

« ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERES DES LANDES »

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE


« Poulet Blanc Fermier Elevé en Liberté »

« LR/10/10 »

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

Caractéristiques certifiées

- Fermier – élevé en liberté
- Durée d'élevage : 81 jours minimum
- Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont **80 %** minimum de céréales.

Indice	Date	Evolutions	Validation
Version 1	21 mai 2010	Validation du Conseil d'Administration AVFL.	Monsieur le Président de l'ODG AVFL Bernard TAUZIA 

SOMMAIRE

PREMIERE PARTIE : TRONC COMMUN

1 Groupement demandeur	4
2 Nom du label Rouge	4
3 Description du produit	4
4 Traçabilité.....	4
5 Méthode d'obtention	7
5.1 SCHEMA DE VIE DU PRODUIT	7
5.2 SELECTION	15
5.2.1 Objectifs communs aux volailles de chair label	15
5.2.2 Création et maintien des lignées.....	15
5.2.3 Production des parentaux.....	15
5.2.4 Maîtrise et Contrôle	15
5.3 MULTIPLICATION/ACCOUVAGE	16
5.3.1 Oisillons fournis	16
5.3.2 Homogénéité des volailles après élevage	16
5.4 FABRICATION D'ALIMENTS (INDUSTRIELLE ET A LA FERME)	16
5.4.1 Matières premières utilisées	16
5.4.2 Additifs.....	17
5.4.3 Aliments médicamenteux.....	17
5.4.4 Phases d'alimentation – plan d'alimentation.....	17
5.5 ELEVAGE	18
5.5.1 Provenance des volailles	18
5.5.2 Les bâtiments	19
5.5.3 Les parcours.....	20
5.5.4 Conditions sanitaires d'élevage	21
5.5.5 Enlèvement de la bande	21
5.6 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR	22
5.7 ABATTAGE.....	22
5.7.1. Attente avant abattage.....	22
5.7.2 Abattage	22
5.7.3 Sélection et pesée des carcasses labellissables	23
5.7.4 Ressuage	24
5.8 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES.....	24
5.9 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES	25
5.9.1 Critères particuliers à la découpe	25
5.9.2 Présentations possibles pour la découpe	26
5.9.3 Conditionnement et identification des découpes	26
5.10 SURGELATION	26
6 Etiquetage	27
7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation	28

DEUXIEME PARTIE : FICHE PRODUIT

1 Groupement demandeur	32
2 Nom du label Rouge	32
3 Description du produit	32
3.1 PRESENTATION DU PRODUIT	32
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	33
3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	34
4 Traçabilité.....	34
5 Méthode d'obtention	34
5.1 SELECTION	34
5.2 MULTIPLICATION / ACCOUVAGE.....	34
5.3 ALIMENTATION	35
5.4 ELEVAGE	37
5.5 ABATTAGE	37
6 Etiquetage	38
7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation	38

PREMIERE PARTIE : TRONC COMMUN

1 Groupement demandeur

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES
Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX
Reconnue ODG par la Décision n° CNIGP/LR/STG 2007/120
Téléphone : 05.58.85.45.05
Fax : 05.58.85.45.31
Mail : qualite@landes.chambagri.fr / sophie.druon@landes.chambagri.fr

2 Nom du label Rouge

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

3 Description du produit

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

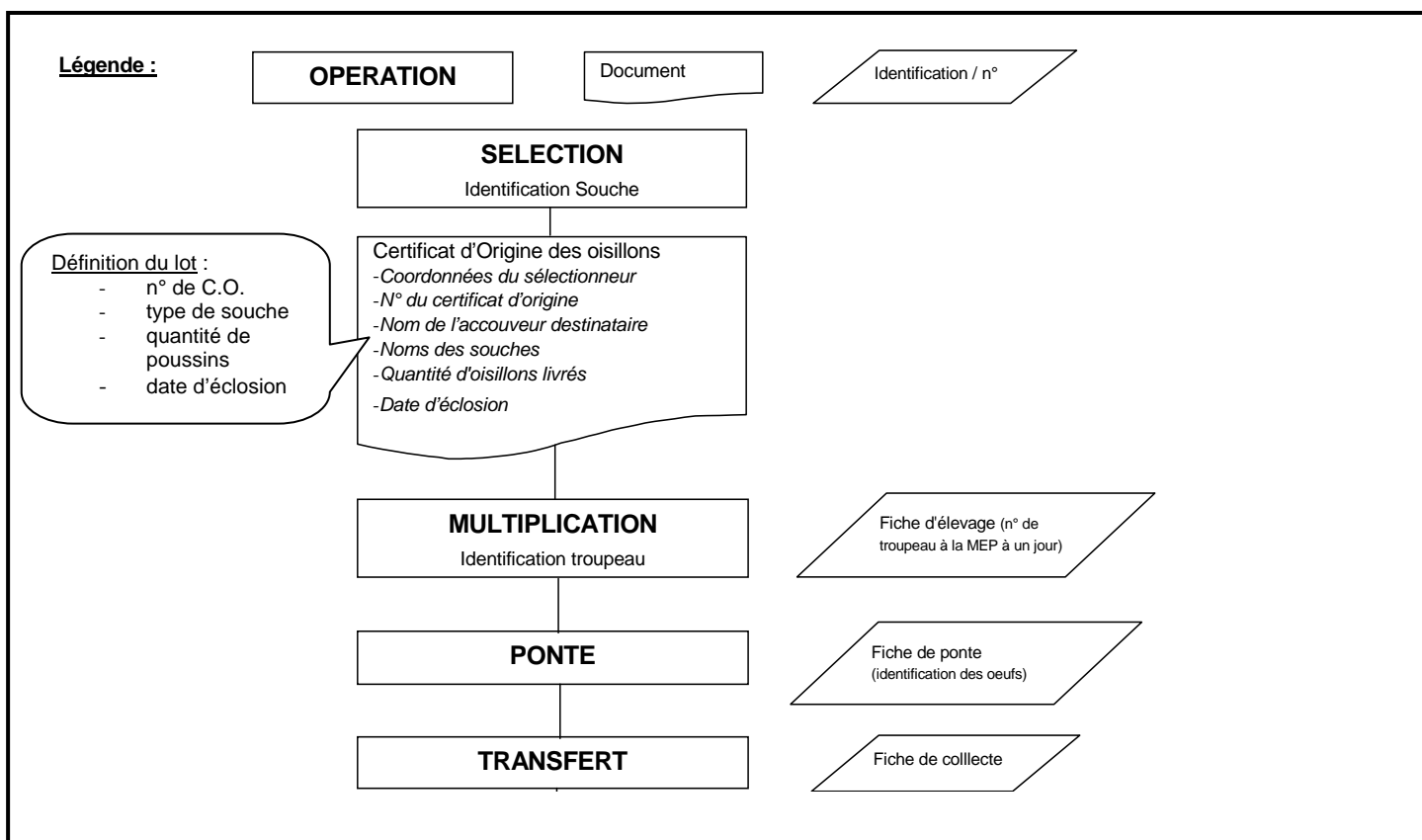
4 Traçabilité

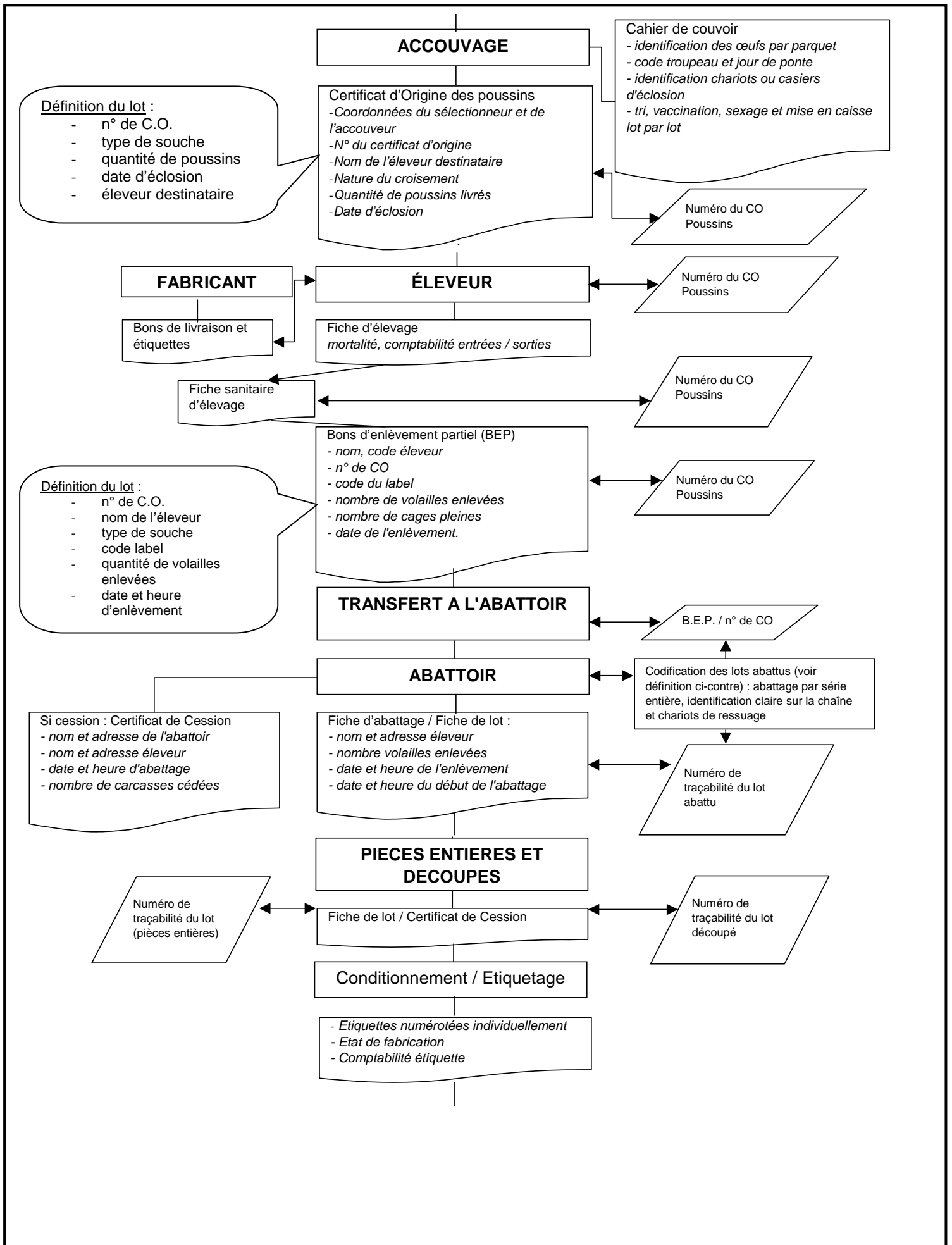
C1 Les procédures de traçabilité des opérateurs permettent à tous les maillons de la filière, du sélectionneur au consommateur, de connaître l'historique des produits labellisés. Chaque opérateur concerné doit donc mettre en place le système de traçabilité nécessaire.

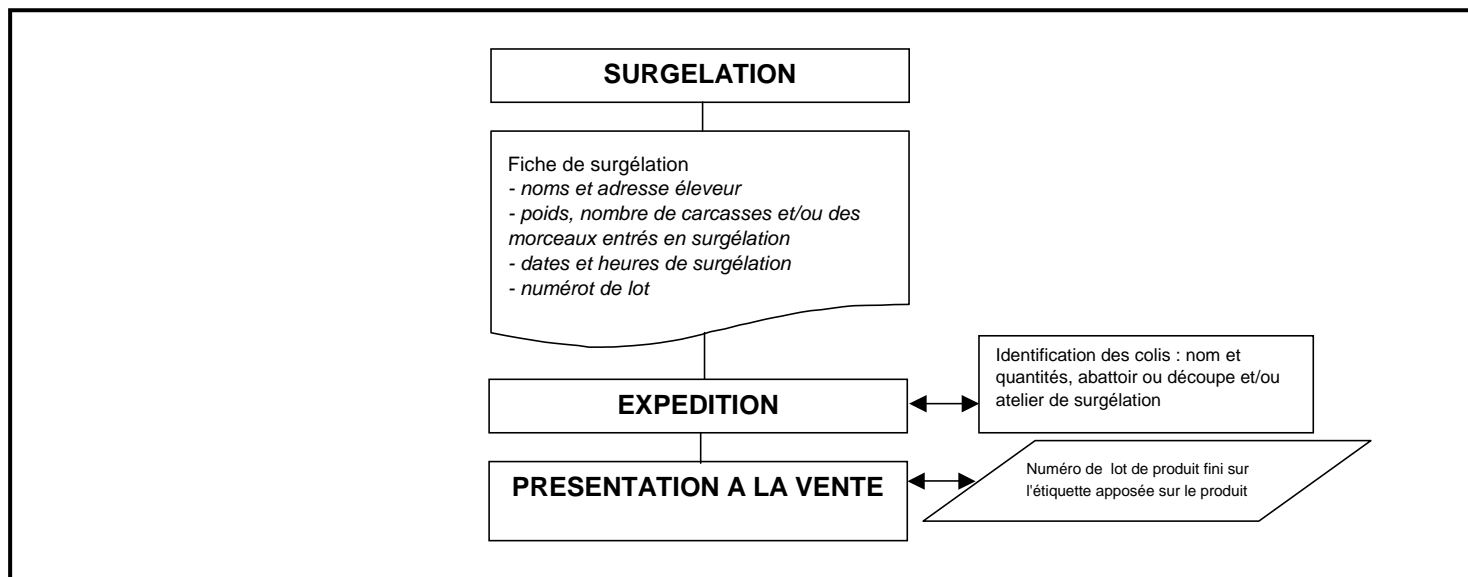
Le schéma suivant décrit

- les modalités d'identification des produits aux différents stades ;
- les documents associés permettant de retrouver les informations tracées.
- les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture, entre les diverses étapes.

Les données de traçabilité sont conservées par les opérateurs et archivées pendant 5 ans.



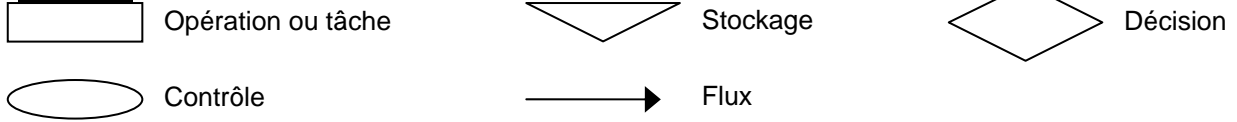




5 Méthode d'obtention

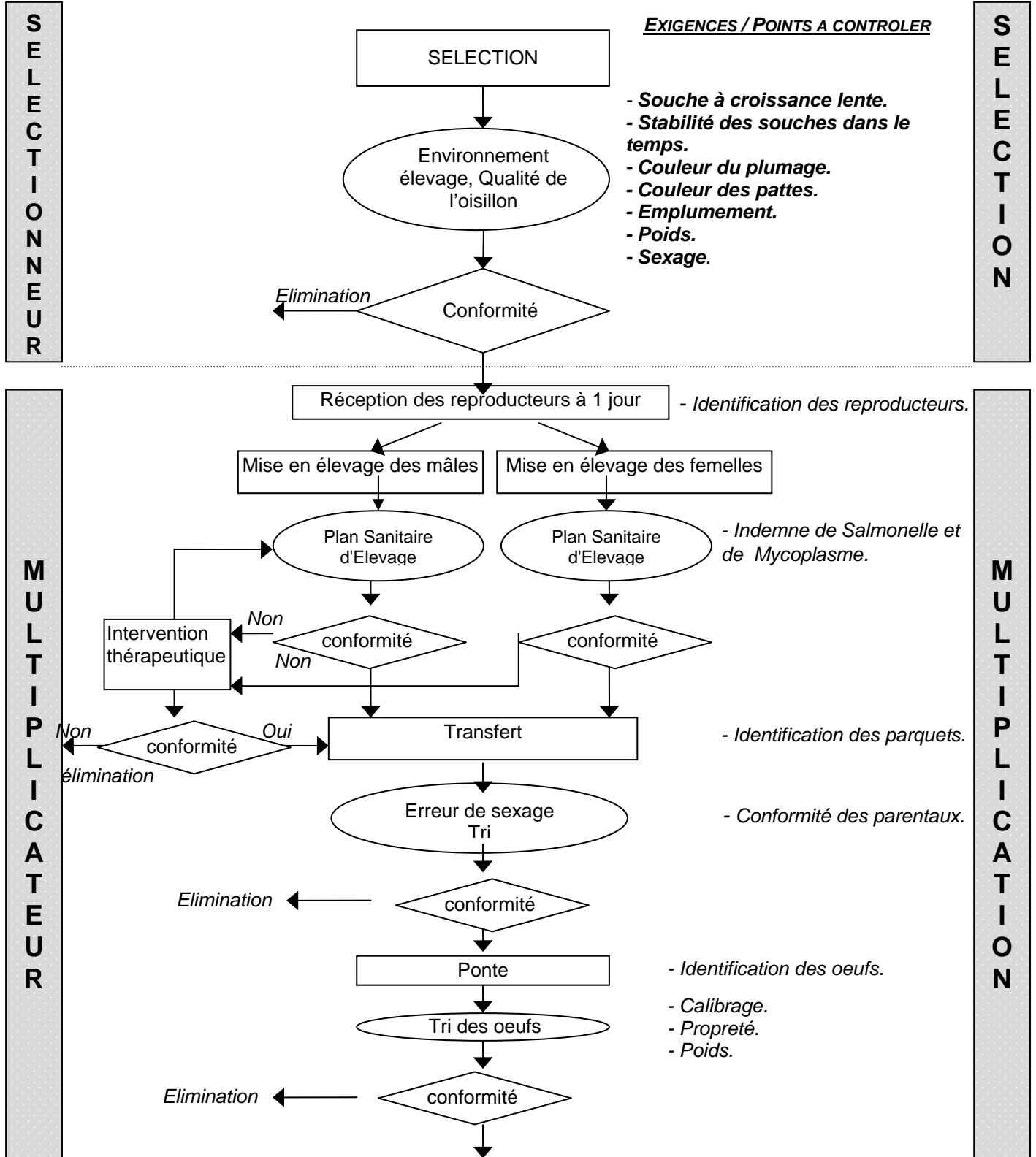
5.1 Schéma de vie du produit

Légende



OPERATEUR

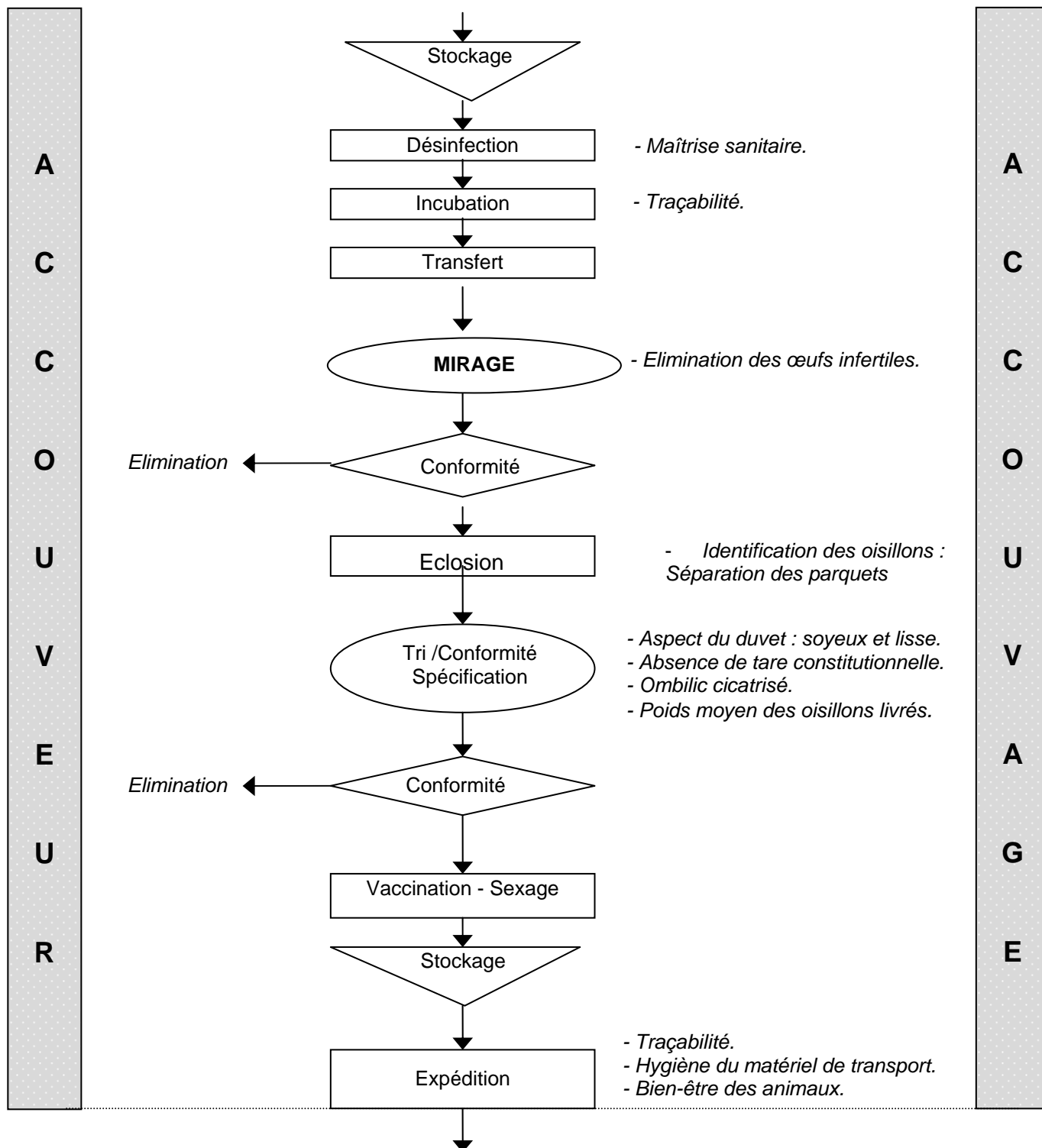
ETAPES



OPERATEUR

ETAPES

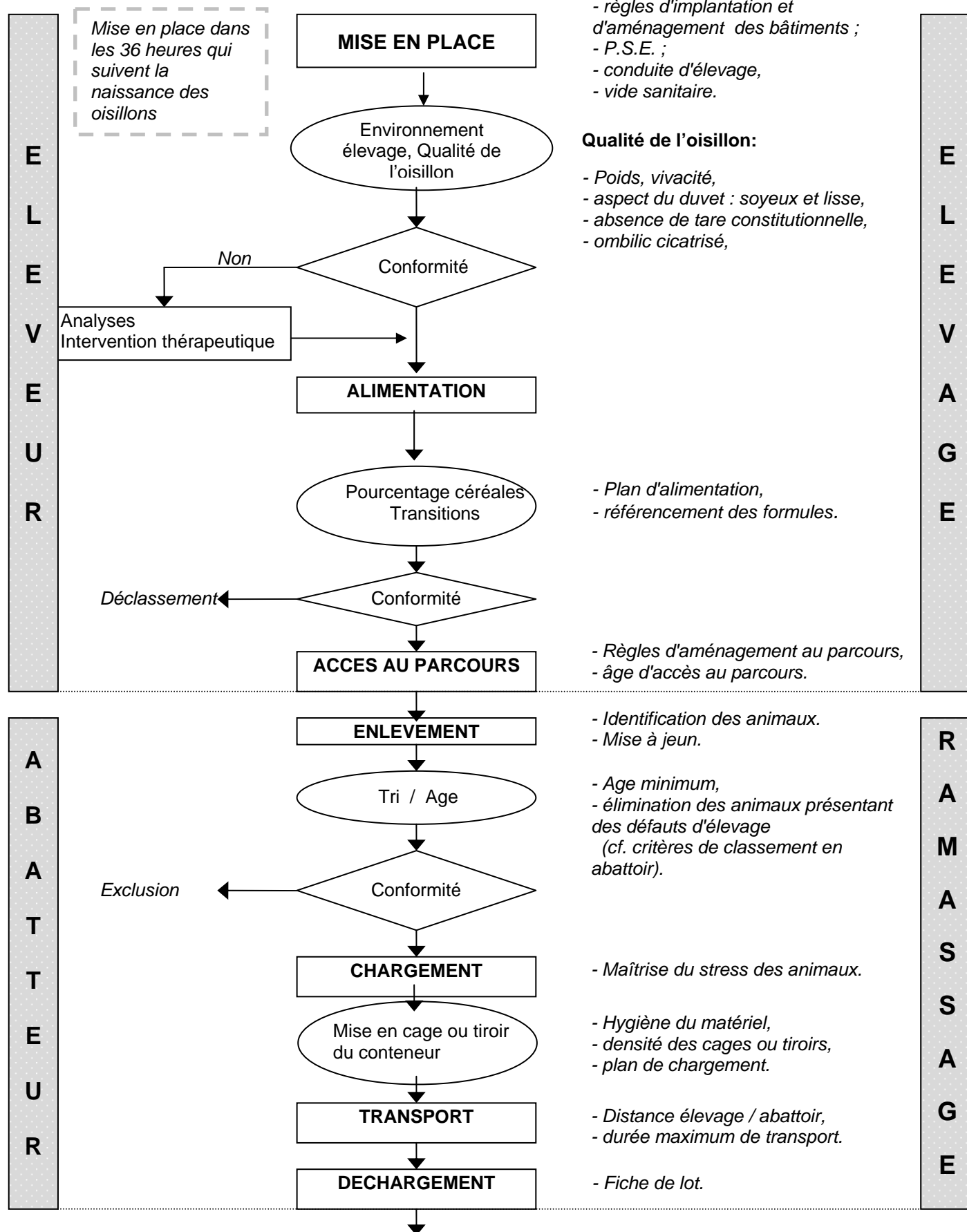
EXIGENCES / POINTS A CONTROLER



OPERATEUR

EXIGENCES / POINTS A CONTROLER

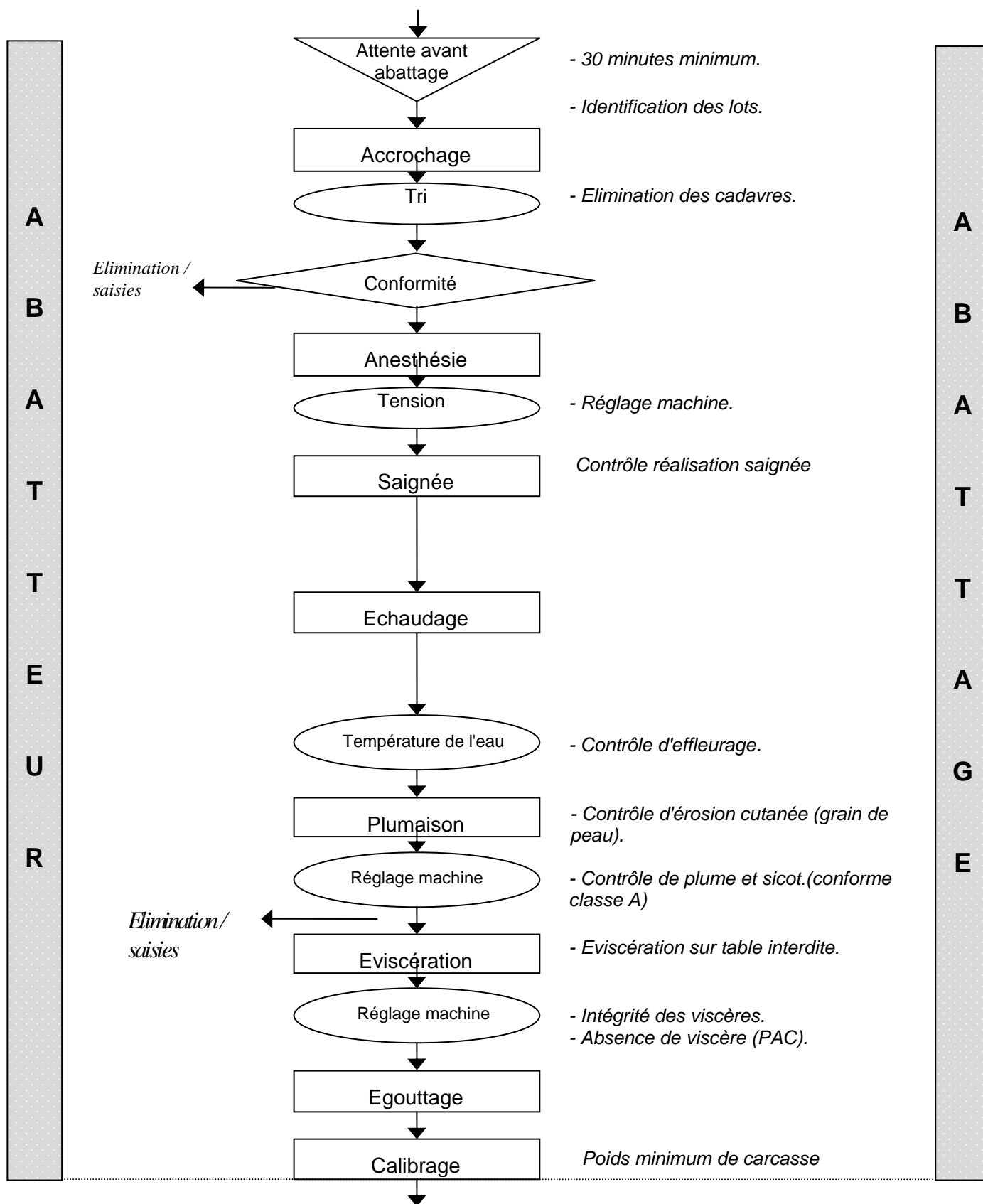
ETAPES



OPERATEUR

EXIGENCES / POINTS A CONTROLER

ETAPES



OPERATEUR

EXIGENCES / POINTS A CONTROLER

ETAPES

A
B
A
T
T
E
U
R

A
B
A
T
T
A
G
E

CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES DES CARCASSES ENTIERES LABELLISABLES

Classe A

Présentation de la carcasse en externe :
Conforme aux critères de présentation de la classe A

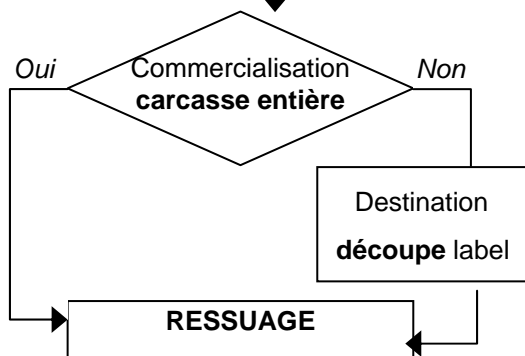
Présentation de la carcasse en interne :
- absence de souillure interne,
- absence totale de viscère (PAC).
Présentation à la vente :
- PAC : carcasse entière bridée,
- Effilé : carcasse entière pliée.



CARACTERISTIQUES DES CARCASSES A DECOUPER LABELLISABLES

Caractéristiques identiques aux carcasses entières (classe A).

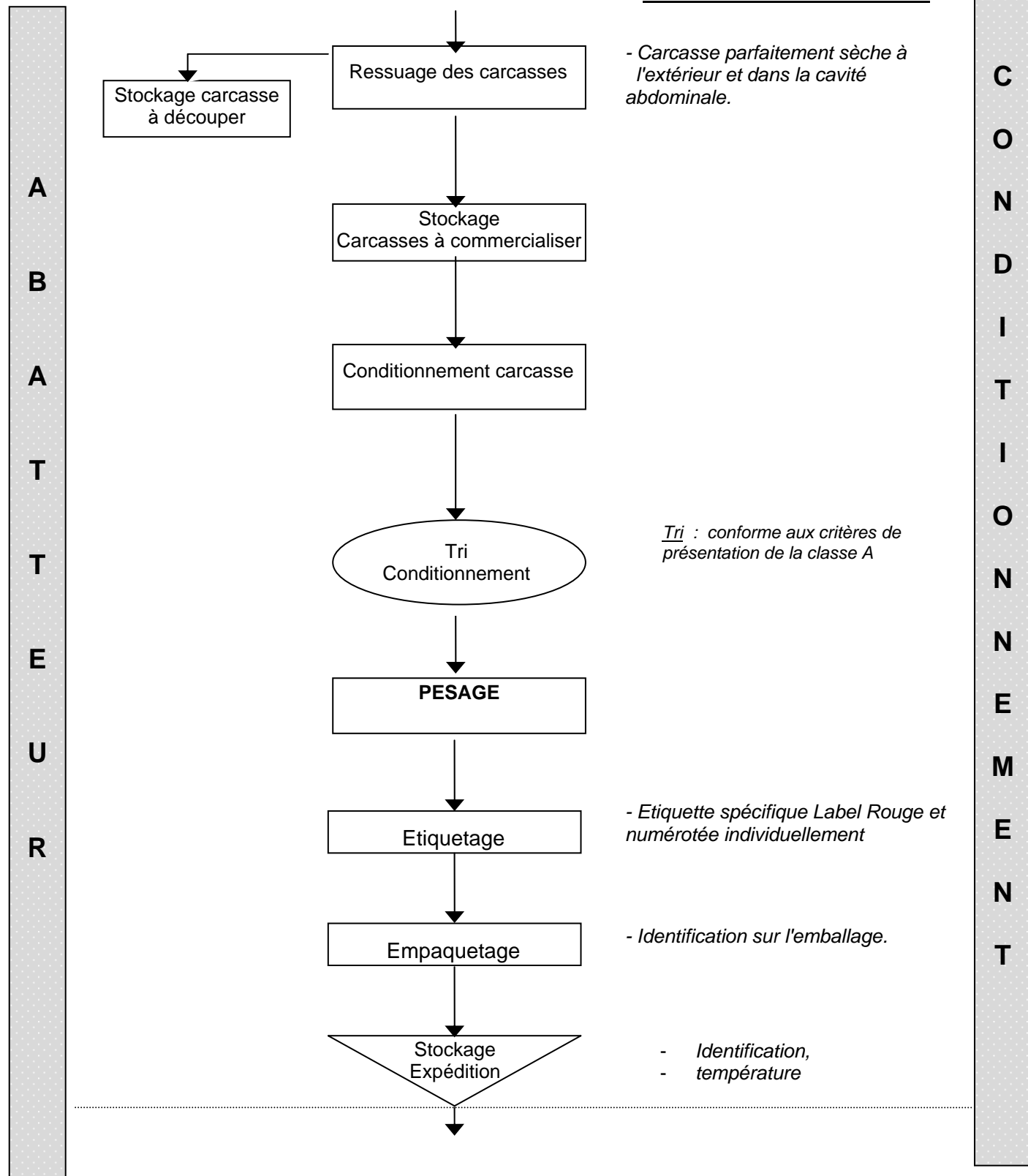
Tolérances de certains petits défauts :
- effleurage,
- peau fendue,
- hématome,
- fracture d'un membre.



OPERATEUR

ETAPES

EXIGENCES / POINTS A CONTROLER



A
B
A
T
T
E
U
R

C
O
N
D
I
T
I
O
N
N
E
M
E
N
T

- Carcasse parfaitement sèche à l'extérieur et dans la cavité abdominale.

Tri : conforme aux critères de présentation de la classe A

- Etiquette spécifique Label Rouge et numérotée individuellement

- Identification sur l'emballage.

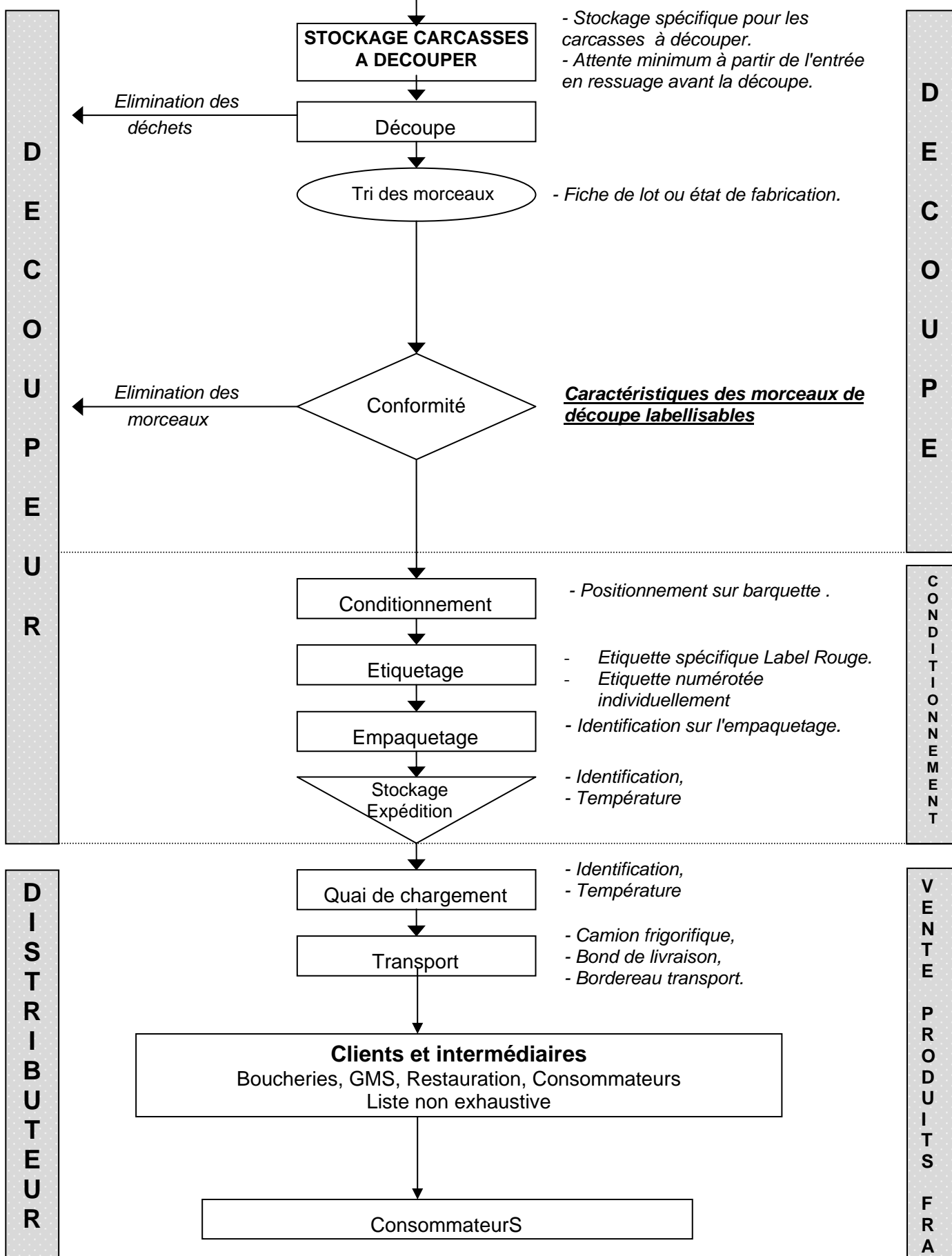
- Identification,
- température

PRODUITS SURGELES

OPERATEUR

EXIGENCES / POINTS A CONTROLER

ETAPES



D
E
C
O
U
P
E
U
R

D
E
C
O
U
P
E

C
O
N
D
I
T
I
O
N
N
E
M
E
N
T

V
E
N
T
E

P
R
O
D
U
I
T
S

F
R
A
I
S

- Stockage spécifique pour les carcasses à découper.
- Attente minimum à partir de l'entrée en ressuage avant la découpe.

- Fiche de lot ou état de fabrication.

Caractéristiques des morceaux de découpe labellissables

- Positionnement sur barquette .

- Etiquette spécifique Label Rouge.
- Etiquette numérotée individuellement
- Identification sur l'empaquetage.

- Identification,
- Température

- Identification,
- Température

- Camion frigorifique,
- Bond de livraison,
- Bordereau transport.

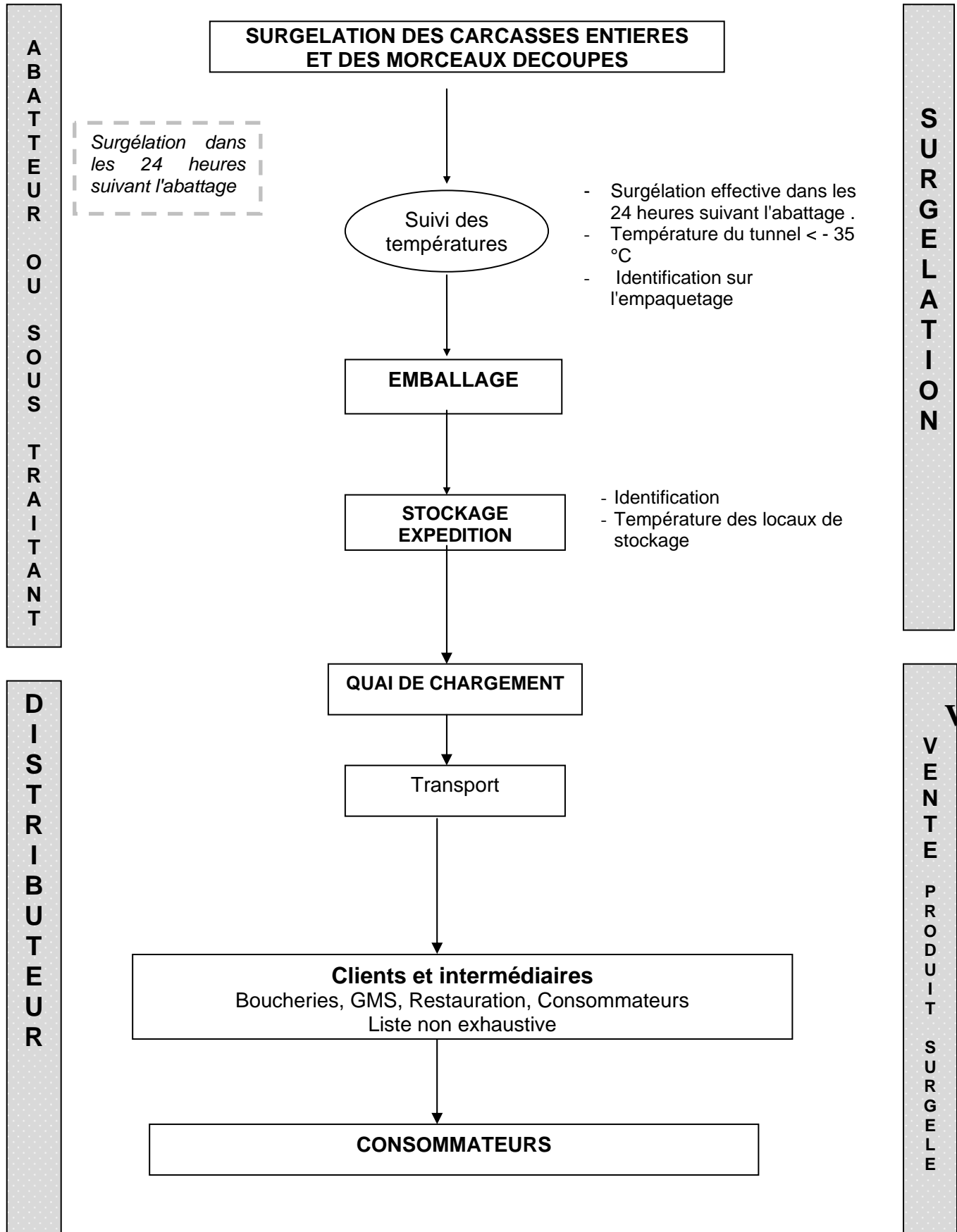
Clients et intermédiaires
Boucheries, GMS, Restauration, Consommateurs
Liste non exhaustive

ConsommateurS

OPERATEUR

EXIGENCES :

ETAPES



5.2 SELECTION

5.2.1 Objectifs communs aux volailles de chair label

C2 La sélection des lignées et la production de parentaux permet d'obtenir des volailles de chair :

- à croissance lente,
- adaptées aux conditions d'élevage en plein air ou en liberté
- le cas échéant, respectant les caractéristiques spécifiques du label considéré.

Ces caractéristiques spécifiques sont précisées dans les **fiches-produits**

Ces caractéristiques concernent :

- la présence de gène à effet majeur ;
- le phénotype (couleur de plumage, de la peau, des pattes, conformation, etc.) ;
- la composition corporelle (développement musculaire, dépôts adipeux, peau etc.) ;
- les caractéristiques résultant de la découpe (couleur de la viande)

5.2.2 Création et maintien des lignées

C2 La création des lignées permet d'atteindre les objectifs rappelés ci-dessous :

- 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 les **fiches-produits**, des carcasses entrant dans la gamme de poids fixée dans cette même fiche.
- rusticité, permettant aux volailles de s'adapter aux conditions d'élevage. ;

La sélection des lignées doit assurer la stabilité dans le temps de certaines caractéristiques :

- les caractéristiques à optimum, à savoir la croissance lente, (faible taux de mortalité, faible taux de boiterie...);
- les caractéristiques inhérentes au label, précisées comme telles dans les **fiches-produits**.

La sélection des lignées peut permettre l'amélioration (au minimum le maintien) des autres caractéristiques, à savoir la rusticité et les caractéristiques spécifiques autres que celles visées au paragraphe précédent (par exemple poids, couleur des plumes etc.).

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

5.2.3 Production des parentaux

Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés ci-dessus.

Les croisements de parentaux utilisés sont précisés dans les **fiches-produits**.

Une liste positive des croisements de parentaux utilisables pour la production sous label est établie et mise à jour régulièrement pour chaque espèce

5.2.4 Maîtrise et Contrôle

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

Les essais préalables ou réguliers des croisements doivent être conformes au protocole d'essai décrit par le sélectionneur et en concertation avec les organismes de production et l'ODG.

Seuls les lignées et les parentaux ayant été produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF et avec le protocole d'essai peuvent être spécifiés dans ce cahier des charges.

5.3 MULTIPLICATION/ACCOUVAGE

5.3.1 Oisillons fournis

C3 Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir les produits terminaux définis dans les cahiers des charges.

5.3.2 Homogénéité des volailles après élevage

C4 Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couver doivent avoir un poids minimum défini dans les **fiches-produits** en fonction des produits terminaux référencés.

Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum.

Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids minimum sont les suivants :

- 1) suivi des poules depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ;
- 2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet)
- 3) contrôle visuel des OAC (œufs à couver), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.

C5 Le délai de livraison des oisillons dans les élevages ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.

5.4 FABRICATION D'ALIMENTS (industrielle et à la ferme)

5.4.1 Matières premières utilisées

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

Les catégories de matières premières autorisées (catégories définies selon la liste de l'Annexe 1 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 catégories concernée. Sans précision, toute la catégorie est autorisée.

- **Grains de céréales, leurs produits et leurs sous-produits.**
- **Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits. Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes 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.**

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

5.4.2 Additifs

C8 Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes :

- Additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants

5.4.3 Aliments médicamenteux

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

5.4.4 Phases d'alimentation – plan d'alimentation

5.4.4.1. Phases d'alimentation par espèce et pourcentage minimal de céréales par période

Les valeurs de référence à respecter (durée de la période de démarrage et % minimum de céréales par phase d'alimentation) sont définies dans les **fiches-produits**

A/ Dispositions s'appliquant à toutes les volailles

Dans les paragraphes ci-dessous, le « pourcentage moyen pondéré » est égal à :

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

X représentant selon les cas :

- les « céréales et sous-produits de céréales » ou
- les « céréales, sous-produits de céréales et graines de légumineuses »

C10

- **Pour toutes les volailles** le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur ou égal à **80%**

B/ Dispositions qui s'appliquent dans le cas d'une communication sur l'alimentation

C11 Chaque **fiche-produit** fixe les exigences nécessaires à une communication sur l'alimentation. Quand il est fait référence au « stade de l'engraissement », cela comprend selon les fiches-produits, les phases de distribution d'aliments dits de croissance, finition, pré-abattage et engraissement.

C/ Définitions complémentaires

↳ **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 $80\% \times 15\% = 12\%$ 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.

5.4.4.2 Plan d'alimentation dans les cahiers des charges

Chaque fiche-produit précise la liste des catégories de matières premières autorisées et le plan d'alimentation (nom et période de distribution de chaque aliment).

En outre, la fiche-produit indique les fourchettes d'incorporation des principales matières premières dans l'aliment, sous forme de tableau.

Ce plan d'alimentation est spécifié dans les fiches-produits car il varie en fonction des espèces.

5.5 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 un plan de prophylaxie et 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 ...)

5.5.1 Provenance des volailles

C12 Les volailles doivent provenir de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. Cf. § 5.2 Sélection et § II Fiche Produit 3.1 Présentation du produit

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

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 labellissables, après avis favorable de l'organisme certificateur, des essais concernant des parentaux 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.

C14 L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle. **Dans le cas d'élevage en cabane mobile, l'élevage en bande unique par site d'élevage est la règle.** Au sens de cette disposition, un site d'élevage label est un ensemble de bâtiments utilisant le même parcours et contenant des volailles d'âge identique.

C15 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 dans les conditions suivantes :

- Chaque lot est identifié par un Certificat d'Origine différent.
- Les bâtiments sont séparés
- Les parcours qui sont attenants sont parfaitement distincts et sans communication entre eux.

Les poussins d'une même bande proviennent normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de deux parquets de reproducteurs, les poussins doivent provenir d'un même croisement. Une bande doit correspondre à un seul label.

5.5.2 Les bâtiments

5.5.2.1 Caractéristiques du bâtiment

C16 Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair Label Rouge ne peut être construit que dans des exploitations dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label.

Dans le cas d'exploitation collective, la spécialisation « label » s'entend par site d'exploitation. Ainsi une exploitation collective peut comporter un site dédié au label, et un autre à une production de volailles standard.

C17 Les 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 aménagement des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent...) ;
- Aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments ;
- Insertion des bâtiments dans leur environnement.

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 mobile, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection du sol ; une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures, vêtements) ; une poubelle ; au moins deux portemanteaux, des pédisacs et une tenue 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 d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation.

C18 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.

Pour les bâtiments de moins de 150 m², la distance de pignons à pignons est de 5 mètres pour les bâtiments mobiles et 10 mètres pour les bâtiments fixes.

C19 La profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à 1 fois la longueur totale du bâtiment.

C20 Les critères ci-dessous doivent être respectés :

	Toutes volailles de chair (sauf dindes à rôtir)
Surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage	400 m ²

Largeur maximale du bâtiment d'élevage	9 mètres
Hauteur minimale des trappes	0,35 mètres
Largeur minimale combinée des trappes	- en plein air : 4 mètres pour 100 m ² de surface de bâtiment - appellation « élevé en liberté » : 6 mètres pour 100 m ² de surface de bâtiment et moins

5.5.2.2 Utilisation des bâtiments

C21 Tout bâtiment d'élevage doit être habilité par un organisme certificateur avant mise en élevage du premier lot de volailles..

Pour des impératifs de planning, il est admis que les bâtiments label de l'exploitation puissent être occupés occasionnellement par des volailles autres que label présentant les mêmes garanties sanitaires à condition que 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, pour la même espèce, des volailles labels et des volailles non labels.

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

C22 La surface maximale des bâtiments d'élevage destinée aux volailles de chair ne peut excéder 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-produits**. Il n'est pas autorisé de compléter un lot s'il est touché par une mortalité en cours d'élevage.

Toute exploitation de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique est dirigée par un exploitant agricole à titre principal. De plus, dans ce cas d'exploitation, deux sites d'élevage bien séparés et répondant à ce critère d'effectif maximal sont autorisés. 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.

- Distance minimale entre sites d'élevage de volailles labels

De façon à être bien séparés, les sites d'élevage de volailles labels doivent être distants les uns des autres :

- ✓ De 80 m pour les bâtiments existants d'une surface inférieure ou égale à 150 m²,
- ✓ De 100 m pour les bâtiments construits après publication de l'arrêté d'homologation du présent cahier des charges et les bâtiments supérieurs à 150 m².

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

C24 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.

Les densités (en bâtiments et sur parcours) qui figurent dans chaque **fiche-produit** 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 400m² on ne mettra en place pas plus de 4400 poussins dont le cas échéant 2% gratuits.

5.6.3 Les parcours

C25 L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les volailles sous label. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.

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, ...*).

Des arbres et arbustes en nombre suffisant (20 arbres) doivent se trouver sur le parcours non clôturé des volailles élevées en liberté, sur ce parcours illimité elles doivent pouvoir se mettre sous couvert ombragé.

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 49 jours. Les critères ci-dessous à respecter sont définis dans les **fiches-produits** :

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

C28 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.

5.5.4 Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1 Traitements

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.

5.5.4.2 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 :

- 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.
- soit un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec identification obligatoirement différente des animaux (2 sites soit 2 phénotypes); dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

5.5.5 Enlèvement de la bande

C31 Les volailles sous label doivent être abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans les **fiches produits**, 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.

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

5.6 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 œuvre de bonnes pratiques visant à limiter ce stress.

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 est disponible dans les différents groupements de producteurs, ou à l'ODG. 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 7 h 00,
- des conditions supplémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport...)
- 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

5.7 ABATTAGE

5.7.1. Attente avant abattage

C35 Lors de l'attente avant abattage, les volailles doivent être protégées des températures excessives (chaudes et froides) et des intempéries. Les conditions de confort (humidité,...) doivent être adaptées au temps d'attente. Les volailles vivantes attendent dans des zones abritées et ventilées (bâtiment, hangar, auvent...)

C36 Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage.

Les délais maximum d'attente entre l'enlèvement des volailles et leur abattage sont de 12 heures après chargement du camion.

C37 Les lots doivent être séparés physiquement sur les quais. Les modalités de séparation sont fonction de l'organisation et du fonctionnement de chaque abattoir.

Ci-après des exemples de séparation physique des lots :

- a) les piles de contenants d'un même lot sont rassemblées et sont identifiées par lot (donc 1 seul lot par pile de contenants). L'espacement entre piles de 2 lots différents est d'environ 1 mètre ;
- b) les lots sont séparés sur les camions et les caisses de volailles sont déchargées au fur et à mesure de l'abattage qui se déroule le matin uniquement.

5.7.2 Abattage

C38 Les volailles labellissables doivent être abattues en priorité et en aucun cas après des poules. Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées :

C39

- Attrapage et accrochage sans stress, avec une manipulation en douceur des animaux.
- L'anesthésie, qu'elle soit électrique, gazeuse ou à la pince doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux. L'anesthésie électrique s'effectue par le trempage de la tête dans un bain d'eau dans lequel passe un courant électrique avec une forte fréquence. Les conditions d'obscurité, ou lumière bleutée de l'accrochage jusqu'à l'anesthésie limitent le stress de la volaille.

C40

- Saignée la plus complète possible. Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie. La durée de saignée ne peut être inférieure à 1 minute. Elle est en général comprise entre 75 et 180 secondes.
- La saignée doit être contrôlée (présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée).
- Plumage à l'eau : Echaudage suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison.
L'échaudage (température et durée) est réalisé de la manière suivante : environ 2 minutes entre 51 et 53,5 °C.
Ces facteurs ont une grande importance sur la présentation de la volaille, l'efficacité de l'arrachage des plumes et l'absence d'érosion cutanée.
Le plumage à sec est également autorisé.
- Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
- Pour les volailles vendues prêtes à cuire : éviscération complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau.

5.7.3 Sélection et pesée des carcasses labellisables

C41 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.

C42 Les carcasses de volailles sous label peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abat (prêt à cuire) ou selon un mode traditionnel défini réglementairement.

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-produits**.
- Poids minimum en effilé et en éviscéré sans abat : **défini dans les fiches-produits**.
- 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.

5.7.4 Ressuage

C43

☛ 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.

☛ Durée minimale de ressuage : 2 heures minimum, pour un ressuage statique ou dynamique (peut durer 5 h pour les chapons par exemple).

Ressuage statique : air pulsé, chariots fixes

Ressuage dynamique : air pulsé, les chariots de volailles avancent automatiquement.

	Poulets
Durée min ressuage	2 h

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

C44

☛ 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.

5.8 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

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

C45 Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification.

Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer, soit chaque pièce est porteuse d'un étiquetage avec numéro individuel, soit l'emballage correspondant à plusieurs pièces d'un même produit est porteur d'un numéro individuel d'identification. Les étiquettes comportent également le nom et le numéro du label, le logo label rouge et la DLC.

C46 La DLC maximale des volailles entières est définie dans les **fiches-produits**. Elle concourt au maintien de la qualité organoleptique supérieure du produit.

C47

Formes de Présentation :

- ☛ Prêt à cuire : cache pattes obligatoire si absence de tarses.
- ☛ Effilée.

Modes de conditionnement :

- ☛ Volaille nue :
 - estampille sanitaire et 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 :
 - 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.

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.

C48 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 :

- soit l'indication de la date d'abattage, fournie par l'abattoir avant expédition.
- soit l'indication de la date limite de consommation, fournie par l'abattoir avant expédition.

5.9 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

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

C49 Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs, sont autorisées.

5.9.1 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 de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label différents (présence de morceaux d'un seul lot par contenant (chariot, caisse) ou sur tapis).

Les chariots de découpes seront identifiés, il en est de même pour leur contenant ; cela dans le but d'assurer la séparation des différents lots de découpe.

C51 Les éléments minimaux suivants doivent être respectés :

- Température dans la salle de découpe : 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
- 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 manuel 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.

5.9.2 Présentations possibles pour la découpe

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

Les présentations non approuvées par le code de la D.G.C.C.R.F. seront soumises à l'ODG ainsi qu'à l'organisme certificateur pour autorisation avant première utilisation.

C52 L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de la classe A ; les découpes doivent notamment être :

- ✗ exemptes de toutes matières étrangères, souillure ou sang ;
- ✗ exemptes de toute odeur étrangère ;
- ✗ exemptes de taches visibles de sang.

5.9.3 Conditionnement et identification des découpes

C53 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.

Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, il est mis en place une traçabilité descendante jusqu'au restaurateur ou client intermédiaire.

E1 Pour les pièces de découpe présentées en vrac, dans le cas de vente en rayon traditionnel (boucheries, traiteurs, GMS,...), et dans le cas de la restauration hors foyer, une des deux règles suivantes devra être respectée au choix :

Sur le carton d'emballage : Apposition d'une étiquette numérotée, comportant les indications suivantes :

- 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 DLC et/ou la date d'abattage

Le carton devra être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux du colis.

- Sur chaque morceau : Une petite étiquette individuelle numérotée non réutilisable comportant :
 - Le logo Label Rouge,
 - La dénomination du produit,
 - Le numéro du label,
 - La DLC

Dans ce deuxième cas, le carton devra comporter une étiquette avec toutes les allégations définies pour l'étiquetage des volailles individuelles (logo, mentions réglementaires, mode d'élevage, marque commerciale,...)

C54 La DLC maximale des pièces découpées est définie dans les fiches-produits. Elle est comptabilisée à compter du jour qui suit le jour d'abattage.


5.10 SURGELATION

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 de celle des autres volailles.

C86

 Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : 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 :

TYPE DE PRODUIT SURGELE	Délai maximum pour atteindre - 18°C
Poulets de moins de 1,6 kg	6 h
Poulets de plus de 1,6 kg	8 h
Découpes volailles de petit calibre (c'est à dire de poids inférieur à 1,6 kg)	1,5 h
Découpes volailles de gros calibres et découpes en vrac calibre (c'est à dire de poids supérieur ou égal à 1,6 kg)	2 h

- ↳ La surgélation est réalisée :
 - par air pulsé pour les volailles entières et pour les découpes.
- ↳ La DLUO est définie **dans les fiches-produits**

C87

- ↳ Outre les obligations réglementaires définies pour le produits surgelés, les volailles commercialisées en surgelé comportent sur leur étiquette :
 - la dénomination de vente complétée de la mention « surgelé »
 - les conseils particuliers de conservation et de décongélation.

C88

- ↳ Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent des opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité des matières premières des produits.

6 Etiquetage

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 du label,
- les caractéristiques certifiées,
- le nom et l'adresse de l'ODG : soit : « AVFL – BP 279 – 40 005 MONT DE MARSAN cedex »

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

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Traçabilité

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE
Sélection : Livraison souches parentales	Identification souche	Contrôle documentaire
Multiplication : Elevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Contrôle documentaire
Ponte	Identification œufs	Contrôle documentaire
Transfert	Traçabilité	Contrôle documentaire
Accoupage : Incubation, Eclosion, Livraison	Identification des œufs, des oisillons, lot : traçabilité	Contrôle visuel et documentaire
Elevage : Site d'élevage	Conformité au cahier des charges	Contrôle documentaire
Mise en place des oisillons	Identification des lots de oisillons	Contrôle documentaire
Alimentation	Traçabilité : bon de livraison et étiquette aliment du commerce	Contrôle documentaire
Elevage	Mortalité	Contrôle visuel et documentaire
Enlèvement des volailles	Identification du lot Comptabilité entrées/sorties	Contrôle documentaire
Transfert à l'abattoir : Transport	Identification du lot	Contrôle documentaire
Abattage : Réception des volailles vivantes Abattage Refroidissement des carcasses	Identification des lots Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage Identification des carcasses en cas de cession	Contrôle visuel et documentaire
Conditionnement Etiquetage	Etiquetage information du client Comptabilité entrée / sortie	Contrôle documentaire
Découpe	Conformité au cahier des charges	Contrôle documentaire
Prise en charge des carcasses réfrigérées	Identification des carcasses classées pour la découpe	Contrôle documentaire
Découpe (suite) Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Contrôle documentaire
Conditionnement	Etiquetage information du client	Contrôle documentaire
Etiquetage	Etiquetage Information du client Comptabilité matière : carcasses ; morceaux de découpe classés ; unités de conditionnement ; étiquetage.	Contrôle documentaire
Expédition : Entreposage des produits finis	Identification des unités de colisage	Contrôle visuel et documentaire

Sélection

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE	DOCUMENTS ASSOCIES
Lignées (maintien des lignées)	Maintien des caractéristiques initiales	Contrôle visuel et documentaire	Enregistrements relatifs au plan de sélection et au plan de suivi Résultats des essais
Conformité des parentaux livrés	Spécifications du référentiel (fiche-produits)	Contrôle visuel et documentaire	Système documentaire Certificat d'origine Facture parentaux
Essais de souches	- Soumis à avis favorable de l'INAO - Quantité < 10 % du cheptel de production label - Souches ou croisements de souches déjà répertoriées	Contrôle documentaire	Déclaration d'essais de souches Certificat d'origine

Fabrication industrielle d'aliments

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE	DOCUMENTS ASSOCIES
Eléments constitutifs de l'aliment	Conformité aux spécifications du présent cahier des charges (Cf. § Fabrication d'aliment) Matières premières utilisées Additifs Produits azotés Aliments médicamenteux	Contrôle visuel et documentaire : contrôle de l'étiquetage (matières premières utilisées)	Factures fournisseurs, Etiquette des aliments Enregistrements de fabrication Formule ouverte Enregistrements de fabrication

Fabrication d'aliment à la ferme

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE	DOCUMENTS ASSOCIES
Eléments constitutifs de l'aliment	Conformité aux spécifications du présent cahier des charges (Cf. § Fabrication d'aliment) Additifs Produits azotés Aliments médicamenteux Matières premières utilisées : céréales ; tourteaux de protéagineux.	Contrôle documentaire	Etiquettes des éléments ajoutés sous la forme de complémentaires Ordonnances relatives à l'achat d'aliments médicamenteux Factures fournisseurs Etiquette des aliments Cahier de fabrication Factures fournisseurs

Elevage

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE	DOCUMENTS ASSOCIES
Surface max. des bâtiments sur une même exploitation	1600 m ²	Contrôle visuel et documentaire	Règles d'implantation des élevages
-Distance minimale entre sites d'élevage de volailles labels	- 80 m pour les bâtiments existants d'une surface inférieure ou égale à 150 m ² , - 100 m pour les bâtiments construits après publication de l'arrêté d'homologation du présent cahier des charges et les bâtiments supérieurs à 150 m ² .		Rapport de visite d'habilitation
Distance minimale entre bâtiments labels d'un même site d'élevage	10 mètres minimum		
Longueur et hauteur des trappes	6 mètres / 100 m ² de bâtiment 0,35 m min. d'ouverture utile	Contrôle documentaire sur certificat d'origine Contrôle visuel	Planning des mises en place Certificat d'origine
Accès parcours	Trappes ouvertes de 9 heures jusqu'au crépuscule	Contrôle visuel et documentaire	BEP Fiche d'élevage
Rotation du parcours	Repos minimum de 90 jours pour bâtiments mobiles, 49 jours pour bâtiments fixes	Contrôle documentaire	BEP Fiche d'élevage
Délai de mise en place	Mise en place 36 h. max. après naissance	Contrôle documentaire	CO
Nettoyage – Désinfection des bâtiments et des équipements	Etat sanitaire de l'élevage	Contrôle visuel du bâtiment Contrôle documentaire sur la fiche d'élevage	Fiche d'élevage Attestation de vide sanitaire des bâtiments et des matériels
Prophylaxie – Traitements	Respect du PSE	Contrôle documentaire	Ordonnances
Délai d'attente en cas de traitement	Délai d'attente requis	Contrôle documentaire	Ordonnance Fiche d'élevage
Conditions de chargement en élevage	Stress et blessures des volailles évités à la mise en cage ou tiroirs	Contrôle visuel et documentaire	Engagement des éleveurs et des transporteurs

Transport à l'abattoir

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE	DOCUMENTS ASSOCIES
Conditions de transport	Distance élevage – abattoir < 100 km ou durée de transport < 3 h. Conditions de transport adaptées : conduite souple, arrêts à l'ombre.	Contrôle visuel et documentaire	B.E.P. Conventions transporteurs

Abattage

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE	DOCUMENTS ASSOCIES
Attente avant abattage	Bien-être de l'animal : Attente de 30 min. minimum. Délai entre enlèvement et abattage : 12 heures maximum après chargement du camion.	Contrôle visuel et documentaire	Fiche ou fichier de lot (BEP...)
Durée de la saignée et de l'égouttage	Qualité de la saignée : 5 sec. min. après anesthésie Durée de saignée : entre 75 et 180 secondes	Contrôle visuel et documentaire	Fiche d'enregistrement interne
Température de l'eau de trempage	Qualité de la plumaison Durée de l'échaudage	Contrôle visuel et documentaire	Contrôle visuel et documentaire
Ressuage des carcasses	Mini. 1,5 heure Températures comprises entre 0 et 4° C	Contrôle visuel et documentaire	Fiche d'enregistrement interne
Tri et classement des carcasses entières	Classe A PAC (voir fiche-produits).	Contrôle visuel et documentaire sur fiche de classement	Fiche classement ou Fiche ou fichier de lot
Etiquetage des carcasses entières	Information du consommateur Référencement des étiquettes Cf. § 6 Etiquetage	Contrôle visuel et documentaire	Etiquette Etat de fabrication Comptabilité matière et étiquette Dossier référencement étiquette

Découpe

Stockage des carcasses à découper	6 heures minimum après l'entrée en ressuage Température comprise entre 0 et 4° C	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de lot
Tri et classement des carcasses à découper	Classe A ou légers défauts (classable en A) Présentation	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de classement ou Fiche de lot
Tri et classement morceaux de découpe	Classe A	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de classement ou Fiche de lot
Conditionnement et étiquetage produits de découpe	Position de l'étiquetage Information du consommateur	Contrôle visuel et documentaire	Etat de fabrication Comptabilité matière et étiquette Dossier de référencement des étiquettes

SURGELATION

Conditions de surgélation des carcasses entières et des produits de découpe	<u>Surgélation effective dans les 24 heures suivant l'abattage</u> Température du tunnel de surgélation < - 35 ° C Température des carcasses, des morceaux de découpe et durée de surgélation : - 18 ° C à cœur . dans les 6 à 12 heures après entrée en surgélation pour les volailles entières . dans l'heure et demi à 2 heures après entrée en surgélation pour les morceaux découpés	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de lot Enregistrements
Conditions de stockage avant expédition	Température ambiante des frigos de stockage des produits surgelés < - 18 ° C	Contrôle visuel et documentaire	Enregistrements
Qualité organoleptique du produit	Qualité supérieure	Contrôle documentaire	Résultats analyses sensorielles

II FICHE PRODUIT

1 Groupement demandeur

Rubrique détaillée dans le tronc commun

2 Nom du label Rouge

Poulet Blanc fermier élevé en liberté

3 Description du produit

3.1 Présentation du produit

Les produits concernés par le présent cahier des charges sont :

- les poulets blancs fermiers entiers, présentés en éviscérés sans abat (prêt à cuire), avec ou sans tarses, ou en effilé ; conditionnés en barquette sous vide et sous atmosphère protectrice ou en vrac nu, et sur lesquels sont apposés une étiquette Label Rouge permettant l'information et la traçabilité jusqu'au consommateur.
- les morceaux de découpe de même dénomination (voir ci-dessous) : les opérations de conditionnement consistent en la préparation d'unité de vente consommateur.

Présentation des morceaux de découpe	Définition
Demi - poulet	Demi-volaille découpée : 1 filet avec peau, 1 pilon, 1 haut de cuisse, 1 aile
Filet, blanc de Poulet	muscle pectoral entier (poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est-à-dire sans le bréchet ni les côtes)
Filet avec peau, blanc avec peau de Poulet	muscle pectoral entier avec peau
Escalope de Poulet	Filet sans peau tranché
Aiguillette de Poulet	partie interne du muscle pectoral
Emincé de filet ou filet émincé de Poulet	muscle pectoral coupé dans la longueur en lanières (en général de 3 à 5 lanières)
Suprême de Poulet	muscle pectoral avec peau et 1er segment de l'aile
Cuisse de Poulet	membre inférieur déjointé sans tarse : fémur, tibia et péroné avec la masse musculaire les enveloppant
Haut de cuisse de Poulet	1 ^{er} segment supérieur de la cuisse : fémur avec la masse musculaire l'enveloppant
Pilon de Poulet	2 ^{ème} segment de la cuisse : tibia et péroné avec la masse musculaire les enveloppant
Pilon ébouté de Poulet	2 ^{ème} segment de la cuisse sans épiphyse inférieure : tibia et péroné avec la masse musculaire les enveloppant
Cuisse désossée de Poulet	cuisse sans os sans peau : fémur, tibia et péroné avec la masse musculaire les enveloppant.
Cuisse désossée avec peau de Poulet	cuisse sans os avec peau
Haut de cuisse désossé ou steak ou pavé de Poulet	haut de cuisse sans os
Cuisse émincée de Poulet	cuisse désossée coupée en morceaux
Rôti de Poulet	rôti composé de viande de cuisse ou de viande de cuisse et de filet avec ou sans peau, ficelé et bardé
Rôti filet de Poulet	rôti composé uniquement de filet de poulet avec ou sans peau
Fricassée de Poulet	mélange de morceaux de découpe labellissables à préciser (ex : haut de cuisse + pilon + aile 2 phalanges)
Aile de Poulet	aile de poulet entière : humérus, radius et cubitus, avec la masse musculaire les enveloppant
Aile 2 phalanges de Poulet	aile de poulet sans fouet (aileron + manchon)
Aileron de Poulet	2 ^{ème} segment de l'aile : radius
Manchon de Poulet	1 ^{er} segment supérieur de l'aile : l'humérus

- Poids minimum de la carcasse : 1000 g en PAC à 81 jours, 1300 g en effilé
- Chair ferme après cuisson, peau fine,
- Intensité et diversité des saveurs

Le Label concerne la vente en frais ou en surgélation du poulet blanc

Les règles de fabrication et les caractéristiques spécifiques du produit par rapport au produit courant sont décrites dans le tableau ci-dessous.

3.2 Comparaison avec le produit courant

ETAPE DU PROCESS	PRODUIT COURANT	PRODUIT CANDIDAT	EXIGENCES MINIMUM NT
SELECTION			
Vitesse de croissance	Croissance rapide	Croissance lente	
MULTIPLICATION ACCOUVAGE			
Homogénéité - viabilité des poussins		Œufs à couvrir ≥ 48 g	Selon cahier des charges
ALIMENTATION			
Type de matières premières utilisées		Exclusivement d'origine végétale et minéraux	Exclusivement d'origine végétale et minéraux
Taux de céréales	50 % environ	80 % en moyenne pondérée	75 % en moyenne pondérée
Taux de matières grasses	Non limité	Maxi 6 %	maxi 6 %
ELEVAGE			
Nombre de croisements autorisés	Tous	Limité à 2 et provenant d'une même catégorie (T557 N, T551N,)	Limité à 3 et provenant d'une même catégorie.
Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	Illimité	Maximum 400 m ²	
Accès au parcours	Elevé en claustration	Pendant la période d'élevage de 9 heures au crépuscule	
Surface du parcours	Elevé en claustration	4 m ² - liberté	2 m ² en plein air.
Traitements soumis à prescription vétérinaire	Respect des délais de retrait	Aucun 10 jours avant l'abattage	
ABATTAGE			
Age d'abattage	38 jours environ	Minimum 81 jours	
Durée du transport entre élevage et abattage	Non défini	Maximum 100 km ou 3 heures	
Délai entre la fin du transport et l'abattage	Non défini	Minimum 30 minutes	
Délai entre l'anesthésie et la saignée	Non défini	Minimum 5 secondes	
Durée de saignée	Non défini	Minimum 1 minute	
Température de l'eau pour l'échaudage	Non défini	51°C à 53,5°C	Suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison

Les Poulets Blancs Fermiers sont élevés en Liberté, c'est à dire sur un parcours illimité. La durée d'élevage d'un poulet est de 81 jours minimum, durée qui permet au potentiel génétique de l'animal d'exprimer au mieux ses caractéristiques physiques et sensorielles. Enfin, les poulets sont alimentés avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont **80 %** de céréales minimum. Cette alimentation confère toute leurs qualités aux Poulets Fermiers Frais et Surgelés et à leurs découpes.

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Le caractère fermier des poulets blancs élevés en liberté confère au produit sa fermeté, sa jutosité et sa saveur, sur les pièces entières ainsi que sur les découpes.

La durée d'élevage des poulets blancs, soit 81 jours minimum, permet de développer un produit dont le gras donne à la peau dorée son croustillant.

De la même façon, l'alimentation avec 100% de végétaux, dont 80% minimum de céréales permet à la chair des poulets d'exprimer des couleurs foncées.

4 Traçabilité

Rubrique détaillée dans le tronc commun

5 Méthode d'obtention

Schéma d'obtention détaillé dans le tronc commun

5.1 Sélection

La sélection (lignée, production de parentaux) permet d'obtenir des poulets à croissance lente, respectant les caractéristiques du présent label. Les lots de poulets issus de cette sélection, doivent être homogènes en taille et en conformation.

La sélection assure la stabilité dans le temps des caractéristiques des souches : souches grands parentaux rustiques, à croissance lente et dont le potentiel génétique s'exprime chez les descendants par :

- une couleur des pattes blanches
- un plumage avec la spécificité cou-nu,
- un poids moyen objectif à 81 jours de 2,150 kg en tout venant,
- l'absence de défauts tels que sicots, ampoules de bréchets, déformations osseuses.

5.2 Multiplication / Accoupage

Croisements

Caractères dominants			
Mâles	Femelles		
		SA 51	JA 57
T 55 N		T 551 N	T 557 N

Les poussins fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies par le présent référentiel et devront, de plus, présenter les qualités suivantes :

- vivacité,
- aspect du duvet : soyeux et lisse,
- absence de tare constitutionnelle,
- ombilic cicatrisé,
- poids moyen des poussins livrés supérieur à 34 g,
- absence de signe pathologique.

Afin d'assurer l'homogénéité des lots de poulets en élevage, le poids minimum des œufs à couvrir doit être supérieur à 48g.

5.3 Alimentation

La distribution des régimes, appelée « plan d'alimentation » s'adapte aux 4 périodes de développement du poulet : démarrage, croissance, finition et pré-abattage.

A chacune de ces périodes est associé un aliment déterminé (Aliment démarrage, croissance, finition ou terminal), permettant un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif.

Engraissement	Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Dénomination de l'aliment distribué	Quantité théorique par sujet
	Démarrage	0 jour au 28 ^{ème} jour	50% minimum	Démarrage	900 g
	Croissance	29 ^{ème} jour au 52 ^{ème} jour	70 % minimum	Croissance	2 100 g
	Finition	53 ^{ème} jour au 76 ^{ème} jour environ	<u>80 % minimum</u>	Finition	2 700 g
	Pré-abattage	77 ^{ème} jour environ jusqu'à l'abattage	<u>80 % minimum</u>	Terminal	1 200 g

En tout état de cause, le pourcentage de céréales du 29^{ème} jusqu'à l'abattage sera supérieur ou égal à 80% en moyenne pondérée.

Plan d'alimentation de la naissance au 28^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	20%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	40%
	Orge-	0%	10%
	Triticales	0%	40%
	Seigle	0%	5%
	Sorgho	0%	20%
Issues de Céréales et sous produits		0%	12%
Oléagineux, leurs produits et sous-produits (soja, colza, tournesol, etc.)	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza) : féverolle, lin, lupin doux, pois	0%	25%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages y compris fourrages grossiers	Farine de luzerne et ses dérivés	0%	6%
Autres plantes, leurs produits et leurs sous-produits (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines)	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

Plan d'alimentation à partir du 29^{ème} au 52^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	40%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Avoine	0%	5%
	Blé	0%	50%
	Orge-	0%	20%
	Triticale	0%	50%
	Seigle	0%	10%
	Sorgho	0%	30%
Issues de Céréales et sous produits		0%	12%
Oléagineux, leurs produits et sous-produits (soja, colza, tournesol, etc.)	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja	0%	30%
	Tourteaux de Tournesol		10%
Fourrages y compris fourrages grossiers	Farine de luzerne et ses dérivés	0%	15%
Autres plantes, leurs produits et leurs sous-produits (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines)	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

Plan d'alimentation à partir du 53^{ème} jour jusqu'à l'abattage : (finition + pré abattage)

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Avoine	0%	10%
	Blé	0%	50%
	Orge-	0%	30%
	Triticale	0%	50%
	Seigle	0%	15%
	Sorgho	0%	40%
Issues de Céréales et sous produits		0%	12%
Oléagineux, leurs produits et sous-produits (soja, colza, tournesol, etc.)	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	30%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	40%
Fourrages y compris fourrages grossiers	Farine de luzerne et ses dérivés	0%	15%
Autres plantes, leurs produits et leurs sous-produits (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines)	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

5.4 Elevage

	BATIMENTS FIXES	BATIMENTS MOBILES
Effectif maximal par bâtiment	4 400	1 050
Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	400 m ² maximum	90 m ² maximum
Effectif maximal par exploitation	17 600 (effectif doublé dans le cas d'une exploitation collective, sur deux sites bien séparés)	
Densité maximale en bâtiment	11 sujets au m ² (pourcentage de pertes compris) jusqu'à l'âge d'abattage n'excédant pas au total 25 kg/m ² , à l'âge minimal d'abattage défini.	20 sujets par m ² (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage) n'excédant pas 40 kg de poids vif par m ² , à l'âge minimal d'abattage défini
Distance minimale entre bâtiments d'élevage label d'un même site d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - 10 mètres minimum pour les bâtiments de moins de 150m² - 30 m pour les bâtiments de plus de 150 m² (cf. C18) 	5 mètres minimum
Surface minimale en parcours et rotation des parcours	Elevage en liberté : le parcours est illimité et d'une surface minimale réservée aux volailles de 4 m ² par sujet. A titre exceptionnel, des clôtures sont tolérées pour protéger le domaine public (jardins, maisons, bâtiments d'exploitation, ...) à condition que leur longueur ne dépasse pas 50 % du périmètre réservé aux volailles. Aucune clôture ne doit être attenante au bâtiment. Dans tous les cas la largeur et la profondeur du parcours face aux trappes doivent être sans obstacle naturel, égale à une fois la longueur totale du bâtiment et d'une surface minimale réservée aux volailles de 4 m ² par sujet.	
Âge maximum d'accès au parcours	42 jours	
Âge minimal d'abattage	81 jours	

5.5 Abattage

Valeurs cibles à respecter :

- Poids minimum effilé : 1300 g
- Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarse) : 1000 g
- DLC maximum (jour d'abattage non compris) en jours

En aucun cas, les DLC et DLUO validées ne peuvent dépasser les valeurs maximales figurant ci-après.

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

DLUO après surgélation : 12 mois

6 Etiquetage

Les caractéristiques certifiées :

- Fermier – élevé en liberté
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80% minimum de céréales.

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Sélection

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE	DOCUMENTS ASSOCIES
Conformité des parentaux livrés	T 551 N T 557 N	Contrôle visuel et documentaire	Système documentaire Certificat d'origine Facture parentaux

Multiplication / accoupage

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE	DOCUMENTS ASSOCIES
Conformité des oisillons reproducteurs livrés aux accoueurs	- Homogénéité des lots Poids moyen des œufs à couver doit être supérieur à 48g. Vivacité, aspect du duvet : soyeux et lisse, absence de tare constitutionnelle, ombilic cicatrisé, poids moyen des poussins livrés supérieur à 34g, absence de signe pathologique.	Contrôle visuel et documentaire	CO sélectionneur Fiche d'élevage
Conformité des oisillons labels livrés aux éleveurs	- Homogénéité des lots Vivacité, aspect du duvet : soyeux et lisse, absence de tare constitutionnelle, ombilic cicatrisé, poids moyen des poussins livrés supérieur à 34g, absence de signe pathologique.	Contrôle visuel et documentaire	Fiche d'élevage Formulaire de déclaration troupeau Cahier de couvoir C.O

Fabrication industrielle d'aliments et Fabrication d'aliment à la ferme

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE	DOCUMENTS ASSOCIES
Taux céréales et sous - produits de céréales	80% minimum en moyenne pondérée de la période d'engraissement	Analyses micrographiques Contrôle documentaire du taux de céréales et sous-produit de céréales.	Rapports d'analyse Bon de livraison du fournisseur

Elevage

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE	DOCUMENTS ASSOCIES
Densité dans le bâtiment	Bâtiments fixes : 11 sujets / m ² (25kg poids vif /m ²) Bâtiments mobiles : 20 sujets / m ² (40 kg poids vif /m ²)	Contrôle documentaire Contrôle visuel	Certificat d'origine
Effectif maximal par exploitation	17 600 sujets (doublé cas d'exploitation collective)	Contrôle documentaire	Certificat d'origine
Accès parcours / volière	Accès dès 42 jours au plus tard.	Contrôle visuel et documentaire	BEP Fiche d'élevage
Age minimum	81 jours	Vérification documentaire	C.O. / B.E.P.

Abattage

PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	VALEUR CIBLE	METHODE UTILISEE	DOCUMENTS ASSOCIES
Tri et classement des carcasses entières	Classe A PAC 1000 g. Effilé 1300 g.	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de classement ou fiche de lot
Etiquetage des carcasses entières	Caractéristiques certifiées : - Fermier, élevé en liberté - Durée d'élevage : 81 jours minimum - Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % minimum de céréales.	Contrôle visuel et documentaire	Etiquette Etat de fabrication Comptabilité matière et étiquette Dossier référencement étiquette

Surgélation

DLUO (carcasses entières et morceaux de découpe)	12 mois après abattage	Contrôle documentaire	Protocole de validation
--	------------------------	-----------------------	-------------------------