

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

N° LR 01/15
« POULET NOIR FERMIER FRAIS,
SURGELE, ENTIER ET DECOUPE »

Avertissement : Ce 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.

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :

**Fermier - élevé en plein air
Durée d'élevage 81 jours minimum
Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines,
dont 75 % de céréales**

Validation par le président de l'ODG :

Jean Yves SOURDRIL

Version 1 du 4/11/2014



Objet/Modification	Date de validation
Demande de reconnaissance en label rouge	

Organise de Défense et de Gestion

Association du Poulet de Janzé - Rue Charles Lindbergh - 35 150 JANZE

Tél : 02 99 47 57 57 - E-mail : sletue@poulet-de-janze.com

SOMMAIRE

1 – TRONC COMMUN

1.1	GROUPEMENT DEMANDEUR	4
1.2	NOM DU LABEL ROUGE	4
1.3	DESCRIPTION DU PRODUIT	4
1.4	TRACABILITE	5
1.5	METHODE D'OBTENTION	9
1.5.1	SELECTION	12
1.5.2	MULTIPLICATION	13
1.5.3	FABRICATION D'ALIMENTS (INDUSTRIELLE ET A LA FERME)	13
1.5.4	ELEVAGE	14
1.5.5	RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR	18
1.5.6	ABATTAGE	19
1.5.7	CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES	21
1.5.8	DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES	21
1.5.9	TRANSFORMATION	23
1.5.10	SURGELATION (SPECIFIQUE AUX LABELS ROUGES CONCERNES)	23
1.6	ETIQUETAGE	24
1.7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION	25
2.1	GROUPEMENT DEMANDEUR	26
2.2	NOM DU LABEL ROUGE	26
2.3	DESCRIPTION DU PRODUIT	27
2.4	TRACABILITE	30
2.5	METHODE D'OBTENTION	31
2.5.1	SELECTION	34
2.5.2	MULTIPLICATION	34
2.5.3	FABRICATION D'ALIMENTS (industrielle et à la ferme)	35
2.5.4	ELEVAGE	36
2.5.6	ABATTAGE	36

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE	LABEL ROUGE n° LR 01/15 POULET NOIR FERMIER FRAIS, SURGELE, ENTIER ET DECOUPE	N° LR 01/15	p. 3/40
-----------------------------------	--	-------------	---------

2.5.7	CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES	36
2.5.8	DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES	37
2.5.10	SURGELATION	37
2.6	ETIQUETAGE.....	38
2.7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION	39
	ANNEXE	40

1 - TRONC COMMUN

1.1 GROUPEMENT DEMANDEUR

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE

Rue Charles Lindbergh

35 150 JANZE

Tél : 02 99 47 57 57

Adresse e-mail : sletue@poulet-de-janze.com

1.2 NOM DU LABEL ROUGE

Voir fiche produit

1.3 DESCRIPTION DU PRODUIT

Voir fiche produit

1.4 TRACABILITE

Les principaux éléments de traçabilité utilisés à chaque niveau d'élaboration des produits sont récapitulés ci-dessous :

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
Sélection et Multiplication - Accoupage		
A tous les stades des opérations de sélection et de multiplication, des dispositifs d'identification doivent permettre de connaître précisément l'origine des œufs et des volailles.		
Les troupeaux de reproducteurs doivent être répertoriés, codés et munis d'un certificat d'origine, établi par le centre de sélection, garantissant l'origine des mâles et celle des femelles.	Certificat d'origine des reproducteurs parentaux	Nom du centre de sélection Numéro d'ordre du certificat Date d'éclosion et date de livraison des animaux Identifiant commercial de la souche parentale Nombre de volailles livrées
Chaque livraison de produits commerciaux dans un élevage doit être accompagnée d'un certificat d'origine établi par le couvoir. Un exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 12 mois par le couvoir. Un exemplaire est remis à l'éleveur lors de la livraison. Cet exemplaire est conservé dans le registre l'élevage. Un exemplaire est envoyé à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.	Certificat d'origine des produits commerciaux	Numéro d'ordre du certificat Nom, adresse et numéro d'identification de l'éleveur Numéro du bâtiment Date d'éclosion et date de livraison des animaux Identifiant commercial de la souche Code(s) du (des) parquet(s) de reproducteurs dont sont issues les volailles Nombre de volailles livrées (y compris le % non facturé) Signature d'un représentant du couvoir et de l'éleveur (ou de l'un de ses représentants)
Fabrication d'aliment		
Chaque livraison d'aliment en élevage est accompagnée d'un bon de livraison.	Bon de livraison	Numéro de lot de l'aliment livré Nom et adresse de l'éleveur Numéro du bâtiment Type d'aliment livré et quantité Date de livraison

Elevage		
Chaque bande est identifiée au moyen d'un certificat d'origine.	Certificat d'origine des produits commerciaux	
<p>Une fiche d'élevage est tenue par l'éleveur.</p> <p>Après le dernier enlèvement, un exemplaire est conservé par l'éleveur dans le registre d'élevage</p> <p>Un exemplaire est envoyé par l'éleveur à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables après le dernier enlèvement. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.</p>	Fiche d'élevage	<p>Numéro d'ordre du certificat d'origine</p> <p>Date, nature et quantité d'aliment livré</p> <p>Détail des apports éventuels de céréales (nature, quantité, date)</p> <p>Détail des traitements effectués (nature, posologie, date)</p> <p>Date des interventions éventuelles : pose des bagues, sortie sur parcours, ...</p> <p>Données concernant le nettoyage, la désinfection et le vide sanitaire</p> <p>Visa du technicien</p>
<p>Un registre d'élevage est également tenu par l'éleveur. Il regroupe tous les documents de traçabilité du lot.</p> <p>Les données du registre d'élevage doivent être conservées sur l'exploitation pendant une durée minimale de 5 ans.</p>	Registre d'élevage	
Transport à l'abattoir		
<p>A chaque enlèvement, un bon d'enlèvement est établi par l'abattoir.</p> <p>Un exemplaire est remis à l'éleveur. Celui-ci doit être conservé dans le registre l'élevage.</p>	Bon d'enlèvement	<p>Nom, adresse et numéro d'identification de l'éleveur</p> <p>Identification de la bande concernée</p> <p>Nombre de volailles enlevées</p> <p>Date de l'enlèvement</p> <p>Nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final)</p> <p>Heure de départ de l'élevage</p> <p>Signature d'un représentant de l'abattoir et de l'éleveur (ou de l'un de ses représentants)</p>

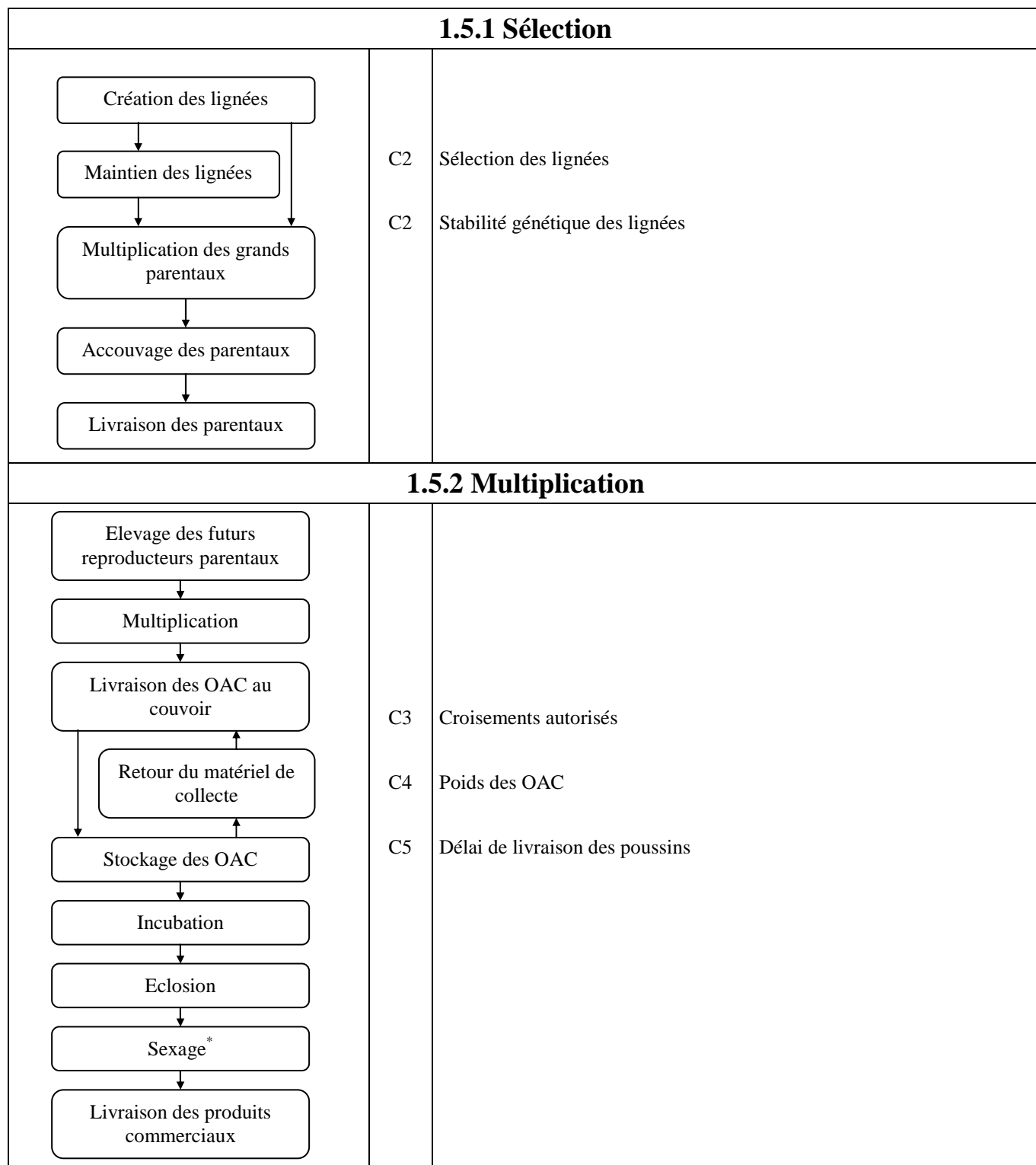
ASSOCIATION DU POULET DE JANZE	LABEL ROUGE n° LR 01/15 POULET NOIR FERMIER FRAIS, SURGELE, ENTIER ET DECOUPE	N° LR 01/15	p. 7/40
-----------------------------------	--	-------------	---------

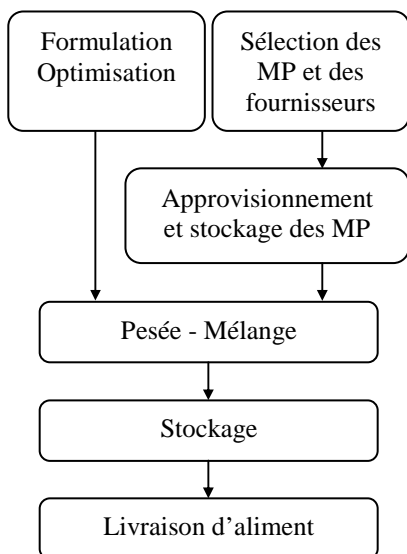
Abattage		
<p>Le bon d'enlèvement est ensuite complété par l'abattoir.</p> <p>Un exemplaire est conservé par l'abattoir pendant une durée minimale de 12 mois.</p> <p>Un exemplaire est envoyé par l'abattoir à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables après le dernier enlèvement. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.</p>	Bon d'enlèvement (suite)	<p>Heure de retour à l'abattoir</p> <p>Date d'abattage</p> <p>Nombre de volailles abattues</p>
<p>Le résultat d'abattage est enregistré sur une fiche d'abattage</p> <p>Un exemplaire est conservé par l'abattoir pendant une durée minimale de 12 mois.</p> <p>Un exemplaire est envoyé par l'abattoir à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables après le dernier enlèvement. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.</p>	Fiche d'abattage	<p>Date d'abattage</p> <p>Nombre de volailles abattues</p> <p>Nombre de volailles saisies</p> <p>Nombre de volailles déclassées</p>
<p>Chaque chariot ou palette de carcasses est identifiée par une étiquette, facilement visible et lisible.</p>	Etiquettes des chariots ou palettes de carcasses	<p>Nom et numéro d'identification de l'éleveur</p> <p>Date d'abattage</p> <p>Nombre et poids net des volailles</p> <p>Numéro, nom, date et heure d'entrée en ressuage sur chaque chariot ou palette</p>
Conditionnement – Etiquetage		
<p>Chaque carcasse ou découpe est identifiée par une étiquette label rouge, une estampille sanitaire et le cas échéant par une bague individuelle. Certaines informations peuvent être apposées sur le ticket poids prix</p> <p>Afin d'assurer la traçabilité du produit, chaque étiquette est numérotée individuellement.</p>	<p>Etiquettes label rouge (Voir modèle d'étiquettes label rouge)</p> <p>Et/ou</p> <p>Ticket poids/prix</p>	<p>Logotype label rouge</p> <p>Nom et adresse de l'organisme certificateur avec son logo</p> <p>Mention « Fermier - élevé en plein air »</p> <p>Durée d'élevage minimum</p> <p>Voir fiche produit</p> <p>Mention « Alimenté avec X % minimum de céréales »</p> <p>Voir fiche produit</p> <p>Numéro d'homologation du label rouge</p>
<p>Une déclaration d'utilisation d'étiquettes est établie après le conditionnement de chaque lot abattu.</p> <p>Un exemplaire est conservé par l'abattoir pendant une durée minimale de 12 mois.</p> <p>Un exemplaire est envoyé par l'abattoir à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables après utilisation des étiquettes. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.</p>	Déclaration d'utilisation d'étiquettes	<p>Date d'abattage du lot</p> <p>Identification de la bande concernée</p> <p>Code ou nom de l'étiquette (ou des étiquettes) commerciale(s) utilisée(s)</p> <p>Par type d'étiquette : numéro de la première et de la dernière étiquette utilisée</p> <p>Le cas échéant : enregistrement des étiquettes détériorées. Dans ce cas, celles-ci doivent être conservées par l'abattoir pendant une durée minimum de 6 mois.</p>

Découpe		
Chaque chariot ou palette de carcasses destinées à la découpe est identifiée par une étiquette, facilement visible et lisible.	Etiquettes des palettes de carcasses destinées à la découpe	Nom et numéro d'identification de l'éleveur Date d'abattage Nombre et poids net des volailles Numéro, nom, date et heure d'entrée en ressuage sur chaque chariot ou palette
Surgélation		
Chaque colis destiné à la surgélation est identifiée par une étiquette, facilement visible et lisible.	Etiquettes des colis destinés à la surgélation	Dénomination du produit et numéro de lot produit fini Date limite d'utilisation optimum
Une fiche de cession et surgélation est établie dans un premier temps par l'établissement qui cède les produits à surgeler (volet « cession »), puis par l'atelier de surgélation (volet « surgélation »).	Fiche de cession et surgélation	Nom de l'établissement d'origine et de l'établissement destinataire, Date d'abattage du lot Identification de la bande concernée Nombre et poids cédé Date et heure de surgélation Nombre et poids des carcasses ou découpes surgelées DLUO et température sortie tunnel

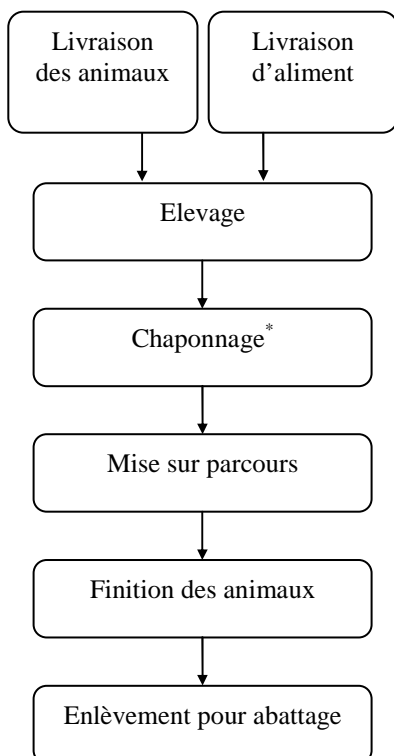
1.5 METHODE D'OBTENTION

Le schéma de vie détaillé ci-après fait apparaître pour chaque caractéristique des volailles Label rouge, les points à maîtriser aux différentes étapes concernées de la production. Ces différents points sont essentiels pour assurer la conformité des produits labellisés aux caractéristiques retenues et assurer la régularité de la production.



1.5.3 Fabrication d'aliment

- C6 Liste positive des matières premières autorisées
- C7 Taux de matière grasse dans l'aliment
- C8 Additifs
- C9 Aliment médicamenteux
- C10 Pourcentage de céréales (taux moyen pondéré au stade de l'engraissement)
- C11 Communication sur l'alimentation

1.5.4 Elevage

- C12 Croisements autorisés
- C13 Essai de nouvelles souches
- C14 Bandes d'élevage
- C15 Origine des poussins
- C16 Spécialisation de l'exploitation
- C17 Règles d'implantation d'un bâtiment
- C18 Distance entre les bâtiments d'élevage
- C19 Profondeur du parcours face aux trappes
- C20 Caractéristiques des bâtiments d'élevage
- C21 Utilisation du bâtiment
- C22 Surface et effectif maximal par site d'exploitation
- C23 Accès au parcours
- C24 Confort des volailles - Densité en bâtiment et sur parcours
- C25 Utilisation du parcours
- C26 Aménagement et Entretien du parcours
- C27 Parcours : Rotation, Surface, Age d'accès
- C29 Traitement des volailles
- C30 Vide sanitaire : Nettoyage et désinfection, Durée
- C31 Age d'abattage
- C32 Mise à jeun avant enlèvement

1.5.5 Ramassage et transport à l'abattoir

Transport pour abattage

- C33 Enlèvement des volailles
- C34 Distance entre élevage et abattoir

1.5.6 AbattageAttente avant abattage -
Déchargement

Attrapage - Accrochage

Anesthésie

Saignage

Echaudage

Plumaison - Finition

Effilage ou Eviscération

Tri - Pesée - Bridage

Ressuage

Stockage tampon

- C35 Attente avant abattage
- C36 Délai d'attente avant abattage
- C37 Séparation physique des lots sur les quais
- C38 Ordre d'abattage
- C39 Conditions d'accrochage et d'anesthésie
- C40 Conditions de saignée, d'échaudage, de plumaison et d'éviscération
- C41 Contrôle des carcasses
- C42 Caractéristique d'une carcasse labellisable - Bridage
- C43 Ressuage
- C44 Vide total pour nettoyage et désinfection

1.5.7 Conditionnement – Etiquetage

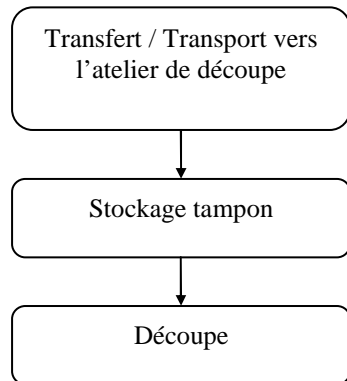
Conditionnement

Stockage

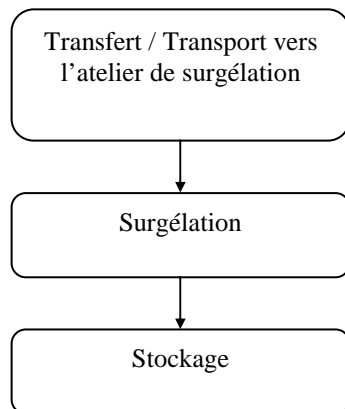
Etiquetage

Stockage

- C45 Identification des étiquettes
- C46 Date limite de consommation
- C47 Type de Conditionnement
- E1 Qualité du conditionnement
- C48 Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement

1.5.8 Découpe

C49	Découpes autorisées
C50	Organisation de l'atelier de découpe
C51	Conditions de découpe
C52	Présentation des découpes
C53	Conditionnement des produits de découpe
C54	Date limite de consommation

1.5.10 Surgélation (spécifique aux labels rouges concernés)

C84	Autorisation
C85	Organisation de l'atelier de surgélation
C86	Condition de surgélation – Délai - DLUO
E2	Résistance du film
C87	Etiquetage
C88	Enregistrement

Développement de chaque étape du processus et les valeurs cibles associées à chaque point de maîtrise :

1.5.1 SELECTION**Objectifs communs aux volailles de chair label rouge****C2 Sélection des lignées**

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

- à croissance lente ;
- dont le plumage est suffisant pour résister aux variations climatiques lié à l'élevage en plein air
- faible mortalité et absence de boiterie
- Homogénéité en poids, taille et conformation

Les caractéristiques spécifiques sont susceptibles de varier en fonction des espèces, elles sont précisées dans les fiches produits

Création et maintien des lignées

C2 La création des lignées doit permettre d'atteindre les objectifs rappelés ci-dessus.

La sélection des lignées peut permettre l'amélioration mais doit au minimum assurer le maintien des caractéristiques initiales dans le temps.

Production des parentaux

C3 Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point C2. Ils sont précisés dans les fiches produits

1.5.2 MULTIPLICATION

Oisillons fournis

C3 Les croisements de parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point C2. Ils sont précisés dans les fiches produits

Homogénéité des volailles après élevage

C4 Le poids minimum des Œufs à couvrir est précisé dans les fiches produit

C5 Le délai de livraison des poussins dans les élevages doit être inférieur à 36 heures après l'éclosion.

1.5.3 FABRICATION D'ALIMENTS (INDUSTRIELLE ET A LA FERME)

Matières premières utilisées

C6 Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux selon la liste suivante :

- Grains de céréales et produits dérivés.
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.
- Graines de légumineuses et produits dérivés.
- Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave, pomme de terre.
- Autres graines et fruits, et produits dérivés : raisin
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :
- luzerne et ses dérivés. - Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.
- Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum.
- Minéraux et produits dérivés.

Seul le lait entier est autorisé pour la finition des chapons

Cette liste est une liste positive. Les plans d'alimentation précisent dans la fiche produit quelles sont les matières premières utilisées par le label rouge concerné.

Les taux d'incorporation minimum et maximum sont précisés dans les fiches produits.

C7 Le taux de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.

Additifs

C8 Les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur. Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants sont interdits.

Aliments médicamenteux

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

Phases d'alimentation - plan d'alimentation

C10 La durée des différentes phases d'alimentation ainsi que le pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation sont définies dans les fiches produits.

C11 La communication sur l'alimentation est possible, les critères nécessaires sont détaillés dans les fiches produits.

1.5.4 ELEVAGE

L'organisation de production doit diffuser à chaque éleveur un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage à respecter (chauffage, ventilation, alimentation, abreuvement, litière, aménagement du parcours...).

L'organisme chargé de la planification et de la production doit également diffuser à chaque éleveur une charte sanitaire du type de la charte sanitaire DGAL à respecter (barrières sanitaires, dératisation, protocole de nettoyage-désinfection du poulailler, enregistrement des opérations, contrôles sanitaires...).

Provenance des volailles

C12 La liste des croisements autorisés est définie dans les fiches produits.

C13 Pour un même label rouge, le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois et proviennent d'une même catégorie (par exemple : pattes banches non cou nu, etc...).

Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils doivent faire l'objet d'une déclaration 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 rouge. Seuls

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE	LABEL ROUGE n° LR 01/15 POULET NOIR FERMIER FRAIS, SURGELE, ENTIER ET DECOUPE	N° LR 01/15	p. 15/40
-----------------------------------	--	-------------	----------

peuvent être labellisables des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

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 rouge.

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

C15 Dans le cas de bandes d'élevage d'âge différent, il est toléré 3 âges maximum par espèce si les conditions suivantes sont réunies :

- Séparation des parcours
- Bague individuelle (si la différence d'âge est supérieure à 1 semaine et inférieure à 3 semaines) ou identification morphologique possible (cou nu ou plumage de couleur différente)

Pour une même bande d'élevage, il est autorisé un maximum de 2 parquets issus du même croisement.

Caractéristiques du bâtiment

C16 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 rouge, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge. La spécialisation « label rouge » s'entend par site d'exploitation. Ainsi, une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge, et un autre à une production de volailles standard.

C17 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 ;
- 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.

C18 Tous les bâtiments d'élevage de plus de 150 m² construits ou agrandis après le 17 mai 1993 sont distants au minimum de 30 mètres de pignon à pignon

C19 Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006 la profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment.

La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est jointe en annexe du présent cahier des charges.

C20 Les bâtiments Label rouge respectent les critères suivants :

- La surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage est de 400 m²
- La largeur maximale de chaque bâtiment d'élevage est de 9 mètres
- La hauteur minimale des trappes est définie dans les fiches produits
- La largeur minimale combinée des trappes est de 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment

Utilisation du bâtiment

C21 . Les bâtiments habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que des volailles label rouge à condition que :

- ces volailles présentent les mêmes garanties sanitaires que les volailles label rouge,
- leur enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur,
- il n'y ait pas en même temps, dans le même site d'élevage et pour la même espèce, des volailles label rouge et des volailles autres que des volailles label rouge.

A compter du 29^{ème} jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.

C22 La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage. L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par site d'exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans les fiches-produits.

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

Toute exploitation dispose au maximum :

- de deux sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles,
- de quatre sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal.

Dans tous les cas, les sites d'élevage doivent être séparés et répondre chacun au critère d'effectif maximal défini dans les fiches produits.

L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge. La distance entre deux sites d'une même exploitation doit être de 100 m minimum.

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

En cas de température inférieure ou égale à -5°C, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des volailles et l'intégrité du matériel.

C24 Pour assurer un confort maximal aux volailles, les quantités de matériaux formant la litière doivent lui permettre d'être sèche et souple.

Les densités en bâtiment et sur parcours s'appliquent dès le premier jour de la période considérée, elles tiennent compte du pourcentage gratuit. Elles sont définies dans les fiches produits

Caractéristique et utilisation du parcours

C25 L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les volailles sous label rouge, il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage. L'utilisation du parcours par d'autres animaux (bovin, équins, ovins...) est interdite y compris hors période d'accès au parcours et pendant le vide sanitaire.

Hors décision réglementaire, l'accès du parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire.

Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

La durée minimale d'élevage est prolongée de la durée de confinement.

C26 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...).

Les parcours doivent disposer d'espaces arborés, présentant au minimum 20 arbres.

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

C27 La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines. La Surface minimale du parcours et l'âge maximal d'accès au parcours sont définis dans les fiches produits.

Traitement des volailles

C29 Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles.
L'ODG détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.

Vide sanitaire

C30 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 :

- Cas où l'écart entre les mises en place est supérieur ou égal à trois semaines : Un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an ;
- Cas où l'écart entre les mises en place est inférieur ou égal à 1 semaine avec une identification des bandes selon des modalités précisées au point C15 : Dans ce cas, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande

Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

Enlèvement de la bande

C31 Les volailles sous label rouge doivent être abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans les fiches produit, sans dérogation. Lorsqu'un âge plus avancé est retenu par un cahier des charges, l'âge d'abattage doit être indiqué en nombre de jours. 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.

C32 Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins 5 heures avant enlèvement.

1.5.5 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR

C33 Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en oeuvre des pratiques visant à limiter ce stress.

Le délai maximum entre la fin de l'enlèvement et l'abattage ne doit en aucun cas dépasser un maximum de 12 heures.

C34 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 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 de l'INAO 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.

1.5.6 ABATTAGE

Attente avant abattage

C35 Lors de l'attente avant abattage, les installations doivent être adaptées pour limiter le stress des volailles :

- espace suffisant
- ambiance calme
- protection contre les intempéries, les températures excessives (chaudes et froides) et la lumière vive : aire d'attente couverte ou caisses / containers / remorques bâchées

C36 Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage. Il ne doit en aucun cas dépasser 6 heures.

C37 Les lots doivent être séparés physiquement et identifiés au déchargement sur les quais. Le personnel chargé de la réception des volailles Label rouge sur les quais est formé et respecte les procédures définies par l'abattoir.

Abattage

C38 Les volailles labellissables doivent être abattues en priorité et en aucun cas après des poules.

C39 Lors des opérations d'attrapage, d'accrochage et d'anesthésie les installations doivent être adaptées pour limiter le stress des volailles :

- Ils doivent être effectués en pénombre et dans une ambiance calme

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE	LABEL ROUGE n° LR 01/15 POULET NOIR FERMIER FRAIS, SURGELE, ENTIER ET DECOUPE	N° LR 01/15	p. 20/40
-----------------------------------	--	-------------	----------

- L'appareil d'électronarcose doit être réglé en début d'abattage (voltage), l'anesthésie des volailles ne provoque pas l'arrêt cardiaque.

C40 La saignée doit être la plus complète possible. Elle est effectuée au minimum 5 secondes après l'anesthésie. La durée de la saignée est définie, validée et contrôlée par l'abattoir en fonction du calibre des volailles. Elle doit durer au minimum 1 minute.

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

La température et la durée d'échaudage sont définies par l'abattoir de façon à obtenir une plumaison satisfaisante des volailles. Le bac d'échaudage est muni d'un système de thermostat dont la température est comprise entre 50 et 55°C, elle est réglée en fonction de la sensibilité de la peau des volailles et suivie de façon à assurer une plumaison efficace sans effleurage.

La plumaison doit être complète (absence de plume et de sicot) et sans effleurage. La pression des doigts plumiers sur la carcasse est adaptée et réglée en fonction de l'espèce. Une finition manuelle peut être réalisée afin de parfaire le travail.

Pour les volailles prêtes à cuire, l'éviscération doit être complète (la présence des reins est tolérée) sans déchirer la peau du bréchet ni perforer les viscères.

Sélection et pesée des carcasses labellisables

C41 Le contrôle des carcasses 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.

C42 Les carcasses peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats ou selon un mode traditionnel défini réglementairement. Le bridage des volailles éviscérées doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.

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

- La couleur de la volaille doit être conforme à celle définie dans les fiches produit.
- Le poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats est défini dans les fiches produit.
- L'aspect des carcasses est conforme à la classe A ;

Ressuage

C43 L'abattoir est organisé de façon à ce que l'entrée en ressuage soit réalisée au plus tard 60 min après l'accrochage des volailles.

Seul le ressuage par air pulsé est autorisé

La descente de la température doit être progressive et non brutale en salle de ressuage : aucune formation de glace et de trace de condensation ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.

La durée minimale de ressuage est de 2 heures : les paramètres de ressuage sont validés par chaque abattoir en fonction de la masse à ressuier.

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

- C44 Un vide total doit être réalisé 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 ;
 - au moins une fois par semaine pour les autres installations.

1.5.7 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

- C45 Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification. Dans le cas de carcasses vendues à la restauration hors foyer, l'unité de vente identifiée n'est pas la carcasse mais le colis.
- C46 La DLC maximale des volailles entières est définie dans les fiches produit.
- C47 Le mode de conditionnement est le suivant :
- Lorsque les volailles sont conditionnées en PAC sous film, le film doit être positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite. La présence d'un cache pattes est obligatoire si les tarses ont été retirés.
 - Lorsque les volailles sont conditionnées en Effilé ou en PAC nu, l'estampille sanitaire est positionnée sur le dessus de la carcasse près de l'étiquette (même champ visuel). L'étiquette est positionnée de manière symétrique sur la carcasse
- E1 La qualité du conditionnement est primordiale pour une bonne conservation de la qualité de la volaille : en cas de perforation du film ou de mauvaise soudure, les produits sont déconditionnés et immédiatement reconditionnés après réglage des paramètres du matériel
- C48 La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement est autorisée après une demande validée par l'organisme certificateur selon les conditions minimales ci-dessous :
- Le transporteur responsable du transfert est habilité
 - l'abattage et le conditionnement sont effectués exclusivement par des abattoirs habilités
 - les opérations de ressuage et d'estampillage et l'apposition de la date limite de consommation sont effectués 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 l'occulter, ni la détruire
 - les volailles doivent être clairement identifiées et accompagnées d'un certificat de transfert permettant d'assurer le suivi du lot sur lequel figure la date d'abattage ou la DLC

1.5.8 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

- C49 Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs sont autorisées, sauf celles de dindes de Noël.

Critères particuliers à la découpe

- C50 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 rouge de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label rouge différents :
- Identification de chaque chariot ou palette de carcasses destinées à la découpe par une étiquette, facilement visible et lisible.
 - Identification des carcasses destinées à la découpe par un système interne à l'abattoir mentionnant notamment le type de produit et la date d'abattage
 - Si la découpe est pratiquée sur un site différent, une fiche de cession est complétée par l'abattoir et l'atelier de découpe.
- C51 Les conditions de découpe sont les suivantes :
- La température dans la salle de découpe doit être inférieure ou égale à 10°C
 - Délai de 6 heures minimum avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuage.
 - Délai de 72 heures maximum entre l'abattage et la mise en découpe
 - Le tri des carcasses destinées à la découpe doit être effectué avant ressuage
 - La découpe automatique est autorisée si les volailles sont réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g.
 - Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, la découpe manuelle assistée est autorisée. La partie assistée concerne la découpe au couteau des filets, la partie manuelle est garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage finale des filets, vérifie et assure si besoin le parage de chaque filet.

Présentations possibles pour la découpe

- C52 Aspect des découpes : le classement des découpes 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 :
- exemptes de toutes matières étrangères, souillure ou sang ;
 - exemptes de toute odeur étrangère ;
 - exemptes de taches visibles de sang.

Conditionnement et identification des découpes

- C53 Selon leur destination, les découpes sont conditionnées de manière différente :
- Cas des produits de découpe présenté sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice : sur chaque UVC, apposition d'une étiquette label rouge numérotée.
 - Cas des produits de découpe présenté en vrac (nu) destinés à la vente au marché traditionnel (Boucherie): la dénomination de vente doit permettre de différencier le type de destinataire. Une étiquette label rouge numérotée est apposée sur chaque morceau. Une étiquette mentionnant le numéro d'agrément de l'atelier de découpe, le numéro de lot et la DLC est apposée sur chaque colis.
 - Cas des produits de découpe présenté en vrac (nu) destinés à la vente en restauration hors domicile : la dénomination de vente doit permettre de différencier le type de destinataire. Une étiquette mentionnant le numéro d'agrément de l'atelier de découpe, le numéro de lot et la DLC est apposée sur chaque colis.

L'opération de conditionnement peut être séparée de l'opération d'apposition du ticket poids/prix en respectant les mesures suivantes :

- Chaque UVC expédiée est identifiée par une étiquette label rouge numérotée.
- Chaque colis est identifié par une étiquette mentionnant la DLC.

C54 La DLC maximale des pièces découpées est définie dans les fiches produit.

1.5.9 TRANSFORMATION

C55 à C 83 Non concerné par la transformation

1.5.10 SURGELATION (SPECIFIQUE AUX LABELS ROUGES CONCERNES)

C84 La surgélation des volailles Label rouge est autorisée, pas la congélation.

C85 L'organisation des ateliers de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des volailles label rouge de celles des autres volailles.

C86 Le délai maximal entre l'abattage et la mise en surgélation est de 24h (jour N pour jour N+1).

Les volailles sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre - 35°C et - 40°C. Il doit permettre d'atteindre une température à cœur de - 18°C dans un délai maximum :

- après 6 h pour les pintades et poulets de moins de 1,6 kg
- après 8 h pour les poulets de plus de 1,6 kg
- après 12 h pour les dindes et les chapons
- après 1,5h pour les découpes de petit calibre (< à 1,6 kg)
- après 2h pour les découpes en vrac (>= à 1,6 kg)

Les installations sont adaptées à la surgélation des volailles entières et des produits de découpe label rouge (surgélation par air pulsé) :

- aptitude du tunnel de surgélation à atteindre une température de - 35°C
- présence d'enregistreurs de température
- définition et validation des règles de fonctionnement du tunnel en fonction de la capacité de surgélation

La DLUO est définie dans les fiches produit.

E2 L'épaisseur du film de conditionnement doit être suffisante pour conserver l'intégrité du film. Un certificat joint au film de conditionnement doit être transmis par le fournisseur

C87 Sur l'étiquette, la dénomination de vente est complétée par la mention « surgelé ». Des conseils particuliers de conservation doivent être mentionnés.

C88 Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de traçabilité des produits surgelés, les opérateurs enregistrent les paramètres suivants :

- la date d'entrée des produits dans le tunnel
- la température en sortie de tunnel de surgélation

1.6 ETIQUETAGE

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

- le logotype label rouge, dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation,
- les caractéristiques certifiées communicantes,
- l'acronyme de l'ODG ou son nom en cas de couplage avec IGP,
- l'adresse de l'ODG.

1.7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Point à maîtriser		Valeur cible	Méthode d'évaluation
Sélection			
C2	Sélection des lignées	- Plumage suffisant pour résister aux variations climatiques, faible mortalité et absence de boiterie - Homogénéité en poids, taille et conformation - Croissance lente Voir fiche produit	Documentaire et visuel
C2	Stabilité génétique des lignées	Maintien des caractéristiques initiales dans le temps	Documentaire et Visuel
Multiplication			
C3	Croisements autorisés	Atteindre les objectifs fixés au point C2 Croisements précisés dans les fiches produits	Documentaire et Visuel
Fabrication d'aliment			
C6	Matières premières	Voir fiche produit	Documentaire et Visuel
C10	Pourcentage de céréales (taux moyen pondéré au stade de l'engraissement)	Voir fiche produit	Documentaire et Visuel
Elevage			
C12	Croisements utilisés	Maximum 3 produits terminaux par Label rouge Voir fiche produit	Documentaire et Visuel
C27	Age minimal d'accès au parcours Surface du parcours	Voir fiche produit	Documentaire
C31	Age d'abattage	Voir fiche produit	Documentaire
Conditionnement – Etiquetage			
C46	Date limite de consommation	Voir fiche produit	Documentaire et Visuel
Découpe			
C54	Date limite de consommation	Voir fiche produit	Documentaire et Visuel
Surgélation (spécifique aux labels rouges concernés)			
C86	DLUO	Voir fiche produit	Documentaire et Visuel

2 - FICHE PRODUIT

2.1 GROUPEMENT DEMANDEUR

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE

Rue Charles Lindbergh

35 150 JANZE

Tél : 02 99 47 57 57

Adresse e-mail : sletue@poulet-de-janze.com

2.2 NOM DU LABEL ROUGE

**« POULET NOIR FERMIER FRAIS, SURGELE, ENTIER ET
DECOUPE »**

2.3 DESCRIPTION DU PRODUIT

Principales caractéristiques

Les principales caractéristiques du n° LR 01/15 « Poulet noir fermier frais surgelé entier et découpe » sont les suivantes :

- Souches rustiques à croissance lente :
- Plumage noir
- Peau blanche fine
- Pattes noires
- Production traditionnelle caractérisée par une durée d'élevage élevée : 81 jours minimum
- Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales
- Fermier - élevé en plein air,

Description des caractéristiques organoleptiques

Après cuisson le n° LR 01/15 « Poulet noir fermier frais surgelé entier et découpe » se caractérise par :

- une viande plus ferme,
- des couleurs plus intenses, surtout pour le muscle rouge,
- une moindre jutosité,
- une flaveur de grillé-rôti plus intense,
- une viande qui adhère plus à l'os.

Description du type de présentation

- Commercialisation en frais et/ou en surgelé
- Présentation en « Effilé » et/ou en « Eviscéré sans abats » et/ou en produits de découpe
- Pour le frais : Délai Limite de Consommation :
 - 10 jours en nu ou sous film
 - 14 jours en sous vide ou sous atmosphère protectrice
- Pour le surgelé : Date Limite d'Utilisation Optimale : 12 mois
- Information du consommateur sur les caractéristiques essentielles (âge, alimentation) ;
- Identification individuelle conférant une parfaite traçabilité au produit ;
- Présentation et étiquetage soignés, permettant notamment une reconnaissance rapide par les consommateurs.

Définition du Produit courant

Le produit courant est un poulet :

- A plumage blanc
- Souche à croissance rapide
- De 38 jours maximum
- élevé en claustration

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE	LABEL ROUGE n° LR 01/15 POULET NOIR FERMIER FRAIS, SURGELE, ENTIER ET DECOUPE	N° LR 01/15	p. 28/40
-----------------------------------	--	-------------	----------

- entier PAC
- frais
- ni un produit export ni un produit importé ni un produit Label rouge déclassé
- de DLC (date limite de consommation) comparable à celle du produit Label rouge
- de même type de mode de conditionnement (nu, sous film, sous atmosphère modifiée).

La cible Consommateur

Les consommateurs cibles du label rouge sont des consommateurs de poulets label rouge, à domicile, avec une fréquence d'environ 1 fois tous les 2 mois.

Tableau comparatif entre le **POULET NOIR FERMIER n° LR 01/15** ET LE **POULET STANDARD**

Étape du Process	Poulet Standard	Poulet noir fermier LR 01/15	Exigence minimum Notice Technique
Sélection et Multiplication – Accoupage			
Caractéristique des produits	Plumage blanc	<ul style="list-style-type: none"> · Plumage noir · Peau blanche fine · Pattes noires · Carcasse couverte mais pas trop grasse 	<ul style="list-style-type: none"> · Plumage coloré · Peau fine · Carcasse couverte mais pas trop grasse
Souches utilisées	Souches à croissance rapide.	Souches rustiques à croissance lente : S86 T751 N SA751 N Noir	Souches rustiques à croissance lente : Plusieurs croisements autorisés mais maximum 3 par cahier des charges
Fabrication d'aliment			
Matières premières utilisées	Alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique.	Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales	Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales
Elevage			
Durée d'élevage	38 jours maximum	Durée minimum : 81 jours	Durée minimum : 81 jours
Conditions d'élevage	Elevage en Claustration	Elevage en plein air lorsque les volailles sont suffisamment plumées pour résister aux conditions climatiques : au plus tard à 6 semaines	Elevage en plein air lorsque les volailles sont suffisamment plumées pour résister aux conditions climatiques : au plus tard à 6 semaines
Surface du parcours	Pas d'accès	Minimum 2 m ² par sujet	Minimum 2 m ² par sujet
Densité	22 sujets par m ² (pas de contrainte)	11 sujets par m ²	11 sujets par m ²
Abattage, Découpe* et Surgélation*			
Règle de tri	Classe A	Le classement des volailles, par le respect des règles de tri, assure la régularité des produits : - Classe A - Poids minimum des carcasses : ○ En effilé : 1,3 kg ○ En éviscéré sans abats : 1,0 kg	Le classement des volailles, par le respect des règles de tri, assure la régularité des produits : - Classe A - Poids minimum des carcasses : ○ En effilé : 1,3 kg ○ En éviscéré sans abats : 1,0 kg
Conditionnement – Etiquetage			
Information sur l'étiquette	Absence de caractéristiques certifiées communicantes	L'étiquetage informe le consommateur des caractéristiques certifiées communicantes : - Fermier - élevé en plein air - Durée d'élevage : 81 jours minimum - Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales	

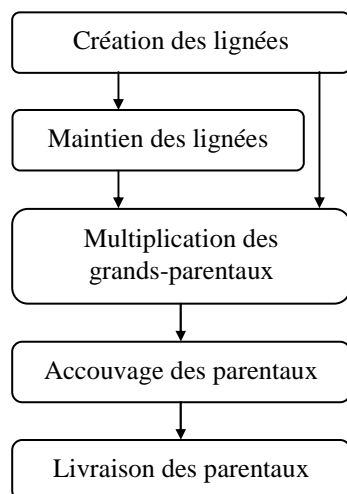
2.4 TRACABILITE

Voir tronc commun

2.5 METHODE D'OBTENTION

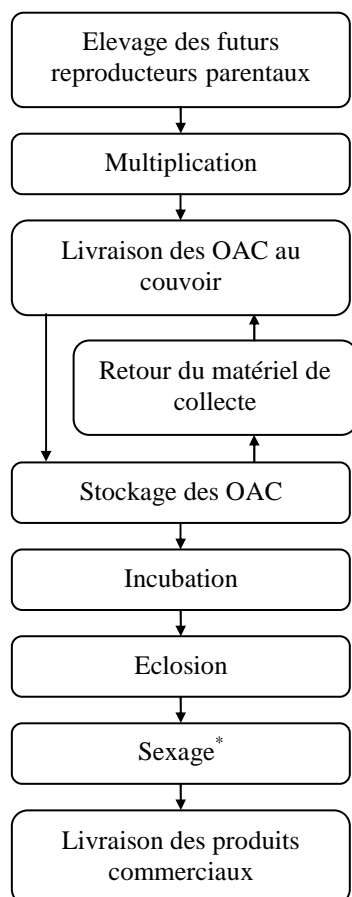
Le schéma de vie détaillé ci-après fait apparaître les points à maîtriser spécifiques du n° LR 01/15 « Poulet noir fermier frais surgelé entier et découpe » aux différentes étapes concernées de la production.

2.5.1 Sélection



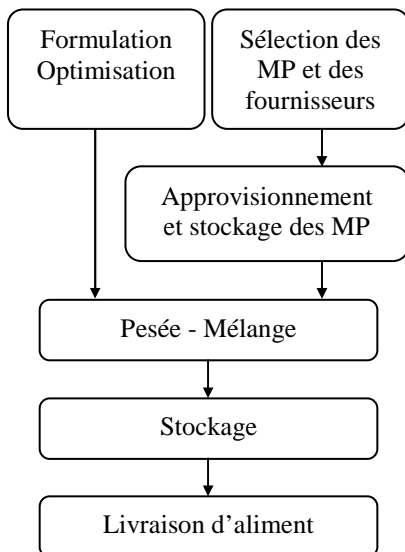
C 2 Création et maintien des lignées

2.5.2 Multiplication



C3 Croisements autorisés

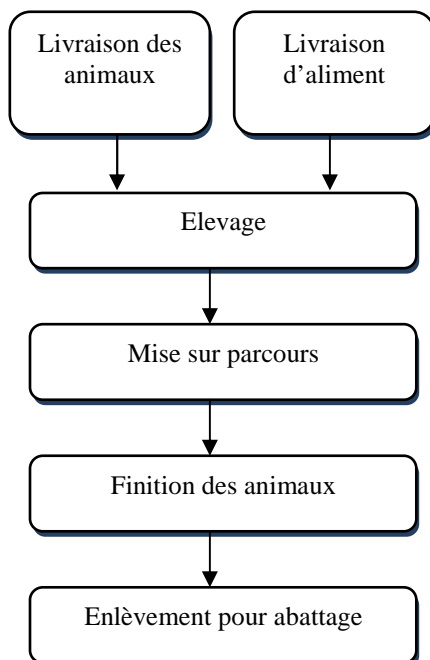
C4 Poids des OAC

2.5.3 Fabrication d'aliment

C6 Liste positive des matières premières autorisées

C10 Pourcentage de céréales (taux moyen pondéré au stade de l'engraissement)

C11 Communication sur l'alimentation

2.5.4 Elevage

C12 Croisements autorisés

C20 Caractéristiques des bâtiments d'élevage

C22 Surface et effectif maximal par site d'exploitation

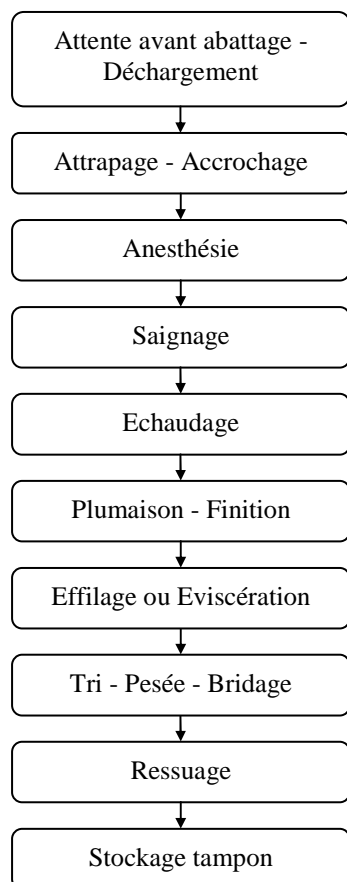
C24 Densité en bâtiment

C27 Parcours : Rotation, Surface, Age d'accès

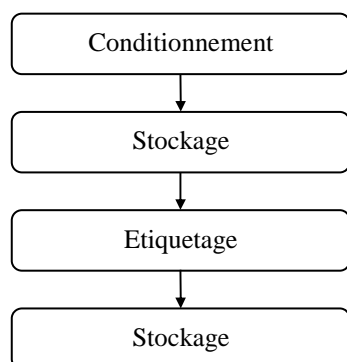
C31 Age d'abattage

2.5.5 Ramassage et transport à l'abattoir

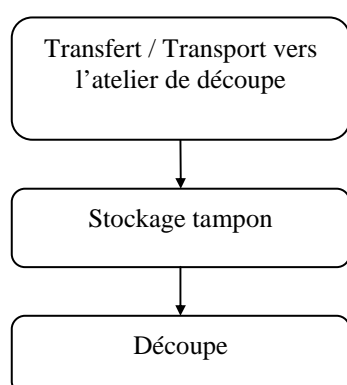
Transport pour abattage

2.5.6 Abattage

C42 Caractéristique d'une carcasse labellisable

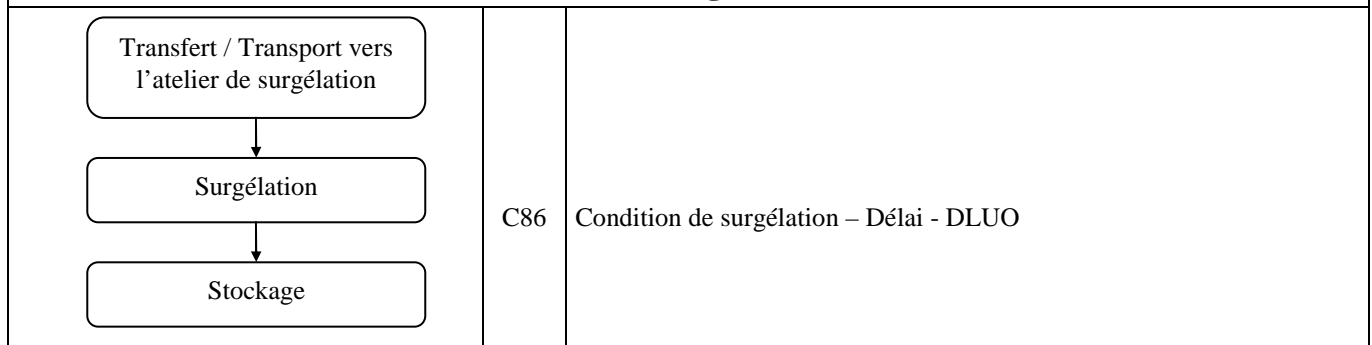
2.5.7 Conditionnement - Etiquetage

C46 Date limite de consommation

2.5.8 Découpe

C54 Date limite de consommation

2.5.10 Surgélation



Développement de chaque étape du processus et les valeurs cibles associées à chaque point de maîtrise :

2.5.1 SELECTION

Parentaux

- C2 Parentaux autorisés
- T77N et S88 pour les coqs
 - SA 51 noire, SA 51, P6N pour les poules

2.5.2 MULTIPLICATION

Oisillons fournis

- C3 Les croisements autorisés sont :
- S88 ⁽¹⁾ x P6N ⁽¹⁾
 - T77N ⁽²⁾ x SA51 ⁽²⁾
 - T77N ⁽²⁾ x SA51 Noire ⁽²⁾
- (1) Hubbard (2) Sasso

Homogénéité des volailles après élevage

- C4 Le poids minimum des œufs à couvrir est de 50 grammes. Pour les parquets de moins de 27 semaines, les œufs à couvrir sont calibrés systématiquement. Le personnel chargé de la mise en incubation est formé pour assurer l'homogénéité des œufs à couvrir tout en respectant le poids minimum.

2.5.3 FABRICATION D'ALIMENTS (INDUSTRIELLE ET A LA FERME)

Matières premières utilisées- Phases d'alimentation - plan d'alimentation

C6 C7 C10 Les taux d'incorporation minimum et maximum sont les suivants :

	Période de démarrage (de 1 à 28 jours)		Période d'engraissement et de finition (à partir de 29 jours et jusqu'à l'abattage)	
	Taux minimum	Taux maximum	Taux minimum	Taux maximum
Grains de céréales et produits dérivés de céréales	50 %		75 %**	
- Dont blé	0%	70%	15%	70%
- Dont maïs	0%	70%	10%	70%
- Dont sorgho	0%	50%	0%	50%
- Dont triticale	0%	50%	0%	50%
- Dont orge	0%	50%	0%	50%
- Dont avoine	0%	30%	0%	30%
- Dont son	0%	20%	0%	20%
- Dont remoulage	0%	20%	0%	20%
- Dont sous-produits de céréales	0%	15 %*	0%	15 %*
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés (soja, colza...) :				
- Dont graines	0%	50%	0%	30%
- Dont tourteaux	0%	50%	0%	35%
- Dont huiles	0%	6%	0%	6%
Graines de légumineuses et produits dérivés (pois, lupin...)	0%	50%	0%	30%
Matières grasses	0 %	6 %	0 %	6 %

*Pour chacune des formules, les sous-produits de céréales ne doivent pas représenter plus de 15% de l'ensemble des grains de céréales et produits dérivés de céréales.

**75% minimum, en moyenne pondérée, de céréales et de leurs dérivés ; chaque formule d'aliment contenant au minimum 70% de grains de céréales et produits dérivés de céréales.

La distribution de céréales en l'état, sur le parcours ou dans le bâtiment, est possible en complément des aliments définis dans le plan d'alimentation. La quantité effective de céréales en l'état distribuée sera inscrite sur la fiche d'élevage.

C11 La communication sur l'alimentation est la suivante :

« Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales »

2.5.4 ELEVAGE

Provenance des volailles

C12 La liste des croisements autorisés est la suivante :

- T751 N
- SA751 N noir
- S86

Caractéristiques du bâtiment

C20 La hauteur minimale des trappes est de 35 centimètres

C22 L'effectif maximum est de :

- 4400 poulets par bâtiment (pourcentage gratuit compris)
- 17600 poulets par site d'élevage

Utilisation du bâtiment

C24 La densité en bâtiment est de 11 poulets par m² et n'excédant pas 25 kg de poids vif par m² à 81 jours.

Caractéristique et utilisation du parcours

C27 La surface minimale du parcours est de 2 m² par sujet.

Les poulets doivent avoir accès au parcours au plus tard à 6 semaines (soit au plus tard le 43^{ème} jour)

Enlèvement de la bande

C31 Les poulets doivent être abattus à partir de 81 jours minimum, sans dérogation possible.

2.5.6 ABATTAGE

Sélection et pesée des carcasses labellissables

C42 Pour être labellissable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :

- Poids minimum en effilé : 1,3 kg
- Poids minimum en éviscéré sans abats : 1,0 kg

2.5.7 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

C46 La DLC maximale du n° LR 01/15 « Poulet noir fermier frais surgelé entier et découpe » est :

- Lorsqu'il est conditionné nu et sous film : 10 jours maximum

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE	LABEL ROUGE n° LR 01/15 POULET NOIR FERMIER FRAIS, SURGELE, ENTIER ET DECOUPE	N° LR 01/15	p. 37/40
-----------------------------------	--	-------------	----------

- Lorsqu'il est conditionné sous vide ou sous atmosphère modifiée : 14 jours maximum

2.5.8 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

C54 La DLC maximale des produits de découpe de Poulets noirs fermiers n° LA XX/XX est :

- Lorsqu'ils sont conditionnés nus et sous film : 10 jours maximum
- Lorsqu'ils sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée : 14 jours maximum

2.5.10 SURGELATION

C86 La DLUO est de 12 mois

2.6 ETIQUETAGE

« Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit sous label rouge mentionne au minimum » :

- Le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation du label rouge : n° LR 01/15
- Les caractéristiques certifiées communicantes :
 - o Fermier - Elevé en plein-air
 - o Durée d'élevage 81 jours minimum
 - o Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales
- L'acronyme et l'adresse de l'ODG :
 - o APJ - Rue Charles Lindbergh - 35150 JANZE

2.7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Point à maîtriser		Valeur cible				Méthode d'évaluation
Multiplication						
C3	Croisements autorisés	T77N ⁽²⁾ x SA 51 ⁽²⁾ T77N ⁽²⁾ x SA 51 noire ⁽²⁾ S88 ⁽¹⁾ x P6N ⁽¹⁾ ⁽¹⁾ sélection Hubbard ⁽²⁾ sélection SASSO				Documentaire et Visuel
Fabrication d'aliment						
C10	Pourcentage de céréales et période de distribution			Stade de l'engraissement		Documentaire et Visuel
		Nom de l'aliment	Démarrage	Croissance	Finition	
		Pourcentage minimum de céréales	50%	Minimum 70 % par formule 75% en moyenne pondéré		
		Période de distribution	Du 1 ^{er} jour et jusqu'au 28 ^{ème} jour	au plus tard le 29 ^{ème} jour et jusqu'au 70 ^{ème} jour	au plus tard le 71 ^{ème} jour et jusqu'à la fin du lot	
Elevage						
C12	Croisements utilisés	T751N SA 751 N noir S86				Documentaire et Visuel
C24	Densité en bâtiment	11 sujets par m ² et n'excédant pas 25 kg de poids vif par m ² à 81 jours d'élevage.				Documentaire et Visuel
C27	Age minimal d'accès au parcours Surface du parcours	Au plus tard à 6 semaines (soit au plus tard le 43 ^{ème} jour 2 m ² par sujet				Documentaire et visuel
C31	Age d'abattage	81 jours minimum				Documentaire
Conditionnement – Etiquetage						
C46	Date limite de consommation	Lorsqu'ils sont conditionnés nus et sous film : 10 jours maximum Lorsqu'ils sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée : 14 jours maximum				Documentaire et Visuel
Découpe						
C54	Date limite de consommation	Lorsqu'ils sont conditionnés nus et sous film : 10 jours maximum Lorsqu'ils sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée : 14 jours maximum				Documentaire et Visuel
Surgélation						
C86	DLUO	12 mois				Documentaire et Visuel

ANNEXE

Liste des exploitations bénéficiant de la disposition citée au point C 19

Titre	Nom Prénom	Entreprise	Adresse	Code postal	Ville	Bâtiment concerné (N° INUAV)
M.	BEASSE Hervé	EARL Le Fresne	Le Fresne	35240	LE THEIL DE BRETAGNE	1 V035AUH
M.	ROBERT Emmanuel	EARL Robert	La Godfrière	35150	JANZE	1 V035AAF
M.	PETTIER Bruno	SCEA La Poidevinière	Poidevinière	35150	PIRE SUR SEICHE	1 V035BKW
Mme	LACROIX Isabelle	GAEC du Désert	La Trancharderie	35150	AMANLIS	1 V035ASD
M.	MONNIER Serge	EARL Monnier	Le Petit Mérol	35150	CHANTELOUP	2 V035AWR
M.	DIOT François	EARL Aubert - Diot	Les Marais	35240	LE THEIL DE BRETAGNE	1 V035ASE
M.	LETRONNIER Vincent		La Veillerie	35130	AVAILLES SUR SEICHE	1 et 2 V035AXH V035AXI
M.	PANAGET Armel	EARL des Genêts	Le Bois Ricoul	35230	SAINTE ARMEL	1 V035BOM