CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE « POULET BLANC FERMIER 94 JOURS ET DECOUPE, FRAIS OU SURGELE » LR/01/11

Caractéristiques certifiées communicantes
Fermier – élevé en plein air
Durée d'élevage 94 jours minimum
Alimenté avec 75% de céréales

Validation par le Président de l'ODG, René PALOMARES
Date : 04/02/2013

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.

Validation du cahier des charges par le Comité National IGPLRSTG du ….

Organisme de Défense et de Gestion
Syndicat Volailles Fermières de Bourgogne - Le Moulin de la Perche - 71100 SAINT REMY
Tél : 03 85 93 97 43 - Fax : 03 85 93 97 44 - Mail : volailles.de.bourgogne@wanadoo.fr

Sommaire

I. TRONC COMMUN 4

I.1. GROUPEMENT DEMANDEUR 4
I.2. NOM DU LABEL ROUGE 4
I.3. DESCRIPTION DU PRODUIT 4
I.4. TRAÇABILITE 4
I.4.1. Obligations déclaratives 6
I.4.2. Suivi du respect des conditions de production 6
I.4.2.1. Tenue des registres 6
I.4.2.2. Autres documents tenus à disposition 8
I.4.3. Eléments d'identification des animaux et des carcasses 9
I.4.4. Contrôle des produits 9
I.5. METHODE D'OBTENTION 9
I.5.1. Schéma de vie 9
I.5.2. Sélection 11
I.5.2.1. Objectifs 11
I.5.2.2. Création et maintien des lignées 11
I.5.2.3. Production des parentaux 11
I.5.2.4. Maîtrise et contrôle 12
I.5.3. Multiplication - accouvage 12
I.5.3.1. Poussins fournis 12
I.5.3.2. Homogénéité des volailles au cours de l'élevage 12
I.5.4. Fabrication d'aliments 12
I.5.4.1. Matières premières utilisées 13
I.5.4.2. Additifs 13
I.5.4.3. Aliments médicamenteux 13
I.5.4.4. Plan d'alimentation 13
I.5.5. Elevage 14
I.5.5.1. Provenance des volailles 14
I.5.5.2. Bâtiments d'élevage 15
I.5.5.3. Parcours 18
I.5.5.4. Enlèvement de la bande 19
I.5.6. Ramassage et transport à l'abattoir 19
I.5.7. Abattage 20
I.5.7.1. Attente avant abattage 20
I.5.7.2. Abattage 20
I.5.7.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 21
I.5.7.4. Ressuage 21
I.5.8. Conditionnement 22
I.5.9. Surgélation 23
I.6. ETIQUETAGE 23
I.7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION 23

II. FICHE PRODUIT 24

II.1. GROUPEMENT DEMANDEUR 24
II.2. NOM DU LABEL ROUGE 24
II.3. DESCRIPTION DU PRODUIT 24
II.3.1. Présentation du produit 24
II.3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison 24
II.3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure 26
II.4. TRAÇABILITE 26
II.4.1. Tenue des registres 26
II.4.2. Eléments d'identification des découpes 27
II.5. METHODE D'OBTENTION 27
II.5.1. Schéma de vie 27
II.5.2. Sélection 27
II.5.3. Multiplication et accouvage 27
II.5.4. Alimentation 27
II.5.5. Elevage 29
II.5.6. Abattage 29

II.5.6.1. Abattage 29
II.5.6.2. Découpe et conditionnement des découpes 29
II.5.6.3. Date Limite de Consommation 31
II.5.7. Surgélation 31
II.6. ETIQUETAGE 31
II.7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION 32

ANNEXE N°1 33

I. Tronc commun

I.1. Groupement demandeur

Syndicat Volailles Fermières de Bourgogne (SVFB)
Le Moulin de la Perche - 71100 SAINT REMY
Tél : 03 85 93 97 43 - Fax : 03 85 93 97 44
Mail : volailles.de.bourgogne@wanadoo.fr

I.2. Nom du label rouge

Rubrique détaillée au point II.2 du présent cahier des charges.

I.3. Description du produit

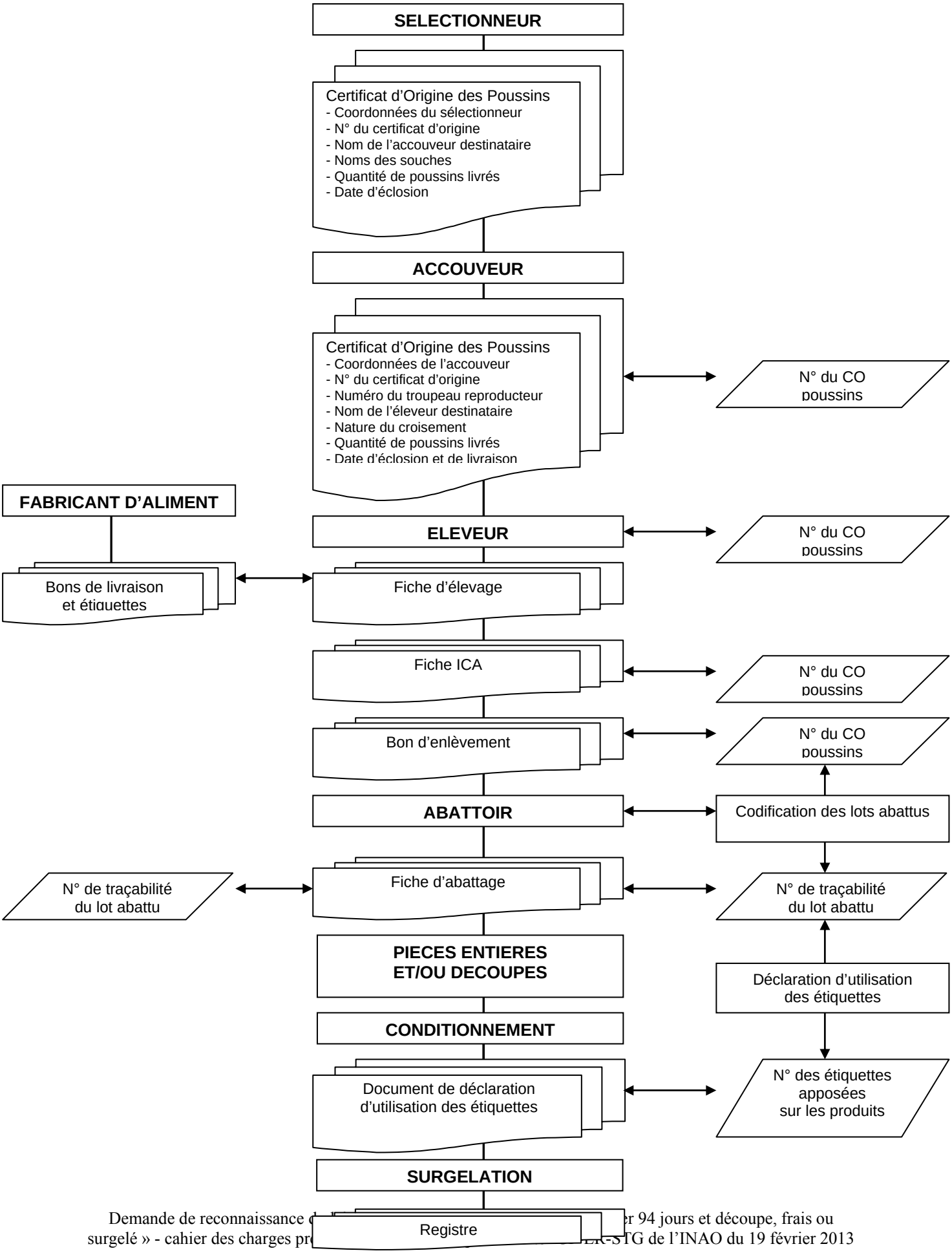
Rubrique détaillée au point II.3 du présent cahier des charges.

I.4. Traçabilité

Le maintien de la traçabilité s'opère de la manière suivante :

C1 - Description des éléments communs aux labels rouges concernés par le tronc commun avec renvoi au point II.4 du présent cahier des charges pour les conditions de productions particulières.

Légende : **OPERATION** Document N° d'identification


SELECTIONNEUR
Certificat d'Origine des Poussins
- Coordonnées du sélectionneur
- N° du certificat d'origine
- Nom de l'accouveur destinataire
- Noms des souches
- Quantité de poussins livrés
- Date d'éclosion
ACCOUVEUR
Certificat d'Origine des Poussins
- Coordonnées de l'accouveur
- N° du certificat d'origine
- Numéro du troupeau reproducteur
- Nom de l'éleveur destinataire
- Nature du croisement
- Quantité de poussins livrés
- Date d'éclosion et de livraison
N° du CO poussins
FABRICANT D'ALIMENT
ELEVEUR
N° du CO poussins
Bons de livraison et étiquettes
Fiche d'élevage
Fiche ICA
N° du CO poussins
Bon d'enlèvement
N° du CO poussins
ABATTOIR
Codification des lots abattus
N° de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
N° de traçabilité du lot abattu
PIECES ENTIERES ET/OU DECOUPES
Déclaration d'utilisation des étiquettes
CONDITIONNEMENT
Document de déclaration d'utilisation des étiquettes
N° des étiquettes apposées sur les produits
SURGELATION
Registre

I.4.1. Obligations déclaratives

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'accouvage adressent à l'ODG la déclaration de troupeaux pour chaque troupeau :

Elle comporte notamment :
- le code du troupeau,
- le numéro de label rouge,
- les effectifs d'animaux (mâles et femelles),
- les souches utilisées (mâles et femelles),
- la date de naissance des animaux du troupeau,
- la date d'entrée en ponte des femelles.

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des poussins à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattus à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement :
- la mortalité,
- les pesées,
- les traitements,
- le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- la comptabilité du lot,
- la date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

I.4.2. Suivi du respect des conditions de production

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité des reproducteurs, des poussins, des volailles puis des carcasses, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

I.4.2.1. Tenue des registres

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur et sont conservés 5 ans minimum.

Tout opérateur intervenant pour tout ou partie dans les activités de sélection, d'accouvage, de fabrications d'aliments, d'élevage et d'abattage tiennent à jour des registres permettant notamment de disposer de l'identification des parentaux et des volailles, de retracer le calendrier d'élevage des volailles, les conditions d'alimentation et la traçabilité jusqu'à l'abattoir. Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Les sélectionneurs doivent enregistrer les données suivantes :

- l'identification des lots de reproducteurs,
- la date de naissance des parquets reproducteurs, le nombre livré et leur destination,
- le nombre d'œuf à couver produit par parquet, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver,
- les dates d'éclosion, le nombre de poussins éclos, le nombre de poussins détruits, la destination des animaux issus des tris effectués au cours de la sélection.

Les accouveurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots reproducteurs,
- la date de naissance des lots, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur,
- le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs),
- les dates d'éclosion, le nombre de poussins éclos, le nombre de poussins détruits,
- la date de livraison, le nombre total de poussins livrés, le parquet d'origine et la destination des poussins,
- pour les échanges d'œufs : l'origine des œufs, leur destination, la date et le nombre d'œufs livrés

Les transporteurs (mandatés par les abattoirs) doivent enregistrer les données suivantes :

- le nom de l'éleveur,
- le numéro de l'abattoir,
- le nombre de volailles enlevées,
- la date et l'heure d'enlèvement du lot (C34),
- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir (C34).

Les fabricants d'aliments doivent enregistrer les données suivantes pour chaque livraison d'aliment :
- la formule ouverte de l'aliment,
- les quantités livrées,
- le nom de l'éleveur livré,
- le bâtiment livré,
- la date de livraison.

Les éleveurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- la provenance des poussins,
- la date de naissance des poussins,
- le nombre de poussins mis en place,
- la date de mise en place des lots d'un même âge,
- la provenance, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire,
- les traitements effectués,
- le nombre de mort,
- les dates, les heures de mise à jeun et d'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés,
- la date du premier jour d'accès au parcours.

Les abatteurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :

- l'identification de l'éleveur, l'identification du lot et la date de labellisation possible des volailles, l'heure d'arrivée (C34), la date et l'heure d'abattage, l'heure d'entrée et de sortie de ressuage,
- le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.

Dans le cas d'un ressuage sur chariots, il est affiché sur chaque chariot notamment le nom de l'éleveur ou le numéro du lot, la date et de l'heure d'abattage.
Dans le cas d'un ressuage en caisses : identification des piles de caisses.

Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement :
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.

C88 - Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent les opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

I.4.2.2. Autres documents tenus à disposition

Tous les opérateurs tiennent à la disposition des structures de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de la qualité et du respect des conditions de production des reproducteurs, des poussins, des volailles et carcasses de volailles.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de l'élevage tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :
- les surfaces des bâtiments,
- les surfaces des parcours,
- la tenue à jour du guide d'élevage,
- l'archivage des documents de traçabilité,
- l'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.

I.4.3. Eléments d'identification des animaux et des carcasses

Pour chaque produit commercialisé, une étiquette est apposée sur le produit avec un numéro qui lui est propre. C'est ce numéro d'étiquette qui permet de remonter les informations relatives à l'élevage et l'abattage du lot.

On entend par lot l'ensemble des volailles, de la même souche, du même numéro d'homologation, mises en place le même jour, chez le même éleveur, par le même couvoir, avec le même fabriquant d'aliment.

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

C45 - Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer (RHF), les produits entiers portent une étiquette numérotée. En outre, la procédure de traçabilité complémentaire suivante est appliquée :

- à l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande ;
- à la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

I.4.4. Contrôle des produits

Toute carcasse non conforme aux caractéristiques définies par le présent cahier des charges fait l'objet d'un déclassement et d'un retrait de la marque d'identification.

I.5. Méthode d'obtention

I.5.1. Schéma de vie

Etape	Opérateur	Point à contrôler
Sélection	Sélectionneur	C1 E1 Traçabilité C2 Objectif d'obtention C2 Création et maintien des lignées C3 Production des parentaux C13 Maitrise et contrôle
Multiplication / accouvage	Couvoir	C1 E2 Traçabilité C3 Oisillons fournis à l'éleveur C4 C5 Homogénéité des volailles au cours de l'élevage
Fabrication d'aliment	Fabricant d'aliment	C1 Traçabilité C6 C7 Matières premières utilisées C8 Additifs C9 Aliments médicamenteux C10 C11 E3 E4 E5 Plan d'alimentation
Elevage	Eleveur	C1 Traçabilité C8 Additifs C9 Aliments médicamenteux C10 C11 E3 E4 E5 Plan d'alimentation E6 Guide d'élevage, charte sanitaire et plan de prophylaxie C12 à C15 Provenance des volailles C16 à C20 Caractéristiques des bâtiments C21 à C24 Utilisation des bâtiments C25 à C27 Parcours C29 E7 E8 Traitements E9 C30 Vide sanitaire C31 à C33 Enlèvement de la bande
Ramassage et transport à l'abattoir	Abattoir	C1 Traçabilité C33 C34 E10 Ramassage et transport à l'abattoir
Abattage	Abattoir	C1 C34 Traçabilité C35 à C37 Conditions d'attente C38 à C41 E11 Abattage C42 Sélection et pesée des carcasses labellisables C41 C43 C44 Ressuage
Conditionnement	Atelier de conditionnement	C1 C45 Traçabilité C41 C47 C48 Conditionnement de volailles entières C46 Date Limite de Consommation Etiquetage
Surgélation	Atelier de surgélation	C88 Traçabilité C84 Surgélation C85 Organisation des ateliers de surgélation C86 Mise en œuvre de la surgélation et DLUO C87 Etiquetage

Les critères C28 et C49 sont issu de la notice technique et ne s'applique pas dans le cadre du présent cahier des charges.

I.5.2. Sélection

I.5.2.1. Objectifs

C2 - La sélection des lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair :
- à croissance lente,
- adaptées aux conditions d'élevage en plein air,
- avec des caractéristiques spécifiques précisées dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge validé par le comité national de l'INAO.

I.5.2.2. Création et maintien des lignées

C2 - La création des lignées doit permettre 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 au point II.5.6.1 du présent cahier des charges, des carcasses entrant dans la gamme de poids fixée au même point,
- rusticité, permettant aux volailles de s'adapter aux conditions d'élevage requises par le présent cahier des charges,
- caractéristiques spécifiques précisées dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge validé par le comité national de l'INAO (phénotype, …).

C2 - La sélection des lignées doit assurer la stabilité dans le temps de certaines caractéristiques :
- croissance lente,
- caractéristiques spécifiques précisées dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge validé par le comité national de l'INAO (phénotype, …)

C2 - La sélection des lignées peut permettre l'amélioration (au minimum le maintien) de la rusticité.

C2 - Les lots de volailles de chair issus de cette sélection doivent être homogènes en taille et conformation.

I.5.2.3. Production des parentaux

C3 - Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point I.5.1.1 du présent cahier des charges.

C3 - Les croisements de parentaux utilisables sont précisés au point II.5.2 du présent cahier des charges.

E1 - Une traçabilité de l'origine des poussins doit être assurée ; le sélectionneur remet un certificat d'origine établi lors de la mise en place d'une bande de parentaux.

I.5.2.4. Maîtrise et contrôle

Le plan de sélection des lignées et de production des reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF[1].

Les essais préalables ou réguliers des croisements doivent être conformes au protocole d'essai décrits au point I.5.5.1 du présent cahier des charges (C13).

I.5.3. Multiplication - accouvage

I.5.3.1. Poussins fournis

C3 - Les croisements de parentaux sont réalisés de manière à obtenir les produits terminaux définis au point II.5.2 du présent cahier des charges.

I.5.3.2. Homogénéité des volailles au cours de l'élevage

C4 - Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couver doivent avoir le poids minimum défini au point II.5.3 du présent cahier des charges.

C4 - En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. Lorsque 100% des OAC2 ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.

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

E2 - L'accouveur doit lui aussi fournir une preuve de l'origine des poussins par un certificat d'origine à la livraison.

I.5.4. Fabrication d'aliments

Des spécificités sont précisées au point II.5.4 du présent cahier des charges, le cas échéant.

E3 - Toutes les formules d'aliments label rouge ainsi que leurs caractéristiques nutritionnelles sont validées par l'ODG, et toute modification de formule dans le cadre du respect du cahier

[1] Syndicat des sélectionneurs avicoles et aquacoles français
[2] Œufs à couver

des charges et des « fiches produit » doit faire l'objet d'une proposition à l'ODG pour validation de cette nouvelle formule.

E4 - La fabrication d'aliment à la ferme est proscrite.

I.5.4.1. Matières premières utilisées

C6 - Les aliments pour animaux ne peuvent contenir que les matières premières et aliments suivants :

- grains de céréales et produits dérivés.
- graines ou fruits d'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.

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

I.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.

I.5.4.3. Aliments médicamenteux

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

I.5.4.4. Plan d'alimentation

Le plan d'alimentation détaille au point II.5.4 du présent cahier des charges, notamment la durée de la période de démarrage et le pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation.

C10 - Le pourcentage moyen pondéré de graines de céréales et produits dérivés3 au stade de l'engraissement[4] est défini au point II.5.4 du présent cahier des charges.

---

[3] Les produits dérivés ne doivent pas représenter plus de 15 % de l'ensemble graines de céréales et produits dérivés de céréales.

[4] Quand il est fait référence au « stade de l'engraissement », cela comprend la « période d'engraissement » et la « phase de finition » quand elle existe.

C11 - Le critère relatif à la communication est détaillé au point II.5.4 du présent cahier des charges.

E5 - Dans le cas ou l'éleveur désirerait compléter l'aliment homologué « finition ou abattage » (cf. plan d'alimentation au paragraphe II.5.4 Alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution pourra être autorisée au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG.
Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution.
Seule, est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle ci (10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m²).

I.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 de 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…).

E6 - L'éleveur doit suivre les consignes énoncées dans ces deux documents, ainsi que le programme de prophylaxie.

I.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. Les croisements actuellement reconnus figurent dans un document validé par le comité national et mis à disposition des opérateurs. Les souches choisies pour les différents labels rouges permettent l'obtention de produit dont la qualité s'exprime selon les éléments décris au point II.3.3 du présent cahier des charges.

C13 - Pour un même label rouge, le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois et proviennent d'une même catégorie.

C13 - 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 : l'objectif de l'essai, les produits terminaux utilisés, la durée de l'essai, le nombre de volailles et de bâtiments concernés. L'ODG joint également le calendrier de déroulement de l'essai.
Les essais ne doivent pas représenter plus de 10 % du cheptel mis en production sous label rouge. Seuls peuvent être labellisables, des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

C13 - Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement (au sein de la même catégorie), l'INAO doit être informé de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche ou de ce nouveau croisement, étant en tendu que le demandeur doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptibles de montrer de 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 - 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 ce cas, les bâtiments doivent être séparés et identifiés, les parcours doivent être distincts sans possibilité de passage des animaux de l'un à l'autre.

C15 - Les poussins d'une même bande doivent provenir 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 rouge.

I.5.5.2. Bâtiments d'élevage

I.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 agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label rouge, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge.

C16 - 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 éclairement naturel suffisant de l'intérieur du bâtiment ;
- isolation suffisante ;
- implantation et aménagements des bâtiments favorisant la sortie des volailles :
  - orientation des bâtiments : ils seront orientés de préférence à l'est ou au sud. Dans le cas d'orientation à l'ouest, un auvent (0,70 mètre minimum) sera conseillé pour protéger les trappes de la pluie ainsi que des coups de vent. Dans le cas d'orientation au nord (à n'utiliser que lorsque toute autre orientation est impossible), le bâtiment sera protégé du vent par une colline ou à défaut par des filets brise-vent de 1 mètre de hauteur minimum, fixés à environ 2 mètres devant les trappes de sortie. Ces filets brise-vent permettront de diminuer significativement la vitesse du vent.
  - disposition des bâtiments : ils seront disposés de façon à ne pas être enterrés afin d'éviter les infiltrations.
  - trappes : elles seront réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment. Leur nombre sera de deux minimum pour 100 m² de bâtiment. Lorsque la hauteur trappes/sol sera supérieure à 30 centimètres, l'accès aux trappes devra être facilité par un caillebotis.
- aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments ;

- insertion des bâtiments dans leur environnement : les bâtiments devront tenir compte de l'insertion dans leur environnement, notamment des contraintes de couleur et d'implantation. Un volet paysager accompagnera toute demande de permis de construire.

C17 - 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. Il doit être entièrement clos et comportera : deux parties appelées zone « sale » (extérieure » et zone « propre » (intérieure) séparées avec 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 porte-manteaux, des pédisacs et tenues pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.
  En outre, en cas de bandes multiples, 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 label rouge construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles, 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 1 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 1 du présent cahier des charges.

C20 - La largeur maximale et la surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage sont précisées au point II.5.5 du présent cahier des charges.

C20 - Les trappes d'accès au parcours doivent avoir :

- une hauteur ≥ 0,35 mètre,
- une largeur ≥ 0,50 mètre,
- une largeur combinée des trappes ≥ 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment.

I.5.5.2.2. 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.

C21 - A compter du 29ème 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 dépasser 1600 m² par site d'élevage.

C22 - L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par exploitation à la mise en place est défini au point II.5.5 du présent cahier des charges.

C22 - La densité maximale des volailles en bâtiment est définie au point II.5.5 du présent cahier des charges. Le calcul des densités prend en compte toutes les volailles, y compris celles mises en place pour compléter les pertes éventuelles en cours d'élevage (le pourcentage gratuit).

C22 - Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage.

C22 - 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 au point II.5.5 du présent cahier des charges.

C22 - 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 300 mètres minimum à vol d'oiseau.

C23 - Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes de 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 - 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.

I.5.5.3. Parcours

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

Hors décision réglementaire l'accès au 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. Le parcours doit comporter au moins 20 arbres. Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur, …).

C26 - 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.

C27 - La surface minimale du parcours et l'âge maximal d'accès au parcours sont précisés au point II.5.5 du présent cahier des charges.

C28 - Ce critère issu de la notice technique ne s'applique pas dans le cadre du présent cahier des charges.

I.5.5.3.1. 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.

E7 - Un programme de prophylaxie obligatoire est établi. Il est soumis pour validation à un vétérinaire et ce y compris lors de chaque modification.

E8 - Les interventions prévues doivent être limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux.

I.5.5.3.2. 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.

C30 - Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la première désinfection du bâtiment jusqu'à la veille de l'arrivée des poussins).

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.

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 une identification obligatoirement différente des animaux (morphologie ou baguage). Dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

E9 - Dans ce dernier cas, les parcours ne devront pas être contigus, sauf s'ils sont séparés par une rangée de grillage de 1 mètre de hauteur minimum.

I.5.5.4. Enlèvement de la bande

C31 - Les volailles sous label rouge doivent être abattues à partir de l'âge minimal indiqué au point II.5.6.1 du présent cahier des charges, 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 une mise à jeun (retrait de l'alimentation mais maintien de la boisson) de la bande au moins 5 heures avant enlèvement.

C33 - Afin de limiter le stress des volailles, l'attrapage et la mise en cage ou en containers des volailles est réalisées dans la pénombre.

C33 - La manipulation des animaux et des cages ou containers doit être réalisées sans brutalité.

C33 - Le délai maximum entre la fin de l'enlèvement (départ de l'élevage) et l'abattage ne doit en aucun cas dépasser un maximum de 12 heures.

I.5.6. <u>Ramassage et transport à l'abattoir</u>

E10 - Il doit y avoir une mise à jeun de la bande au moins 6 heures avant l'abattage.

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.

C34 - Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs est disponible à l'ODG.

C34 - Dans le cas de la suppression d'un abattoir et pour permettre l'abattage des volailles provenant d'élevages existants, une dérogation de 4 heures 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 attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7 heures,
- des conditions complémentaires 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.

I.5.7. Abattage

I.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 :

- Chaleur : Les camions seront débâchés en période estivale. Les attentes à l'abattoir des volailles label rouge se font en période nocturne ou en tout début de matinée.
- Froid : Les camions à quai resteront bâchés en période hivernale, en attendant que les volailles soient déchargées. Lorsque les cages des camions ne sont pas protégées, celles-ci devront être déchargées sur le quai ou les camions rentrés dans une zone protégée du vent froid et de la pluie.

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 sur les quais, en fonction des éleveurs et des espèces. Les différents lots sont identifiés à l'aide d'ardoises posées par les chauffeurs au moment du déchargement.

I.5.7.2. Abattage

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

E11 - Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides

C39 - L'attrapage et l'accrochage des volailles doit se faire en pénombre et dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux.

C39 - L'anesthésie, qu'elle soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux, et sous lumière tamisée.

C40 –La durée minimale entre anesthésie et saignée est définie au point II.5.6.1 du présent cahier des charges.

C40 - La durée minimale de la saignée est définie au point II.5.6.1 du présent cahier des charges.

C40 - La saignée doit être contrôlée (présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée).

C40 - L'échaudage doit être suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. La durée et la température d'échaudage sont définies au point II.5.6.1 du présent cahier des charges.

C40 - Le plumage à sec est également autorisé.

C40 - La plumaison doit être parfaite et sans érosion de la peau.

C40 - Pour les volailles vendues en prêt à cuire, éviscération complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau.

I.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 label rouge peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire, avec ou sans tête).

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

- la couleur de la volaille doit être conforme à celle définie au point II.5.6.1 du présent cahier des charges.
- le poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats doit être conforme à celui défini au point II.5.6.1 du présent cahier des charges.
- Aspect pour les pièces entières : carcasses de classe A ;

C42 - Le bridage des volailles éviscérées doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.

I.5.7.4. Ressuage

C43 - L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille.

C43 - Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.

C43 - 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.

C43 - La durée minimale de ressuage est définie au point II.5.6.1 du présent cahier des charges.

C43 - 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 doit être réalisée 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.

I.5.8. Conditionnement

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

C46 - La date limite de consommation (DLC) maximale des volailles entières est définie au point II.5.6.3 du présent cahier des charges. 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

C47 - 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 (commerciale et étiquette poids/prix) positionnées de manière à être non pliées visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel).

C47 - 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 l'étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni détruire cette estampille.

C48 - 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.

C48 - Le transporteur qui transfert 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.

I.5.9. Surgélation

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 - Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : 24 heures (jour N pour jour N+1).

C86 - Les volailles sont surgelés 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 précisée au point II.5.7 du présent cahier des charges :

C86 - La surgélation est réalisée par air pulsé pour les volailles entières et les découpes.

C86 -La DLUO est défini fixé au point II.5.7 du présent cahier des charges.

I.6. Etiquetage

Rubrique détaillée au point II.6 du présent cahier des charges.

I.7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Rubrique détaillée au point II.7 du présent cahier des charges.

II. Fiche produit

II.1. Groupement demandeur

Rubrique détaillée au point I.1 du présent cahier des charges.

II.2. Nom du label rouge

POULET BLANC FERMIER 94 JOURS ET DECOUPE, FRAIS OU SURGELE

II.3. Description du produit

II.3.1. Présentation du produit

Seuls ont droit au label rouge « poulet blanc fermier 94 jours et découpe, frais ou surgelé », les carcasses et découpes fraiches ou surgelé et, qui répondent aux conditions définies par le présent cahier des charges.

Les étapes concernées par la labellisation sont : la sélection, la multiplication, l'accouvage, l'élevage, le ramassage, l'abattage, la découpe, le conditionnement et la surgélation.

II.3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant de comparaison est un poulet blanc de 38 jours maximum, élevé en claustration.

Etape du process	**Produit courant de comparaison**	**Poulet blanc fermier 94 jours, frais ou surgelé**	**Exigence minimum NT**
SOUCHE			
Sélection	Souche à croissance rapide	Souche à croissance lente, adaptée à l'élevage en plein-air	Souche à croissance lente, adaptée à l'élevage en plein-air
ALIMENTATION			
Taux minimum de céréales	Aucun taux minimum mais pratiqué autour de 60 %	75% de céréales et produits dérivés de céréales dont 20% minimum de maïs au stade de l'engraissement	75% de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement
Type de matières premières utilisées	Graisses animales autorisées	Exclusivement d'origine végétale, ainsi que minéraux	Exclusivement d'origine végétale, ainsi que produits laitiers et minéraux
ELEVAGE			
Nombre de croisements autorisés	Aucune limitation	3 croisements autorisés, provenant d'une même catégorie	3 croisements autorisés, provenant d'une même catégorie
Surface de bâtiment	Aucune limitation	400 m² maximum	400 m² maximum
Accès au parcours	Pas d'accès au parcours	6 semaines au plus tard, entre 9 h et au moins jusqu'au crépuscule	6 semaines au plus tard, entre 9 h et au moins jusqu'au crépuscule
Traitements vétérinaires	Délais d'attente réglementaires	Aucun traitement dans les 10 derniers jours avant abattage	Aucun traitement dans les 10 derniers jours avant abattage
Mise à jeun avant enlèvement	Aucune contrainte	5 h au moins avant enlèvement et 6 h au moins avant abattage	5 h au moins avant enlèvement
TRANSPORT A L'ABATTOIR			
Durée de transport	Contrainte réglementaire	100 km ou 3 h maximum	100 km ou 3 h maximum
ABATTAGE			
Délai d'attente entre fin du transport et abattage	Contrainte réglementaire	Minimum 30 minutes	Minimum 30 minutes
Durée d'élevage	38 jours maximum	94 jours minimum	81 jours minimum
DECOUPE			
Délai entre la découpe et l'entrée en ressuage	Aucune contrainte	6 h minimum	6 h minimum
Délai entre l'abattage et la mise en découpe	Aucune contrainte	72 h maximum	72 h maximum

II.3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure du « poulet blanc fermier 94 jours et découpe, frais ou surgelé » repose notamment sur les éléments suivants :

- Fermier - Elevé en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales

L'ensemble de ces pratiques de production conduit à une qualité qui s'apprécie fréquemment de la manière suivante :
Pour le muscle blanc : le muscle présente une couleur plus beige, des flaveurs plus diversifiées et plus intenses avec la flaveur de grillé-rôti plus intense et celle de viande bouillie moins intense. Le muscle est plus ferme, moins juteux, moins tendre, plus élastique et plus étouffant que celui du poulet de comparaison.
Pour le muscle rouge : le muscle présente une chair plus adhérente à l'os et plus foncée. Les flaveurs sont plus diversifiées et plus intenses à l'exception de la flaveur de viande bouillie qui est moins intense. Le muscle est également plus ferme, moins tendre et plus élastique que celui du poulet de comparaison.

II.4. Traçabilité

Rubrique détaillée au point I.4 du présent cahier des charges à laquelle les points suivants sont ajoutés.

II.4.1. Tenue des registres

C1 - Les ateliers de découpes doivent enregistrer les données suivantes par lot de volailles :

- la date et l'heure du démarrage de la découpe,
- le poids et le nombre de carcasses de poulets cédées à l'atelier de découpe,
- le nombre de pièces produites par type de morceaux,
- le poids et le nombre de pièces labellisées par type de morceaux,
- le poids de sortie des déchets de découpe,
- le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe,
- référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette),
- numéro de la première étiquette utilisée,
- numéro de la dernière étiquette utilisée,
- nombre d'étiquettes détruites ou détériorées,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'UVC ou de sacs,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'équivalent volaille.

II.4.2. Eléments d'identification des découpes

C53 - Une étiquette est apposée sur chaque barquette pour le conditionnement en UVC avec l'utilisation d'étiquettes numérotées pour chaque unité de vente consommateur.

II.5. Méthode d'obtention

II.5.1. Schéma de vie

Rubrique détaillée au point I.5.1 du présent cahier des charges à laquelle les points suivants sont ajoutés.

Etape	Opérateur	Point à contrôler
Découpe	Atelier de découpe	C1 Traçabilité C50 C51 Critères particuliers à la découpe C52 Présentation des morceaux
Conditionnement	Atelier de conditionnement	C1 C53 Traçabilité C54 Date Limite de Consommation Etiquetage

II.5.2. Sélection

C3 - Croisements utilisables :

♀ \ ♂	T55NPB	S99NPB
P6N	T556NPB	S96PB
SA51Noire	T551NNPB	

II.5.3. Multiplication et accouvage

C4 - Le poids des œufs à couver à la mise en incubation est au minimum de 50 grammes.

II.5.4. Alimentation

C10 - Le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %.

C11 - L'utilisation de la caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75 % de céréales » signifie que la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient

au minimum 75 % de céréales et produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de céréales et produits dérivés de céréales.

$$\text{Pourcentage moyen pondéré de « céréales et sous produit de céréales » au stade de l'engraissement} = \frac{\text{Quantité de céréales et sous produit de céréales distribuée pendant tout l'engraissement}}{\text{Quantité d'aliment distribuée pendant tout l'engraissement}}$$

	Démarrage de 0 à 28 jours maxi		**Période d'engraissement***			
			Croissance du 29ème jour à 63 jours maximum		**Finition/abattage** de 64 jours et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de céréales et produits dérivés	50	85	70	100	70	100
Dont produits dérivés	15% du total « Graines de céréales et produits dérivés de céréales »					
Dont Maïs	-	-	20	-	20	-
Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés[5]	-	40	-	30	-	30
Graines de légumineuses et produits dérivés	-	20	-	20	-	20
Tubercules et racines et produits dérivés : betterave, pomme de terre.	-	10	-	10	-	10
Autres graines et fruits et produits dérivés : raisin.	-	10	-	10	-	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	-	-	-	5	-	5
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines	-	2	-	2	-	2
Produit laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum	-	-	-	-	-	10
Minéraux et produits dérivés	0.5	5	0.5	5	0.5	5
Additifs	-	3	-	3	-	3
Taux de matières grasses total	-	6	-	6	-	6

* La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de céréales et de produit dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

[5] concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.

II.5.5. Elevage

C20 - La largeur du bâtiment d'élevage est au maximum de 9 mètres.

C20 - La surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage est au maximum de 400 m²

C22 - L'effectif par bâtiment est au maximum de 4 000 poulets.

C22 - La densité en bâtiment est au maximum de 10 sujets/m² jusqu'à l'abattage et 25 kg/m² à 94 jours.

C22 - L'effectif par site d'exploitation est au maximum de 16 000 poulets.

C27 - La surface de parcours est au minimum de 2 m² par poulet.

C27 - L'âge d'accès au parcours est au maximum de 6 semaines.

II.5.6. Abattage

II.5.6.1. Abattage

C31 - L'âge à l'abattage est au minimum de 94 jours.

C40 - La durée entre l'anesthésie et la saignée est ≥ 5 secondes et ≤ 14 secondes.

C40 - La durée de la saignée est ≥ 1 minute 55 secondes et ≤ 3 minutes.

C40 - La durée d'échaudage est ≥ 2 minutes 20 secondes et ≤ 2 minutes 50 secondes.

C40 - La température de l'eau du bac d'échaudage est ≥ 50°C et ≤ 51,5°C.

C42 - La couleur de la peau est translucide rosée

C42 - Les poids sont au minimum de :
- 1100 grammes en éviscéré sans abats (sans tarses),
- 1400 grammes en effilé.

C43 - La durée de ressuage est au minimum de 3 heures.

II.5.6.2. Découpe et conditionnement des découpes

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

C49 - Ce critère issu de la notice technique ne s'applique pas dans le cadre du présent cahier des charges.

II.5.6.2.1. Hygiène et maitrise sanitaire de 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 celles des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label rouge différents.

C50 - Les lots destinés à la découpe sont séparés physiquement et identifiés par des numéros de lot internes différents.

C50 - Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

C50 - Dans le cas de découpe sur table, la table de découpe doit être totalement débarrassée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

II.5.6.2.2. Critères particuliers à la découpe

C51 - Les éléments minimaux suivants doivent être respectés :
- température dans la salle de découpe : ≤ 10°C.
- délai minimum de 6 heures avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuage.
- délai maximum de 72 heures entre l'abattage et la mise en découpe.
- la découpe automatisée est autorisée uniquement si les volailles sont réparties par calibre de poids

Pour la découpe de filets, escalopes et suprêmes, en plus de la découpe manuelle, seule la découpe manuelle assistée est autorisée si les volailles sont réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 grammes. La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte manuel suivant de l'opérateur : découpe au couteau des filets notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet. La partie « manuelle » dans le process de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage final des filets, vérifie chaque filet et assure, si besoin, leur parage.

- Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.

II.5.6.2.3. Présentation des morceaux

C42 - Pour être labellisable, les découpes doivent respecter les caractéristiques minimales suivantes :
- Aspect : 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.

C52 - L'aspect des découpes doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A et doivent notamment être exemptes de :
- toutes matières étrangères, souillure ou sang ;
- toute odeur étrangère ;
- taches visibles de sang.

II.5.6.3. Date Limite de Consommation

C46 - La DLC maximale (jour d'abattage non compris) du poulet entier est fixée :
- à 10 jours lorsque le poulet est nue et sous film,
- à 14 jours lorsque le poulet est sous vide ou sous atmosphère protectrice.

C54 - La DLC maximale (jour d'abattage non compris) des pièces découpées est fixée :
- à 10 jours lorsque les découpes sont nues ou sous film,
- à 14 jours lorsque les découpes sont sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Elle est comptabilisée à compter du lendemain du jour d'abattage.

II.5.7. Surgélation

C86 - Pour les poulets entiers, le délai maximum pour atteindre -18°C est fixé :
- à 6 heures pour les poulets de moins de 1,6 kilogramme,
- à 8 heures pour les poulets de plus de 1,6 kilogramme.

C86 - Pour les pièces découpées, le délai maximum pour atteindre -18°C est fixe :
- à 1,5 heure pour les découpes de moins de 1,6 kilogramme,
- à 2 heures pour les découpes et les découpes en vrac de plus de 1,6 kilogramme.

C86 - La DLUO maximale après surgélation est fixée à 12 mois.

II.6. Etiquetage

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des carcasses et des découpes « Poulet blanc fermier 94 jours et découpe, frais ou surgelé » mentionne au minimum :

- Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation du label rouge : LR 01/11,
- Les caractéristiques certifiées communicantes :

  Fermier - Elevé en plein air
  Durée d'élevage 94 jours minimum
  Alimenté avec 75 % de céréales
- Le nom et l'adresse de l'ODG :

  Syndicat Volailles Fermières de Bourgogne ou SVFB
  Le Moulin de la Perche
  71100 SAINT REMY

C87 - Outre les obligations réglementaires pour les produits surgelés, les volailles commercialisées en surgelé comportent sur leur étiquette :
- la dénomination de vente complétée par la mention « surgelé »,
- les conseils particuliers de conservation et de décongélation.

II.7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

En application de l'article R 641-2 du Code Rural et de la pêche maritime, le tableau ci-dessous présente les principaux points à contrôler, leurs valeurs cibles et leurs méthodes d'évaluation.

Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
Mode d'élevage	Fermier – élevé en plein air	Contrôle documentaire et visuel
Age d'accès au parcours	6 semaines au plus tard	Contrôle documentaire et visuel
Durée d'élevage	94 jours minimum	Contrôle documentaire
Pourcentage de céréales dans l'alimentation	Minimum 75 % de céréales et produits dérivés de céréales Minimum 20% de maïs	Contrôle documentaire Mesures
Traitement soumis à prescription vétérinaire	Absence dans les 10 jours avant abattage	Contrôle documentaire

Annexe n°1

Tableau listant les bâtiments bénéficiant de la disposition dérogatoire du critère 19.

Nom	Prénom	Société	Adresse	CP	Commune	Code INUAV des bâtiments concernés
ACCARY	Louis		Le Rourat	71110	Versaugues	V071AJG + V071BHU
ANTOINET	Jean-Luc		Les Moissons	71370	Saint Etienne en Bresse	V071ANB
BELORGEY	Rémy		Dracy Chalas	21230	Vievy	V021ADI
BERNIGAUD	Jean-Michel	EARL de MARCELIZON		71120	Champlecy	V071ACQ + V071ACR
BOIROT	Jean-Louis		Saint Denis	71160	Saint Agnan	V071AGA
BONNEFOY	Jean-François		Charnays	71110	Bourg le Comte	V071ANG
BONNOT	Yves	EARL des TARTINS	Les Tartins	71600	Poisson	V071ANI
BOUCAUD	René		Les Chefs	71170	Chassigny sous Dun	V071ANJ
BURILLER	Christophe		Les Essertines	71740	Saint Maurice les Chateauneuf	V071BHP
DOUCET	Jean-Bernard		1107 route de Potet	01380	Bagé la Ville	V001AKP
JEANDEAU	Hubert	EARL des ARNESSES		71120	Vendenesse les Charolles	V071AJE
MAUCHAMP	Jean-François		Le Haut de Montjay	71310	Montjay	V071AON
MIMEURE	Laurent	GAEC MIMEURE	Cercey	21320	Thoisy le Desert	V021AIR
MINJOLLET	Jean-Jacques	GAEC de la SEGAUDE		71800	La Clayette	V071BFK
PALOMARES	René		5 rue Joséphine Camuset	71500	Chateaurenaud	V071AES + V071BEU
RENAUD	Christian	GAEC des NOYERS		71140	Chalmoux	V071BHH
ROLLET	Xavier		La Foret	71220	Beaubery	V071BES
SAUNIER	Alain	EARL SAUNIER	Les Riaudes	71420	Ciry le Noble	V071ADN