale, avoine, sorgho, millet, riz, épautre... | | |
| Issues de céréales | | |
| Son, remoulage, farines basses, gluten, drèche d'amidonnerie, de distillerie, de semoulerie, de malterie, germes, radicules, co-produits de biocarburants... | | 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales |
| TOTAL CEREALES + ISSUES DE CEREALES | 80% | |
| OLEAGINEUX, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS | | |
| - Graines : colza, lin, soja, tournesol, arachide, cacao, coton, palme, coprah, carthame, olive, sésame, noix... | 0% | |
| - Tourteaux : colza, lin, soja, tournesol, arachide, cacao, coton, palme, coprah, carthame, olive, sésame, noix... | | |
| - Huiles : colza, soja, tournesol, lin, maïs, palme, arachide, olive... | | |
| - Autres = coques, téguments... | | |
| GRAINES DE LEGUMINEUSES, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS | | |
| Pois, pois-chiche, lupin, féverole, lentilles, haricots, guar, vesce, garosse... | 0% | |
| AUTRES | | |
| Manioc, pommes de terres, fécule, luzerne et dérivés, racine, canne, betterave, glycérol, mélasse, raisins... | 0% | |
| Minéraux | 0% | |
| TAUX DE MATIERES GRASSES TOTALES DE L'ALIMENT EST LIMITE A 6 % | | |

ADDITIFS : 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 : interdit

PRODUITS AZOTES : Les acides aminés et les levures peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur (arrêté modifié du 27 août 1987 et règlement 1831/2003)

ALIMENTS MEDICAMENTEUX : Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est

interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.

5.3- Élevage

Valeurs de référence à respecter :

C20- C22- C27 – C31

- Effectif maximal par bâtiment : 4 400
- Effectif maximal par exploitation : 17 600
- Densité maximale en bâtiment : 11 sujets/m² jusqu'à l'abattage n'excédant pas 25 kg/m² à l'âge minimal d'abattage défini dans le cahier des charges.
- Surface minimale du parcours en plein air : 2 m² par sujet,
- Age maximal d'accès au parcours : 6 semaines
- Age minimal d'abattage : 81 jours

Une finition en claustration peut être pratiquée pour les poulets de plus de 90 jours ; elle ne peut excéder 15 jours.

5.4- Abattage

C42- Valeurs de référence à respecter :

- Poids minimum effilé : 1300 g
- Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans targes) : 1000 g
- En aucun cas, les DLC et DLUO validées ne peuvent dépasser les valeurs maximales figurant ci-après.
- DLC maximale (jour d'abattage non compris) en jours :

| | | |
|-------------------------------|--------------------------|--|
| Poulet entier nu et sous film | Découpe nue ou sous film | Poulet entier sous vide ou sous atmosphère protectrice et Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice |
| 10 | 10 | 14 |

La DLC doit être apposée selon les résultats du protocole de validation de la durée de vie décrit dans le cahier des charges (selon la norme NFV01-003). La validation de la DLC est sous la responsabilité de l'opérateur.

Le protocole appliqué est décrit en annexe du cahier des charges (Annexe 1).

6 – Étiquetage

La forme des étiquettes doit être adaptée pour la découpe et pour la présentation en PAC ou « effilée ».

Doivent toujours figurer sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur :

a) Le logotype label, dans le respect de la charte graphique

b) L'identifiant de l'Organisme de Défense et de Gestion

Nom : GQVFA

Adresse : Z.A. Le Flacher -07 340 FELINES

☎ 04-75-34-59-06 – Fax : 04-75-34-88-05

c) Les caractéristiques certifiées communicantes suivantes :

- *Durée d'élevage de 81 jours minimum*
- *Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80% de céréales*
- *Fermier - Élevé en plein air*

Celles-ci seront précédées de la Mention « caractéristiques certifiées »

d) Le numéro d'homologation du cahier des charges concerné

e) Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur

7 – Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Rubrique détaillée dans le tronc commun.

ANNEXES

ANNEXE 2 : EXIGENCES MINIMALES DE CONTRÔLE

En application de l'article R 641-2 du Code Rural, le tableau ci-dessous présente les fréquences minimales de contrôles par opérateur.

| ÉTAPES | CONTROLE INTERNE | CONTROLE EXTERNE |
|--|---|--|
| 1-Organisations de planification et de suivi technique | Réception et examen réguliers des informations par l'ODG | 2 audits / an |
| 2-Sélectionneurs | | 1 étude du rapport d'audit de la SNA / an |
| 3- Couvoirs | | 1 audit / an |
| 4- Fabricants d'aliments industriels | Référencement des formules et 2 contrôles / an et par site de fabrication des formules « au fil de l'eau » | 2 audits par an et 1 analyse par an de la formule de référence présente dans les plans d'alimentation. 1 seul audit si l'entreprise a une certification assurance qualité, si : <ul style="list-style-type: none"> - l'entreprise donne accès aux résultats des audits assurance qualité aux auditeurs - les résultats de l'audit donnent confiance et ne révèlent pas de non conformités importantes - le champ couvre des productions concernées <p style="text-align: center;">et</p> 1 contrôle / an / site de fabrication des journaux de dosage conformément à la doctrine du CAC |
| 5- Élevages | 1,5 contrôles / bande | <u>1 contrôle / bande</u> |
| 6-Abattoirs ateliers de découpe et conditionnement | Réception et examen réguliers des informations par l'ODG | 5 contrôles / an / site conformément au règlement CE sur modes d'élevage volailles. 1 audit / an, en période d'abattage des volailles festives si c'est le cas Contrôle de produits dans 4 points de vente / an / abattoir / cahier des charges |
| 7- Ateliers de surgélation | Réception et examen réguliers des informations par l'ODG | 1 contrôle/ an par site |