

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.

Les FERMIERS du Val de LOIRE

B.P. n° 50262 - 44158 ANCENIS Cédex

☎ 02 40 98 82 52 - Fax 02 40 83 15 00 - e.mail : vpitondregoire@terrena.fr

CAHIER DES CHARGES du LABEL ROUGE

LR 01/14

« MINI-CHAPON FERMIER »

Caractéristiques certifiées communicantes

Fermier – élevé en plein air

Alimenté avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines

Durée d'élevage minimum 150 Jours

Suivi et contrôlé de l'élevage jusqu'au point de vente.

Validation par le président de l'ODG demandeur

Le Président : J.Y. MENARD

Signature,



Indice	Date	Évolutions	Validation
1	22/05/2014	Demande de reconnaissance	Comité national des IGP-LR-STG du XX/XX/XX

SOMMAIRE**TRONC COMMUN**

1-GROUPEMENT DEMANDEUR.....	p 4
2- <u>NOMS DES LABELS ROUGES CONCERNES</u>	p 4
3- <u>DESCRIPTION DU PRODUIT</u>	p 4
4- <u>TRACABILITE</u>	p 4
5- <u>METHODE D'OBTENTION</u> :.....	p 6
1-SCHEMA DE VIE.....	p 7
2- CARACTERISTIQUES	p 15
21 – SELECTION.....	p 15
211- Création et maintien des lignées.....	p 15
212- Production des parentaux.....	p 15
213- Maîtrise et contrôle.....	p 15
22 – MULTIPLICATION / ACCOUVAGE.....	p 15
221- Jeunes animaux livrés.....	p 15
222- Homogénéité des jeunes animaux livrés.....	p 15
23 – FABRICATION D'ALIMENTS.....	p 16
231- Matières premières utilisées.....	p 16
232- Additifs.....	p 16
233- Aliments médicamenteux.....	p 16
234- Phases d'alimentation / Plan d'alimentation.....	p 16
24- ORGANISATION DE LA PRODUCTION.....	p 18
25- ELEVAGE.....	p 19
251- Provenance des volailles.....	p 19
252- Bâtiments.....	p 19
253- Utilisation du bâtiment.....	p 21
254- Parcours.....	p 22
255 -Conditions sanitaires d'élevage.....	p 22
256- Enlèvement de la bande.....	p 23
26- RAMASSAGE ET TRANSPORT A L 'ABATTOIR.....	p 23
27- ABATTAGE.....	p 25
271- Attente avant abattage.....	p 25
272- Abattage.....	p 25
273- Sélection et pesées des carcasses labellissables.....	p 25
274- Ressuage	p 26
28- CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES.....	p 27
29- DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES.....	p 29
291- Critères particuliers à la découpe.....	p 29
292- présentations possibles pour la découpe.....	p 29
293- Conditionnement et identification des découpes.....	p 29

2-10- SURGELATION.....	p 31
6- <u>ETIQUETAGE</u>	p 32
7- <u>PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER ET METHODES D'EVALUATION</u>	p 32

FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU MINI- CHAPON FERMIER

1- <u>GROUPEMENT DEMANDEUR</u>	p 33
2- <u>NOM DU LABEL ROUGE CONCERNE</u>	p 33
3- <u>DESCRIPTION DU PRODUIT</u>	p 33
4- <u>TRACABILITE</u>	p 35
5- <u>METHODE D'OBTENTION</u> :	p 35
6- <u>ETIQUETAGE</u>	p 41
7- <u>PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER ET METHODES D'EVALUATION</u>	p 41
ANNEXE 1 – EXIGENCES MINIMALES DE CONTRÔLE.....	p 43

TRONC COMMUN

1- Groupement demandeur

Les FERMIERES du Val de LOIRE

Boulevard PASTEUR
BP 50 262
44158- ANCENIS cedex
Tel 02 40 98 82 52
Email : vpitondregoire@terrena.fr

2- Nom du label rouge

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

3- Description du produit

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

4-Traçabilité

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

Notion de lot :

Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs :

La notion de lot correspond à la livraison de X jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

Lot / identification à l'abattoir : au niveau abattage / découpe / conditionnement :

Le lot abattu en provenance d'un producteur et d'un bâtiment identifié est affecté d'un N° d'abattage qui va suivre physiquement le lot durant l'abattage, le ressuage, la découpe, le conditionnement. Ce N° d'abattage est porté sur l'étiquetage poids / prix du produit labellisé.

Archivage: tous les documents ci dessous sont archivés sous la responsabilité de chaque opérateur pendant une durée de 5 ans

ELEMENTS RECAPITULATIFS CONCERNANT LA TRACABILITE RELATIVE AUX PRODUITS FINAUX ET AUX PRODUITS INTERMEDIAIRES - ALIMENTS

Éléments récapitulatifs concernant la traçabilité produits finaux

italique - Produit intermédiaire aliment

Étape	DETENTION par les ENTREPRISES								
d'élaboration du produit	DOCUMENTS PREUVES détenus sur site	Couvoir	Usine Nutrition animale	G. P.	Elev.	Ab.	S. D.	SUR G	ODG
Couvoir	- Certificat d'origine des souches de reproducteurs livrés par les sélectionneurs - Documents de comptabilité matière œufs/poussins - Bons de livraison et certificats d'origine des poussins livrés aux élevages précisant le type de production	x x x							X x
Élevages	- Bons de livraison poussins livrés à l'élevage précisant le type de production - Fiches techniques d'élevage - <i>Bons de livraison d'aliment</i> - Bons d'enlèvement des lots par l'abattoir précisant le type de production								X x x
Usines de Nutrition Animale	- <i>État des commandes</i> - <i>Caractéristiques nutritionnelles - bases d'élaboration des formules</i> - <i>Formules d'aliment</i> - <i>États de fabrication</i> - <i>État des livraisons</i>		x x x x x x						X x
Abattoirs	- Bons d'enlèvement - déclaration des abattages - Liste de codification des lots abattus (N° d'abattage) - Déclaration des n° d'étiquettes par lot - rattachement à la codification du lot - Document de transfert (cas du transfert)								X x x
Salle de découpe	- Documents de comptabilité matière découpe - Déclarations des n° d'étiquettes par lot rattachement à la codification du lot (N° d'abattage) - Document de transfert (cas du transfert)								X x
Site de surgélat.	- Certificat de transfert en provenance de l'abattoir ou de la salle de découpe .Documents de comptabilité matière								X X

Tracabilité montante

☞ A partir du numéro individuel apposé sur chaque étiquette, l' O.D.G. est capable, à partir d'une réclamation client, de :

1 - Retracer l'historique complet de l'élaboration du produit :

- . le numéro d'étiquette est lié à la codification du lot abattu (N° de lot abattu / N°d'abattage)
- . la codification du lot abattu est liée au document d'abattage de chaque lot
- . le document d'abattage de chaque lot permet l'identification de l'élevage et du bâtiment d'élevage concerné
- . l'identification de l'élevage et du bâtiment concerné est liée au certificat d'origine et au bon de livraison des mini-chapons
- . le certificat d'origine et le bon de livraison permet l'identification du troupeau reproducteur concerné
- . l'identification de l'élevage, du bâtiment, des éléments de traçabilité tenus par l'élevage permettent d'identifier les dates de livraison des aliments et d'identifier les dates de fabrication de ces derniers.

2 - De conduire ensuite, au regard de la nature de la réclamation, l'analyse des causes et la mise en place d'actions correctives appropriées.

Traçabilité descendante

☞ Chaque abattoir, salle de découpe, met en place des dispositions internes de traçabilité "descendante", afin d'être constamment en mesure de " rappeler" les produits dans les magasins livrés en direct ou les produits encore stockés en plates formes dans le cas de livraisons effectuées sur plates formes de distribution ou grossistes.

Étape d'élaboration – distribution du produit	Documents détenus	Exploitation
Abattoir	<ul style="list-style-type: none"> - Liste de codification des lots abattus (1 numéro/lot) - Déclaration des n° d'étiquettes par lot codifié - Listing informatique des clients auxquels les produits du lot concerné ont été adressés avec le jour d'expédition 	<ul style="list-style-type: none"> - Apposition n° de lot sur l'étiquetage poids/prix - Apposition du n° de lot sur le colisage des produits (chaque colis du lot concerné) - <u>L'abattoir est ainsi en mesure</u> : <ul style="list-style-type: none"> 1/ - d'informer les clients distributeurs à partir du listing informatique pour un rappel des produits. Les clients distributeurs identifient les produits concernés avec le n° du lot sur colisage ou sur l'étiquette poids/prix 2/ - d'informer le cas échéant les clients consommateurs sur le n° de lot concerné. Ces derniers peuvent identifier les produits concernés avec le numéro de lot figurant sur l'étiquetage poids/prix
Salle de découpe	La codification du n° de lot est transmise avec les produits à la salle de découpe	Le périmètre d'exploitation précisé ci-dessus est appliqué.

5-Méthode d'obtention

NB- sont ajoutées aux caractéristiques C de la notice technique label rouge, les 2 caractéristiques suivantes relatives à l'organisation de la production :

EI- Dispositions de maîtrise d'organisation de la production

E2- Maîtrise de la planification

1- SCHEMA DE VIE

SELECTION

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C
<p>Création des lignées et des croisements parentaux</p> <p>Auto contrôles/ c.externe</p>	<ul style="list-style-type: none"> - détention de la notice technique nationale label rouge - protocoles de sélection - essais du croisement terminal 	<ul style="list-style-type: none"> - croissance lente - rusticité - homogénéité - respect du phénotype - qualité des carcasses - conformation - rendement des découpes pour les label rouges concernés 	C2
<p>Élevage des lignées et des grands parentaux / incubation / éclosion</p> <p>Auto contrôles/ c.externe</p>	Maîtrise des conditions de production des parentaux	- conformité des croisements parentaux aux croisements définies dans chaque fiche label rouge	C3

COUVOIR

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C
<p>Élevage des parentaux, des troupeaux de ponte/ incubation / éclosion</p> <p>Auto contrôles/ c.externe</p>	<p>Maîtrise de la constitution des lots livrés en élevage:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Nombre de parquets constituant les lots .Poids de l'œuf mis en incubation .Poids du jeune animal 	Respect des valeurs cibles définies dans les fiches label rouge	C3/ C4
<p>Livraison aux éleveurs</p> <p>Auto contrôles/ c.externe</p>	<ul style="list-style-type: none"> .détention des cahiers des charges label rouge concernés . respect des commandes transmises par l'organisation de production .Conditions de livraison des poussins aux élevages .Respect des dates de livraison 	36 heures maximum entre éclosion et livraison	C5

USINE de NUTRITION ANIMALE

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C/E
--------	--------------------	----------------	-----

<p>Matières premières entrant dans la fabrication des aliments</p> <p>Auto contrôles/ c. externe</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Détenation des cahiers des charges label rouge . Formalisation des exigences aux fournisseurs / sélection des fournisseurs . Plan de contrôles matières premières . Maîtrise de la qualité des huiles végétales . contrôles des matières premières sur le plan nutritionnel 	<p>.Incorporation dans les aliments des matières premières autorisées.</p>	<p>C6 / C8/ C9/</p>
<p>Formulation des aliments Spécifications techniques</p> <p>Auto contrôles/ c. externe</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Paramétrage des logiciels de formulation sur matières premières autorisées, sur les caractéristiques techniques spécifiques aliments label rouge / par formule du plan d'alimentation label rouge .Qualification du paramétrage 	<p>MG totales < ou = 6 %</p> <ul style="list-style-type: none"> . 50 % de céréales dans aliment démarrage . minimum 70 % dans aliment croissance .minimum 75 % minimum dans aliment engraissement et finition . En pondéré; aliment croissance, engraissement et finition = 75 % de céréales minimum .incorporation de sous produits de céréales dans chaque formule limitée à 15 % de l'ensemble sous produits + céréales 	<p>C10 C11</p>

ORGANISATION DE LA PRODUCTION

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C
<p>Maîtrise de la Planification</p> <p>Auto contrôles/ c. externe</p>	<ul style="list-style-type: none"> .Détenation d'une base actualisée des surfaces de bâtiments, des parcours herbeux des producteurs .Détenation en permanence des dates d'enlèvement des lots précédents / producteur. .Système de gestion de la planification permet l'édition d'informations fiables transmises aux couvoirs pour la mise en place des lots et transmises aux abattoirs pour les abattages. . Dispositions en matière de gestion de la planification 	<ul style="list-style-type: none"> . respect des densités définies dans les fiches label rouge . respect des VSE (vides sanitaires effectifs) : 14 jours . respect des densités sur parcours herbeux définies dans les fiches label rouge <p>Respecter à chaque fois que ceci est possible, la règle d'un seul âge par espèce par site d'élevage.</p>	

<p>Maîtrise des intrants aux élevages, du processus production, des produits finis</p> <p>Auto contrôles/ c. externe</p>	<p>Remise d'un MANUEL de CONSIGNES d'élevage à chaque producteur qui comprend notamment les dispositions rela- tives au bien être animal . Mise en place un plan sanitaire d'élevage. . Visites techniques régulières chez ses adhérents afin de vérifier l'état de santé des animaux. . dispositions pour assurer des conditions d'utilisation raisonnée des produits vétérinaires.</p>	<p>Maîtrise des croissances des poulets et de l'homo- généité des lots</p> <p>. Présence du manuel de consignes d'élevages chez le producteur . Détention par le produc- teur du P.S.E. . Compte rendus de visites techniques détenues par le producteur</p>
--	--	--

ELEVAGE

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C/E
<p>Vide sanitaire</p> <p>Auto contrôles/ c. externe</p>	<p>.Durée - abords, sas sanitaire désinfecté - procédure de nettoyage / désin- fection des bâtiments et des abords.</p>	<p>14 jours minimum de VSE (vide sanitaire effectif) .abords bâtiments propres et désinfectés à chaque bande .sas sanitaire désinfecté à chaque bande .respect du protocole de nettoyage désinfection</p>	C30
<p>Réception des poussins</p> <p>Auto contrôles/ c. externe</p>	<p>.Croisements à croissance lente. . Nombre de croisements par la- bel rouge .Elevage en bande unique (Tolé- rance de 3 âges) .Caractéristiques des bâtiments</p>	<p>.Croisements répertoriés dans les fiches label rouge .Conformité aux valeurs cibles définies dans le tronc commun et les fiches de chaque label rouge</p>	C12/ C13/ C14/ C15/ C16/ C17/ C18/ C20/ C22/
<p>Sortie sur Parcours herbeux</p> <p>Auto contrôles/ c. externe</p>	<p>. Spécificité</p> <p>Sortie sur parcours herbeux: Surface des parcours</p> <p>Rotation:</p>	<p>.Réservé aux volailles pendant la période d'éle- vage sur parcours. .Respect des conditions de sortie indiquées dans les fiches de chaque label rouge .7 semaines minimum de repos entre chaque bande</p>	C19/ C23/ C25/ C26/ C27
<p>Enlèvement de la bande</p> <p>Auto contrôles/ c. externe</p>	<p>. Jeun . âge minimal d'abattage . Propreté des animaux</p> <p>. Conditions d'enlèvement</p>	<p><u>Minimum de 6 heures</u> . cf – fiche label rouge . appréciation abattoir sur Compte rendu abattage .Enlèvement des poulets dans le calme</p>	C31/ C32

TRANSPORT a L'ABATTOIR			
ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C/E
<p>Enlèvements / transport / Dispositions prises</p> <p>Auto contrôles/ c. externe</p>	<p>.Le faible niveau de stress.</p> <p>.Les densités de chargement à l'intérieur des caisses et conteneurs.</p>	<p>.Instruction de travail aux chauffeurs.</p> <p>Pendant le transport, la densité maximale des animaux dans les caisses ou conteneurs ne doit pas excéder x kgs/ m². (cf – fiches label rouge)</p>	C33
<p>Durée de transport</p> <p>Auto contrôles/ c. externe</p>	<p>. Maîtrise de la durée de transport</p>	<p>.inférieure à 3 heures</p> <p>.chrono datage des temps de transport (temps de départ/ temps d'arrivée)</p> <p>.Carte d'implantation des élevages</p>	C34

ABATTOIR

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C
<p>Conditions d'attente avant abattage</p> <p>Auto contrôles/ c. externe</p>	<p>. Existence de protections / dispositions en place lors de l'attente avant abattage.</p> <p>.Temps de récupération des volailles avant abattage</p> <p>.Délai maximum d'attente entre l'enlèvement des volailles et leur abattage.</p> <p>.Séparation des lots sur le quai d'attente avant abattage : identification.</p>	<p>.Existence de chapiteau / toit et parois protégeant du vent et des intempéries</p> <p>. Ombre / Existence de ventilateurs / brumisateurs en saison chaude</p> <p>. 30 minutes de temps d'attente minimal</p> <p>.12 heures maximum de délai</p> <p>Existence de moyens d'identification des lots en place</p>	C35/ C36/ C37

<p>Accrochage, anesthésie, saignée échaudage, plumaison, éviscération des volailles</p> <p>Auto contrôles/ c. externe</p>	<p>.Ordonnancement des abattages</p> <p>.Dispositions en place limitant le stress lors de l'accrochage et l'anesthésie</p> <p>Conditions de saignée</p> <p>. Conditions d'échaudage . Conditions de plumaison</p> <p>. Eviscération</p>	<p>Abattage des volailles labellisables en priorité et en aucun cas après des poules.</p> <p>.lumière faible sur le quai d'accrochage</p> <p>.Acheminement des volailles vers le poste d'anesthésie avec barres de guidage</p> <p>. Pas d'ébattement intempé- stif de volailles après l'accrochage</p> <p>. X " maximum entre anesthésie et saignée (cf-fiche label rouge)</p> <p>. X de saignée : 1 ' minimum (cf- fiche label rouge)</p> <p>. Contrôle de la saignée</p> <p>.Température d'échaudage</p> <p>.Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.</p> <p>. Seule la présence des reins est tolérée, sans déchirement de la peau</p>	C38/ C39/ C40
<p>Sélection et la pesée des carcasses Présentation des carcasses</p> <p>Auto contrôles/ c. externe</p>	<p>Contrôle des points de process abattage: -après plumaison et éviscération, -avant entrée en ressuage, -au moment du conditionnement.</p> <p>. Critères de tri de saisies et de déclassements des volailles</p> <p>.Présentation des carcasses</p>	<p>Contrôle effectif des 3 points de process</p> <p>. Justification du tri des saisies, des déclassements élevage et abattoir</p> <p>.Respect des critères de présentation</p>	C41/ C42

<p style="text-align: center;">Ressuyage</p> <p style="text-align: center;">Auto contrôles/ c. externe</p>	<p>. Entrée en ressuage</p> <p>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. <u>Durée minimale de ressuage:</u></p> <p>Réglage de la température et la ventilation dans les salles de ressuage.</p> <p>Maîtrise par l'abattoir de justifier, sur la base des essais de qualification, de la capacité de chaque salle de ressuage à assurer les conditions de ressuage précitées et son maintien dans le temps.</p>	<p>60 minutes après l'accrochage de la volaille. (sauf pour le process d'abattage à caractère rituel – caschérisation des viandes pour les label rouges concernés)</p> <p>. Volailles égouttées au moment de leur entrée en salle de ressuage</p> <p>. ressuage par air pulsé</p> <p>. descente de façon progressive et ce, dans la limite maximum de X heures (cf – fiche label rouge) à une température à cœur entre 0°C et + 4 °C)</p> <p>x heures minimum.(cf – fiche label rouge)</p> <p>.Absence de condensation et toute formation de glace à la surface des carcasses.</p> <p>. Essais de qualification, de la capacité de chaque salle de ressuage à assurer les conditions de ressuage et son maintien dans le temps.</p>	C43/
--	--	---	------

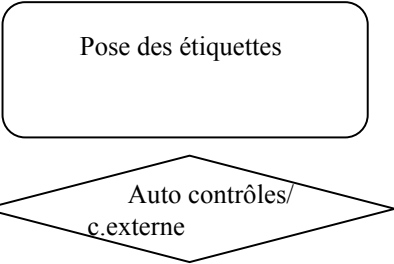
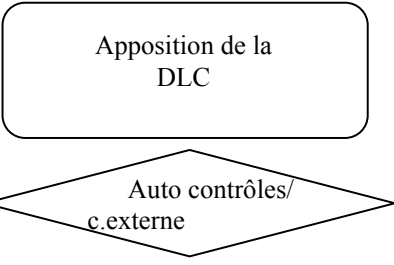
CONDITIONNEMENT

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C
<p style="text-align: center;">Pose des étiquetages sur les produits</p> <p style="text-align: center;">Auto contrôles/ c. externe</p>	<p>.L'étiquette apposée sur le produits comporte un numéro individuel.</p> <p>. État tenu par le conditionnement des étiquettes apposées pour chaque lot:</p>	<p>. N° individuel</p> <p>.État pour chaque lot: - Le numéro d'ordre du lot - Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot. La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.</p>	C45/

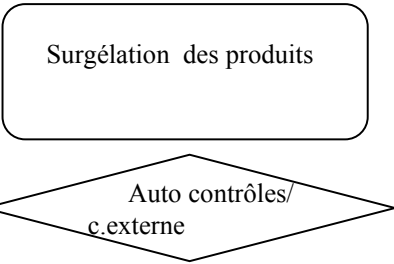
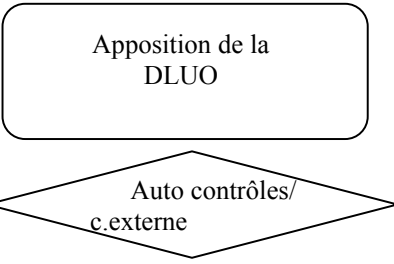
<p>Apposition de la DLC sur les produits / Présentation des produits conditionnés</p> <p>Auto contrôles/ c. externe</p>	<p>. Apposition de la durée de la DLC</p> <p>.Maîtrise informatique de l'apposition de la DLC sur la ligne de conditionnement</p> <p>.Maîtrise de la présentation des produits conditionnés</p>	<p>. Justification de la validation des DLC apposées</p> <p>. Conformité de la date A.C.J.A. (A Consommer Jusqu'au) apposée sur l'étiquette poids / prix en cohérence avec la validation des DLC</p> <p>.Respect des critères de présentation des carcasses conditionnées</p>	C46/ C47
---	---	---	-------------

DECOUPE (Pour les label rouges concernés)

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C
<p>Prise en charge des carcasses ressuyées destinées à la découpe</p> <p>Auto contrôles/ c. externe</p>	<p>.Délais</p> <p>La découpe automatisée est autorisée (pour les label rouges concernés) si les volailles sont réparties par calibre de poids.</p>	<p>Délai minimum de 6 heures avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuage.</p> <p>Délai maximum de 72 heures entre l'abattage et la mise en découpe.</p> <p>. Carcasses prélevées en salle de ressuage calibrées</p>	C51/
<p>Opérations de découpe</p> <p>Auto contrôles/ c. externe</p>	<p>.Séparation, dans le temps des opérations de découpe des volailles label rouge de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label rouge différents.</p> <p>. Maîtrise du process de découpe assistée</p> <p>. Types de produits découpés /présentation des produits</p>	<p>.instructions de travail en place</p> <p>.instructions de travail en place</p> <p>.Respect des types de découpes prévues et de leur présentation (cf – fiche label rouge)</p>	C50/ C51/ C52/
<p>Conditionnement des découpes</p> <p>Auto contrôles/ c. externe</p>	<p>Process de conditionnement en nu, sous film, sous vide sous atmosphère modifiée</p> <p>.Maîtrise des dispositions de présentation des découpes conditionnées</p>	<p>Instructions de travail en place</p>	C53/ C54 Bis

<p>Pose des étiquettes</p> 	<p>.L'étiquette apposée sur le produits comporte un numéro individuel. . État tenu par le conditionnement des étiquettes apposées pour chaque lot:</p>	<p>. N° individuel .État pour chaque lot: - Le numéro d'ordre du lot - Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot. La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.</p>	C53 / avec renvoi aux dispositions C45
<p>Apposition de la DLC</p> 	<p>. Apposition de la durée de la DLC .Maîtrise informatique de l'apposition de la DLC sur la ligne de conditionnement</p>	<p>. Justification de la validation des DLC apposées . Conformité de la date ACJA apposée sur l'étiquette poids / prix en cohérence avec la validation des DLC</p>	C54

SURGELATION

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C/E
<p>Surgélation des produits</p> 	<p>. délai d'entrée en surgélation . Capacité de réaliser les surgélation. .Durée de surgélation Le tunnel de surgélation est équipé d'enregistreurs de température en continu.</p>	<p>. 24 H après l'abattage .tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre - 35°C et - 40°C. .obtention d'une température à cœur des carcasses de -18° C dans les 6 heures après le début de la surgélation. 6 h carcasses de -1, 6 kg ; 8 h; carcasses + 1,6 Kg ; 1,5 H pour découpes en IQF (découpes de – de 1, 6 kg)</p>	C86/ C84/ C85/ C88
<p>Apposition de la DLUO</p> 	<p>. Apposition de la durée de la DLUO .Maîtrise de l'apposition de la DLUO</p>	<p>. Conformité de la date DLUO apposée sur l'étiquette poids / prix</p>	C85/

2- CARACTERISTIQUES

21- SELECTION

2.11.Création et maintien des lignées

C2: La création des lignées doit permettre d'atteindre les objectifs suivants :

.Croissance lente permettant, dans les conditions d'élevage requises (alimentation à volonté, utilisation de parcours, etc.), d'obtenir à l'âge minimal d'abattage fixé dans la fiche du label rouge concerné, des carcasses homogènes atteignant les objectifs minima de calibres en mort fixés dans cette même fiche, l'obtention d'une composition corporelle (développement musculaire, dépôts adipeux, peau...) satisfaisant les objectifs du positionnement dans la qualité supérieure du produit et des caractéristiques permettant la découpe pour les label rouges concernés.

.Rusticité, permettant aux volailles de s'adapter aux conditions d'élevage requises tant par la notice commune que par la fiche de chaque label rouge.

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

- Les objectifs de croissance.
- Les caractéristiques phénotypiques décrites dans les fiches de chaque label rouge

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

2.1.2. Production des parentaux

C3: Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point 2.1.1.

Les croisements de parentaux utilisés sont précisés dans la fiche de chaque label rouge.

2.1.3-Maîtrise et contrôle

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

Seuls les lignées et les parentaux ayant été produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF et un protocole d'essai peuvent être spécifiées dans les fiches label rouge.

2.2 MULTIPLICATION / ACCOUVAGE

2.2.1 Jeunes animaux livrés

C3 - Les croisements de parentaux livrés aux élevages des organismes de production doivent être ceux définis dans les fiches de chaque label rouge

2.2.2- Homogénéité des jeunes animaux livrés

C4 - Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, la constitution des lots, les œufs mis à couver mis en incubation et les jeunes animaux livrés doivent répondre aux caractéristiques définies dans chaque fiche label rouge

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

2.3- FORMULATION/FABRICATION/ LIVRAISON DES ALIMENTS AUX ELEVAGES

2.3.1 - Matières premières utilisées

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

Les catégories de matières premières autorisées (catégories définies selon la liste de l'annexe I du décret n° 86-1037 du 15 septembre 1986) sont énoncées ci-après. Lorsque des matières premières sont précisées, seules celles-ci sont autorisées dans la catégorie concernée. Sans précision, toute la catégorie est autorisée.

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

Maîtrise de la qualité des matières grasses végétales utilisées

☞ Les exigences de l'usine de Nutrition Animale concernant la qualité des matières grasses végétales formalisées aux fournisseurs et signées par ceux-ci, comportent les caractéristiques et la composition précise du produit. Le fournisseur s'engage sur l'absence de contamination du produit livré par des huiles de friture, des graisses d'origine animale et produits toxiques.

☞ L'usine de Nutrition Animale s'assure régulièrement (cf. procédures internes de chaque usine de Nutrition Animale) du respect par le fournisseur de la qualité des produits livrés (preuves fournies par le fournisseur et contrôles internes usines de Nutrition Animale : composition du produit, oxydation du produit), insaponifiables

Maîtrise des contaminations croisées lors du process de fabrication : gestion des incompatibilités en matière de résidus d'additifs ou médicamenteux, de farines et graisses animales.

L'usine de nutrition animale identifie les familles de produits à risque en fabrication - 1 des fabrications aliments LABEL ROUGE.

Un plan de gestion des incompatibilités concernant l'ensemble du process - dosage - granulation -cellules de stockage avant expédition est mis en place et son application vérifiée.

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

2.3.2 -Additifs

C8- Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes : Additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.

2.3.3 - Aliments médicamenteux

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

2.3.4- Phases d'alimentation - plan d'alimentation

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

Les valeurs de référence (durée de la période de démarrage et % minimum de céréales par phase d'alimentation) sont définies dans les fiches label rouge.

A/ Dispositions qui s'appliquent à tous les label rouges

Le « pourcentage moyen pondéré » est égal à :

$$\begin{array}{l} \text{pourcentage moyen pondéré de} \\ 75 \% \text{ au stade de} \\ \text{l'engraissement} \end{array} = \frac{\text{quantité de céréales distribuée pendant tout l'engraissement}}{\text{quantité d'aliment distribuée pendant tout l'engraissement}}$$

75 % et quantité de céréales représentent les céréales et sous produits de céréales.

C10 : pour tous les label rouges, le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement est égal ou supérieur à 75 %.

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

C11 - Chaque fiche-espèce fixe les critères nécessaires à une communication sur l'alimentation.

C/ Définitions complémentaires

↳ Expression du taux de céréales :

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

↳ Calcul du pourcentage de produits dérivés de céréales :

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

Le taux de céréales de la formule de démarrage étant de 50 % minimum, le taux de produits dérivés de céréales est au maximum égal à : $50 \% * 15 \% = 7,5 \%$ de la formule d'aliment.

Le taux de céréales de la formule croissance étant de 70 % minimum, le taux de produits dérivés de céréales est au maximum égal à : $70 \% * 15 \% = 10,5 \%$ de la formule d'aliment.

Le taux de céréales des formules engraissement et pré abattage étant de 75 % ou 80 % selon les label rouges, le taux de produits dérivés de céréales est au maximum égal à : $75 \% * 15 \% = 11,25 \%$ de la formule d'aliment.
- $80 \% * 15 \% = 12 \%$ de la formule d'aliment.

2.3.4.2. Plan d'alimentation dans les cahiers des charges

La liste de catégories de matières premières et additifs autorisée est précisée. Cf - C6

Le plan d'alimentation (nom et période de distribution de chaque aliment), les fourchettes d'incorporation des principales matières premières dans l'aliment, sous forme de tableau (taux donnés en % du poids de la formule) figurent dans chaque fiche label rouge.

2.4 – ORGANISATION DE LA PRODUCTION

EI- Dispositions de maîtrise d'organisation de la production

Le groupement de producteurs remet à chaque producteur un MANUEL de CONSIGNES d'ELEVAGE qui comporte les dispositions relatives à la charte sanitaire (mesures de bio sécurité, dératissage, protocole de nettoyage désinfection, enregistrements des opérations de nettoyage désinfection). Ce manuel de consignes d'élevage comporte également les règles de bonne conduite de l'élevage et les dispositions relatives au bien être animal.

Le groupement de producteurs assure des visites techniques régulières chez ses adhérents afin de vérifier l'état de santé des animaux. Des prélèvements d'animaux sont effectués pour s'assurer en cas de besoin de l'état de santé des animaux.

Le groupement de producteurs prend de façon générale, toutes dispositions pour s'assurer de conditions d'approvisionnement, de détention, d'utilisation raisonnée des produits vétérinaires.

Le groupement de producteurs, par ailleurs :

- Planifie les visites techniques chez les producteurs
- Enregistre les compte rendu de visites

E2- Maîtrise de la planification

Les dispositions prises par le groupement de producteurs en matière d'établissement de la planification doivent permettre de prévenir de toute non-conformité relative à :

- la densité
- au délai de vide sanitaire
- au respect de l'âge d'abattage minimum des lots

En conséquence, le groupement de producteurs détient une base actualisée des surfaces de bâtiments, de parcours herbeux des adhérents.

Le groupement de producteurs détient en permanence les dates d'enlèvement des lots précédents.

Chaque adhérent détient les éléments relatifs à sa surface de bâtiment, de parcours herbeux, les dates d'enlèvements de ses lots précédents.

Le système de gestion de la planification permet l'édition d'informations fiables transmises aux couvoirs pour la mise en place des lots et aux abattoirs pour les abattages.

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

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

2.5 -ELEVAGE

2.5.1- Provenance des volailles

C12 - Les volailles proviennent de croisements produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. Les croisements utilisés figurent dans la fiche label rouge concernée.

C13 - Pour un même label rouge, le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois et proviennent d'une même catégorie (phénotype, couleur de pattes, couleur de peau, cou nu ou non cou nu ...)

Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils font l'objet d'une demande préalable auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et de bâtiments concernés, et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10 % du cheptel mis en production sous label rouge. Seuls peuvent être labellissables des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement (au sein de la même catégorie), le demandeur doit informer l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche ou de ce nouveau croisement, étant entendu que le demandeur doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptibles de montrer que cette modification n'altère pas la régularité des produits issus du même numéro de label rouge.

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

C15 - 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

Les jeunes animaux 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.

Lorsqu'il y a, exceptionnellement, des bandes de volailles fermières d'âges différents sur le même site d'élevage, une instruction de travail rédigée par l'organisme de production, visée par l'O.D.G. et destinée aux producteurs concernés, précisant les précautions particulières à mettre en œuvre relatives à la conduite simultanée de lots d'âges différents.

Les situations rencontrées dans ce cadre sont les suivantes :

1- production d'un atelier neuf sur le site d'élevage entrant en production en cours de cycle de production des autres ateliers. Cette situation est temporaire : des mesures ultérieures de planification sont prises pour replacer rapidement les ateliers sur le même cycle de production.

2- Cas d'ateliers mis en production sur des productions à durée d'élevage plus longue. Là encore des mesures ultérieures de planification sont prises pour replacer rapidement les ateliers sur le même cycle de production.

En tout état de cause, le maximum de 3 âges par espèce est toléré à condition que les dispositions suivantes pour la séparation effective et la traçabilité des animaux soient détaillées :

- identification différente : s'il s'agit de productions de poulet fermier, dans le cas de lots de poulets d'âges différents, les lots doivent être de phénotype différents à savoir : poulet fermier noir cou nu ; poulet fermier jaune cou nu. poulet fermier blanc non cou nu
- bâtiments séparés et identifiés : chaque lot est affecté à un bâtiment spécifique qui est identifié par un numéro et qui suit le lot du couvoir à l'abattoir.
- parcours parfaitement distincts et sans communication entre eux: les producteurs sont tenus de vérifier à chaque nouveau lot, l'état des clôtures.

2.5.2 – Bâtiments

2.5.2.1. 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.

La spécialisation « label rouge » s'entend par site d'exploitation. Ainsi, une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge et un autre à une production de volailles standard.

C17 - Les règles classiques d'implantation et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées, avec notamment respect des critères suivants :

Présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairage naturel de l'intérieur du bâtiment ;

-isolation :

Le choix des matériaux doit permettre d'obtenir :

- Une isolation des bâtiments permettant d'octroyer des conditions de température optimales pour le démarrage des poussins quelles que soient les conditions climatiques et des conditions générales de confort permettant l'expression du potentiel génétique des animaux.

- Des surfaces lisses, d'entretien, de nettoyage et de désinfection faciles. Une attention particulière sera portée à la conception et au choix des matériaux des lanternaux (ventilation haute) en bâtiment statique.

- Des couleurs de matériaux permettant d'insérer le plus harmonieusement possible le bâtiment dans l'environnement. A tout projet de réalisation de bâtiment est joint un projet de plantation autour du bâtiment permettant de faciliter son insertion dans l'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.

-implantation et aménagements des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent...) ;

L'orientation du bâtiment est décidée de façon à regrouper les conditions optimales favorisant la sortie en plein air des volailles fermières : l'insertion, notamment d'un maximum de végétation arbustive ou arborée existante dans les parcours herbeux sera l'un des éléments déterminants du choix du site. L'orientation du bâtiment permettant une sortie des volailles au sud-est est privilégiée.

Un minimum de 20 arbres ou pôles arbustifs doit être présent dans le parcours pour tous les label rouges; il faut au moins 20 arbres pour le parcours des oies, qui peuvent être sur une haie

Les bâtiments répondent par ailleurs aux dispositions supplémentaires suivantes :

- Les bâtiments d'élevage sont des bâtiments clairs, à fenêtres, permettant une bonne aération et un éclairage naturel suffisant à l'intérieur du bâtiment.

- Les bâtiments sont munis de trappes latérales.

L'équipement minimum en matériel des bâtiments d'élevage (nombre de mangeoires, abreuvoirs en pipettes, radiants) est précisé dans le manuel de consignes d'élevage transmis à chaque producteur.

-aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments ;

Le choix de l'emplacement du bâtiment et des accès pour les bâtiments sont raisonnés de façon à respecter la règle suivante : pas de croisements des circuits pour une meilleure prévention sanitaire.

- Intrants à une extrémité du bâtiment

- Sortie des litières à l'autre extrémité du bâtiment.

L'implantation est également raisonnée en évitant au maximum le croisement des circuits avec d'autres productions éventuellement produites sur l'exploitation.

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

Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation. Celui-ci doit être clos et comporter : deux parties appelées zone « sale » (extérieure) et zone « propre » (intérieure) et séparées avec un rappel visualisant la limite des deux parties ; un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence) ; un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas de sas mobiles, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection du sol ; une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements) ; une poubelle ; des pèdisacs et tenues pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

En outre, chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol est bétonné ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et pèdisacs 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.

Sur chaque bâtiment d'élevage, une affiche interdiction d'entrée est apposée les règles de gestion du sas – Zone propre / Zone sale sont formalisées et sont affichées sur la face intérieure de la porte d'entrée du sas sanitaire.

. Le producteur respecte scrupuleusement les règles de bio sécurité transmises par l'O.D.G.

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 m de pignon à pignon.

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

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

C20- Les critères ci-dessous doivent être respectés :

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

2.5.3- Utilisation du bâtiment

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

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

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

C22 - La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage. L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans les fiches-espèces. Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage.

Toute exploitation dispose au maximum :

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

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

L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisantes es sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge. Dans ce cas, des éléments naturels (relief, autres bâtiments d'exploitation agricole, végétation) permettent de séparer les 2 sites. La distance entre deux sites d'une même exploitation doit être de 100 m au minimum.

C23 - Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et 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 - La litière doit être épaisse, sèche, non croûteuse.

- La litière est composée de paille de bonne qualité récoltée et conservée dans de bonnes conditions.
- L'épaisseur de la litière doit assurer l'isolement thermique des volailles par rapport au sol et le confort des volailles. La quantité mise est de 10 cm d'épaisseur au minimum.
- La litière peut être également constituée de copeaux de bois, non traités, sans poussières.
- En dehors de la paille et des copeaux, l'utilisation d'une autre matière est subordonnée à l'accord de l'O.D.G. pour être intégrée dans le cahier des charges.

Il est toléré que les volets soient obscurcis de façon transitoire en cas de picage des poulets (contrôle visuel).

La densité dans le bâtiment est définie dans les fiches de chaque label.

Le 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 »).

2.5.4 – Parcours

C25 - L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les volailles label rouge. Il 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 du 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.

Les parcours doivent disposer d'au moins 20 arbres qui peuvent être constitutifs d'espaces arborés ou de haies.

Les dispositions suivantes relatives à l'entretien des parcours s'appliquent :

- aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.
- Les parcours sont régulièrement entretenus : l'herbe est fauchée régulièrement au printemps.
- En période estivale et automnale, les mauvaises herbes sont fauchées régulièrement.
- Les parcours herbeux sont refaits (réensemencés) à chaque fois que la situation l'exige.
- Les eaux usées du bâtiment d'élevage et les eaux de ruissellement sont collectées. Aucun écoulement d'eaux usées sur les parcours herbeux n'est toléré.
- Les parcours herbeux sont strictement réservés aux volailles Label rouge pendant la période de sortie des volailles.

C27 - La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines.

Les surfaces minimales de surface du parcours ainsi que l'âge minimal d'accès au parcours sont définies dans les fiches label rouge.

2.5.5 - Conditions sanitaires d'élevage

2.5.5.1 Traitements

C29 - Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles.

Ils sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des volailles. L'utilisation des produits vétérinaires allothérapeutiques (antibiotiques, anticoccidiens) doit s'inscrire dans une approche raisonnée ou la décision s'appuie sur la séquence suivante (j'observe, je mesure, j'agis) et avec la philosophie d'intervention suivante: " le moins possible mais autant que nécessaire "

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

2.5.5.1- 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 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 des bandes selon des modalités précisées dans le cahier des charges (cf – C15); dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

2.5.6- Enlèvement de la bande

C31 - Les volailles label rouge sont abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans les fiches-espèces, sans dérogation. Lorsqu'un âge plus avancé est retenu par un cahier des charges, l'âge d'abattage doit être indiqué en nombre de jours. L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.

Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

C32 - Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins 6 heures avant enlèvement.

2.6- 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 des pratiques visant à limiter ce stress.

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

C34 - La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible. Les heures de départ 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 de l'INAO si les conditions suivantes sont respectées :

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

La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère.

Cette dérogation est accordée pour un an à compter de la date de fermeture et ne peut être renouvelée.

Une instruction de travail précise les responsabilités et les conditions du contrôle visuel des volailles convoyées à l'arrivée à l'abattoir.

Un enregistrement des mortalités en conteneurs ou en caisses est tenu par lot.

2.7 - ABATTAGE

2.7.1 Attente avant abattage

C35 - Lors de l'attente avant abattage, les volailles sont protégées:

- vents / pluies / intempéries/ froid: les volailles en attente sont protégées par un chapiteau.
- chaleur / soleil: en saison estivale, l'aire d'attente est ombragée, ventilée par des ventilateurs / brumisateurs.

C36 - Un temps de récupération aux volailles de 30 minutes minimal, suite au transport, est respecté, suite au transport, et, ne doit pas dépasser 6 heures.

C37 - Les lots sont séparés physiquement sur les quais.

Si les caisses ou les conteneurs chargés de volailles sous LABEL ROUGE en attente d'abattage, sont déchargés du camion, une identification des lots est réalisée sur les caisses ou conteneurs .

2.7.2 - Abattage

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

C39 - Attrapage et accrochage sans stress, avec une manipulation en douceur des animaux.

Dans les conditions hors caractère rituel, les conditions d'accrochage, d'acheminement des volailles accrochées au poste anesthésie s'effectuent sous lumière faible, bleutée. L'acheminement des volailles accrochées jusqu'au poste d'anesthésie est muni de barres de guidage qui permettent d'éviter l'ébattement des volailles.

L'anesthésie, qu'elle soit électrique ou gazeuse doit être réalisée dans une ambiance avec peu de lumière limitant ainsi le stress des animaux.

C40- Saignée la plus complète possible. Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie.(10 secondes pour les oies)

La durée de saignée ne peut être inférieure à 1 minute pour toutes les volailles.

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

La température d'échaudage est enregistrée pour chaque lot (sauf pour les oies et les canettes /canards où il n'y a pas d'échaudage à l'eau car plumaison à sec): températures de l'eau et durées d'échaudage spécifiées dans chaque fiche label rouge)

Plumage à l'eau. Le plumage à sec est également autorisé.(concerne les oies et les canettes / canards)

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.

La mise en œuvre doit préserver la qualité du produit, tant sur le plan sensoriel que sur le plan bactériologique.

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

2.7.3- Sélection et pesée des carcasses labellissables

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 sont 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 rouge peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou selon un mode traditionnel défini réglementairement.

Pour être labellissable, une carcasse respecte les caractéristiques minimales suivantes :

La couleur de la volaille doit être conforme à celle définie dans les fiches-espèces.

Poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats : défini dans les fiches-espèces.

Aspect :

Pour les pièces entières : carcasses de classe A.

Pour les découpes : leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellissables 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 avec un très grand soin, de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.

- . sans décalage avant / arrière des cuisses ou en hauteur
- . avec des brides bien posées

LES CARCASSES BRIDEES POSEES AVANT LE RESSUAGE SUR LES CHARIOTS DE RESSUAGE NE SONT PAS SERREES AFIN D'ASSURER:

- 1- UN PARFAIT RESSUAGE DE LA CARCASSE
- 2- ET D'EVITER LA DEFORMATION DE LA CARCASSE

2.7.4. - Ressuage

C43- L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille. (sauf pour les label rouges concernés par le process d'abattage à caractère rituel – cashérisation des viandes)

Le process d'abattage doit permettre, en fin de process, d'assurer un égouttage des carcasses.

LES VOLAILLES DOIVENT ETRE EGOUTTEES AU MOMENT DE LEUR ENTREE EN SALLE DE RESSUAGE.

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: définie dans chaque fiche label rouge

L'abattoir justifie des dispositions prises pour s'assurer du fonctionnement en froid des salles de ressuage avant tout chargement en début de journée.

Le ressuage (ou refroidissement à l'air), effectué selon un procédé autorisé, doit être réalisé dans une salle ventilée.

Les installations et les caractéristiques du froid généré doivent permettre aux carcasses de volailles fermières de descendre de façon progressive et ce, dans la limite maximum de X heures (cf- fiche label rouge) à une température à cœur entre 0°C et + 4°C. En aucun cas, la descente de température à cœur ne doit être brutale. Une durée minimale de X heures (cf- fiche label rouge) est donc fixée. Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais de qualification de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4° C en moins de X heures (cf- fiche label rouge).

Le réglage de la température et la ventilation dans les salles de ressuage et de conditionnement doit être effectué de façon à éviter toute condensation et toute formation de glace à la surface des carcasses.

L'abattoir est constamment en mesure de justifier, sur la base des essais de qualification, de la capacité de chaque salle de ressuage à assurer les conditions de ressuage précitées et son maintien dans le temps.

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

C44 - 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, un vide total au moins une fois par semaine.

2.8- 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.

Sur chaque pièce entière labellisée en nu destinée à la restauration, une étiquette informative label rouge est apposée sur le produit ainsi que la D.L.C. (date ACJA - à consommer jusqu'au)

CHAQUE ETIQUETTE PORTE UN NUMERO INDIVIDUEL.

UN ETAT TENU PAR LE CONDITIONNEMENT PRECISE POUR CHAQUE LOT :

- Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot)

- Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot.

La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.

CET ETAT EST TRANSMIS A L'O.D.G. dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot.

MAITRISE :

Chaque étiquette, avant utilisation, doit recevoir l'accord de l'Organisme Certificateur.

L'abattoir adresse le type d'étiquettes à réimprimer à l'O.D.G. avant toute réimpression.

La numérotation des séries d'étiquettes commandées aux imprimeurs est gérée par l'O.D.G. et transmise à ceux-ci avec l'accord de l'O.D.G. sur le type d'étiquettes.

L'abattoir adresse photocopie du bon de livraison des étiquettes imprimées. Ce bon précise le nombre d'étiquettes, les N° des séries. L'abattoir joint une étiquette imprimée reçue.

Ces informations permettent à l'O.D.G. de tenir une comptabilité des étiquettes par abattoir - données d'entrée de la comptabilité.

C46 - La DLC maximale des volailles entières est définie dans les fiches-espèces. 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 , sous vide, sous atmosphère modifiée (process sous atmosphère modifiée décrit en partie découpe):
 - 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).
- Sous coque, sous poche :
 - étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) positionnées sur le conditionnement

Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.

Dans le cas de conditionnement sous atmosphère modifiée, les dispositions décrites en C54 bis (partie découpe) sont appliquées.

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.

2.9 - DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES (sauf LABEL ROUGES DINDE et OIE)

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 sauf celles de dinde de Noël et d'oie.

2.9.1 - 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 rouge de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label rouge différents.

Le responsable dispose de l'ordonnancement journalier des lots à découper. Entre chaque lot, un espace temps est assuré; durant celui-ci les équipes découpes sont informées de la nature du lot suivant à découper.

C51- Les éléments minimaux suivants doivent être respectés :

Température dans la salle de découpe : inférieure ou égale à 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 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 calibre n'excédant pas 300 g. La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte de l'opérateur consistant à découper au couteau les filets, notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet. La partie « manuelle » dans le processus de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage final des filets, vérifie chaque filet et assure, si besoin, leur parage.

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

2.9.2 - Présentations possibles pour la découpe

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

D'autres présentations que celles d'ores et déjà approuvées par la DGCCRF sont possibles si elles sont définies dans le cahier des charges.

Les présentations des découpes sont définies dans chaque fiche label rouge concernée

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.
- parées

2.9.3 - 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.

Les dispositions de maîtrise des étiquetages apposées sur les découpes suivent les dispositions de la caractéristique C45 (conditionnement volailles entières).

L'atelier de découpe justifie des dispositions prises (procédures, I. T, Fiches Produits) auprès du personnel pour assurer une présentation irréprochable des produits .

L'atelier de découpe met en place un plan de contrôles "internes" concernant la présentation des produits et détient les enregistrements relatifs à ces contrôles.

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

Dispositions de maîtrise relatives au conditionnement des pièces découpées sous atmosphère modifiée

Conditions de maîtrise du process sur les produits conditionnés sous atmosphère modifiée

Les produits découpés peuvent être conditionnés sous atmosphère modifiée avec présentation des produits sur barquette sous film, dans poche.

2.10 - 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. Une instruction de travail formalisée sur site doit préciser les conditions de séparation de la surgélation des volailles label rouge de celles des autres volailles.

La surgélation des carcasses doit être effectuée sans adjonction d'eau.

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.

C86 -Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : 24h (jour N pour jour N+1).

Le tunnel de surgélation est équipé d'enregistreurs de température en continu.

Type de produit surgelé	Délai maximum pour atteindre - 18°C
Poulets de moins de 1,6 kg	6 h
Poulets de plus de 1,6 kg	8 h
Autres volailles entières	12 h
Découpes toutes volailles de petit calibre (c'est à dire de poids inférieur à 1,6 kg)	1,5 h
Découpes toutes volailles de gros calibre 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

-Les découpes sont surgelées en I.Q.F (Individual Quick Freezer). Chaque pièce découpée est surgelée une à une dans le tunnel de surgélation.

La DLUO est définie dans les fiches-espèces.

C87 - Outre les obligations réglementaires définies 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.

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 matière des produits.

Le responsable de la surgélation note sur le certificat de transfert :

- L'heure de fin de chargement du tunnel de surgélation.

- La température du tunnel de surgélation

- La température à cœur des produits à surgeler 6 heures après le début du process de surgélation.

- L'heure de transfert des produits surgelés en salle de stockage.

- La température de la salle de stockage au moment du transfert.

Conditions de stockage après surgélation:

Le stockage est réalisé à une température inférieure à - 18 °C, conformément à la réglementation en vigueur concernant les produits surgelés.

Les installations de stockage sont équipées d'enregistreurs de température en continu.

6- Étiquetage

Sans préjudice des exigences réglementaires, l'étiquetage des produits sous label rouge mentionne au minimum les éléments suivants :

- Le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique
- Le numéro d'homologation du label rouge
- Les caractéristiques certifiées communicantes
- Le nom et l'acronyme de l'ODG : FVL- BP 50262 – 44158 ANCENIS Cédex

.Les produits abattus selon un abattage rituel doivent être commercialisé avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel

7-Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

(cf – FICHE PRODUIT)

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

FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE CONSIDERE

1 Groupement demandeur

Rubrique détaillée dans le tronc commun.

2 Nom du label rouge

MINI-CHAPON FERMIER

3 Description du produit

31- Présentation du produit

Présentation des produits :

En entier :

- .PAC nu
- .PAC sous film
- .PAC sous atmosphère modifiée sous film ou sous coque, sous poche
- .PAC sous film sous vide
- .EFFILE en nu (Commercialisation uniquement en frais)

En découpes:

- .en nu
- .sous film
- .sous atmosphère modifiée sous film ou dans poche
- .sous film sous vide

32. Comparaison avec le produit courant

La qualité supérieure du label **rouge** par rapport à un produit courant (**chapon d'environ 140 jours et maximum 145 jours, élevé en claustration**) repose sur les critères suivants:

- 1-les conditions de production qui influent directement sur les qualités organoleptiques du produit et la régularité du produit.
- 2-les caractéristiques organoleptiques du produit et leur perception
- 3-l'image du produit au regard de ses conditions de production
- 4-les éléments de présentation et de service

Les exigences suivantes à chaque étape de l'élaboration du produit influent sur les critères sus mentionnés et permettant au produit de se positionner dans le champ de la qualité supérieure:

Étape	Produit courant	Produit label rouge
CONDITIONS DE PRODUCTION qui influent directement sur la qualité organoleptique du produit et sa régularité		
Sélection /couvoir		
Croisements	Croisements à croissance intermédiaire ou lente à l'initiative de chaque opérateur	Croisements à croissance lente
Alimentation		

Alimentation avec minima de céréales et maximum de sous produits de céréales	Pas de minima imposé de céréales et de maxima de sous produits de céréales	Alimentation avec 75 % de céréales durant la période engraissement dont 15 % maximum de sous produits de céréales 80% de céréales durant les 4 dernières semaines
Maximum de graisses	Pas de maximum de graisses	Alimentation avec un maximum de 6 % de graisses
Élevage		
Durée d'élevage	Durée d'élevage minimale de 140 jours	Durée d'élevage de 150 jours minimum
Bâtiments	Pas de limite en terme de nombre de bâtiments par site d'élevage ni de surface totale . Dans la pratique bâtiment de 800 à 1500 m ²	Maximum de 4 bâtiments par site d'élevage Bâtiment de 400 m ² maxi
Abattage / découpe		
Délai d'attente entre la fin de l'abattage et la découpe	Pas de minimum imposé , dans la pratique courante, la découpe peut intervenir 3 heures après abattage	Minimum 6 heures d'attente.

Étape	Produit courant	Produit label rouge
CONDITIONS DE PRODUCTION qui influent directement sur la qualité organoleptique du produit et sa régularité		
Détenteur du label rouge		
Suivi de la perception du produit par les consommateurs	A l'initiative de chaque opérateur. Dans la pratique, pas ou de très rares tests sensoriels réalisés	Réalisation de tests sensoriels

Étape	Produit courant	Produit label rouge
IMAGE DU PRODUIT AU REGARD DE SES CONDITIONS DE PRODUCTION – BIEN ETRE ANIMAL		
Élevage		
Densité	Pas d'exigence de densité Pratique courante 9 à 10 chapons /m ² sans maximum de kgs / m ² / bande	11 sujets au m ² maximum avec un maximum de charge de 25 Kgs/ m ² / bande jusqu'au prélèvement des poulets mâles à l'âge 91 jours ; densité de 9 sujets / m ² avec un maximum de charge de 35 Kgs / m ² / bande de 92 jours à l'abattage
Élevage dans des bâtiments clairs avec fenêtres	Bâtiments d'élevage généralement obscurs en lumière artificielle	Élevage dans des bâtiments clairs avec fenêtres
Élevage en plein air	Élevage en claustration	Élevage en plein air sortie sur parcours herbeux à partir du 37ème

		jour
Abattage		
Délai d'attente entre la fin du transport et l'abattage	Pas de minimum d'attente avant abattage	Minimum 30 minutes.
Délai maximum entre le départ élevage après l'enlèvement et le début de l'abattage	Pas de maximum entre la fin de l'enlèvement et le début d'abattage	Maximum de 12 heures.

Étape	Produit courant	Produit label rouge
LES ELEMENTS DE PRESENTATION ET DE SERVICE		
Abattage		
Délai entre l'anesthésie et la saignée	Pas de minimum imposé	Minimum 5 secondes.
Durée de saignée	Pas de minimum imposé	Minimum 1 minute.
Règles de déclassement des volailles	A l'initiative de chaque opérateur au delà des exigences réglementaires	Règles de déclassement spécifiques label rouge
Un étiquetage indiquant le service consommateur	. Pas d'informations relatives au mode d'élevage/ pas ou peu de références à un service consommateurs	Des informations relatives au mode d'élevage Un étiquetage indiquant le service consommateur

4- Traçabilité

Rubrique détaillée dans le tronc commun.

5 - Méthode d'obtention

5.1-Sélection

5.2-Multiplication accoupage

C3 - Détail des croisements autorisés pour ce label rouge:

Les volailles destinées à cette production sont issues du croisement:

♂ GF11 x ♀ GF10 soit G1110 issu de lignée nanifiée (gène « dw »)

Les lots à chaponner sont déclarés dès la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux doivent être déclarés en mini-chapons, avec le numéro de label rouge mini-chapon, pour le nombre d'animaux prévus après chaponnage..

Les lots sont composés uniquement de poussins mâles sexés destinés à la production de mini-chapon. Tous les animaux sont destinés à être chaponnés.

C4 - Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, la constitution des lots, les œufs mis à couver mis en incubation et les jeunes animaux livrés doivent répondre aux caractéristiques suivantes:

Constitution des lots :

La provenance de la production d'un seul parquet de reproducteur par lot de jeunes animaux livrés est la règle:
lot = œufs issus d'un seul parquet.

Quand cette règle n'est pas applicable par le couvoir, le producteur est informé. Il peut procéder pendant les premiers jours de démarrage à la séparation des jeunes animaux des différents parquets.

Les parquets de reproducteurs dont la production va constituer le lot doivent dans ce cas provenir du même croisement et avoir des âges voisins pour éviter une dispersion des poids d'œufs.

Le poids des œufs à couvrir:

Le couvoir justifie des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation d'œufs à couvrir de poids égal et supérieur à 52 grammes et homogènes: dispositions qui restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs

Le couvoir doit justifier des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.

Les poussins livrés:

Concernant le tri, les poussins petits (< à 33 g), mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé sont écartés.

5.3 - Alimentation

Taux minimum de céréales par phase d'alimentation :

C10- exigence d'un minimum de 75% de céréales du 29ème jour à la période de finition en claustration : ce qui suppose, compte tenu du plan d'alimentation avec un aliment croissance à 70 % de céréales, d'être en aliment engrais et pré abattage à 77%, puis engraissement mini-chapon à 75 % et super engrais mini-chapon à 80 % mini de céréales.

Exigence d'un minimum de 80 % de céréales durant la phase finition en claustration (4 dernières semaines maximum)

C11- Taux minimum de céréales par phase d'alimentation:

période de démarrage (28 jours maximum)	période d'engraissement (elle démarre au plus tard le 29 ^{ème} jour)	Phase de finition en claustration
50 %	La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée (calcul à présenter selon la méthode du paragraphe 3.5.4.1) : - 75 % de céréales et produits dérivés de céréales	Minimum de 80 % de céréales et sous produits de céréales pendant les 4 dernières semaines.

Période d'alimentation du 29 ème jour jusqu'au 91 ème jour:

La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de céréales et produits dérivés de céréales / par sujet

75 % minimum = 4 kgs de céréales dont les 10 % de céréales en grains et produits dérivés de céréales / 5,330 kgs d'aliment total consommé durant la période d'engraissement

Familles de matières premières/ matière première	Aliment démarrage 50% de céréales mini- mum -----	Aliment crois- sance 70% de céréa- les minimum	Aliment en- grais 77 % de cé- réales mini-	Aliment pré abattage aliment retrait 77% de céréales minimum ----- Durée de distribution
---	--	---	---	--

	Durée de distribution 0 à 28 jours maximum	----- Durée de distribution 29ème au 52e jour maximum	mum ----- Durée de distribution du 53° jour au 70° jour au plus tard	du 65e jour minimum à l'enlèvement ou du 71ème jour au plus tôt à l'enlèvement 91 ème jour au plus tard
Grains de céréales, leurs produits dérivés.:	50% minimum Dont 7,5% maxi de sous produits de céréales	70 à 80 % maximum Dont 10,5 % maxi de sous produits de céréales	77 à 85 % maximum Dont 11,25% maxi de sous produits de céréales	77 à 85 % maximum Dont 11,25% maxi de sous produits de céréales
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés:	0 à 45%	0 à 35 %	0 à 30 %	0 à 30 %
Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.	0 à 3%	0 à 4%	0 à 5%	0 à 5%
Graines de légumineuses et produits dérivés.	0 à 12%	0 à 15%	0 à 20%	0 à 20%
Tubercules et racines et produits dérivés : betterave, pomme de terre. manioc	0 à 5%	0 à 5%	0 à 10 %	0 à 10%
Autres graines et fruits et produits dérivés : raisin.	0 à 1%	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne	0 à 2%	0 à 3%	0 à 4%	0 à 4%
Autres plantes et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Minéraux.	0,5 à 6%	0,5 à 5 %	0,2 à 5%	0,2 à 5%

Période d'alimentation correspondante à la phase de finition en claustration :

Familles de matières premières/ matière première	Aliment super engrais 75 % de céréales minimum ----- Durée de distribution du 92ème jour au 121° jour au plus tard	Aliment super finition 80% de céréales minimum ----- Durée de distribution 4 semaines minimum
Grains de céréales et leurs produits dérivés.:	75% à 85 % maximum Dont 11,25% maxi de sous produits de céréales	80 % minimum Dont 12% maxi de sous produits de céréales
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	0 à 30 %	0 à 30 %
Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.	0 à 5%	0 à 5%
Graines de légumineuses et produits dérivés.	0 à 20%	0 à 20%
Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave, pomme de terre. manioc	0 à 10 %	0 à 10%
Autres graines et fruits et produits dérivés : raisin.	0 à 2%	0 à 2%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne	0 à 4%	0 à 4%
Autres plantes et produits dérivés :		

mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	0 à 2%	0 à 2%
Minéraux.	0 à 5%	0 à 5%

5.4 - Élevage:

E3: Enregistrements du producteur / Maîtrise du chaponnage:

Le producteur tient les enregistrements suivants qui constituent le tableau de bord de surveillance technique et sanitaire du lot :

- Évolution journalière de la mortalité.
- Pesées hebdomadaire du lot (2 % minimum du lot).
- Évolutions des consommations d'eau.

Toute dérive sur ces points, appréciés par rapport aux bases théoriques d'évolution du lot, est transmise aux groupements de producteurs.

Maîtrise du chaponnage:

Le chaponnage est pratiqué uniquement sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté qui a été préalablement formé et qualifié. Le chaponnage chirurgical est pratiqué au plus tard à 9 semaines, par incision unilatérale ou bilatérale.

Préparation des animaux avant l'intervention :

- Les animaux destinés au chaponnage peuvent être enfermés 2 jours avant l'opération
- Une diète alimentaire des animaux doit être assurée avant l'intervention d'au moins 6 h et d'au plus 48 h.
- La diète hydrique ne doit pas dépasser 14 heures.
- L'attrapage des animaux est pratiqué dans le calme de façon à limiter au maximum le stress.
- La densité des animaux dans les caisses doit être au maximum de 30 kg/m². La densité devra être adaptée à la durée de mise en caisse, aux poids des animaux et des conditions climatiques.
- Le stockage des animaux dans les caisses doit être à l'ombre et à l'abri des courants d'air, des températures excessives et des intempéries.

Intervention :

- L'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage. Elle est pratiquée par un opérateur qualifié.
- L'opération doit se faire dans le calme. Les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de l'opération.
- Toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention. Plus l'opération est rapide, moins les animaux sont stressés et moins il y a de risques de complications post-opératoires.
- Les animaux sont reposés individuellement et avec précaution (pris à deux mains et posés sur leurs pattes) dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec eau à volonté et une alimentation progressive.

Les animaux peuvent être maintenus en claustration au maximum pendant 6 jours après l'opération.

Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué pour préserver leur santé. Il faut alors que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des mini-chapons.

Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair du mini-chapon, une claustration complète doit être réalisée durant les 2 dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 125^{ème} jour. En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines.

Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairage, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les mini-chapons.

Dans ce cas sur prescription vétérinaire, il est également possible de conserver tout ou partie du lot de mini-chapons en courette contiguë au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment.

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

L'élimination des sujets non labellisables en élevage s'effectue au minimum en 2 fois :

- avant le 91^{ème} jour (enlèvement des poulets mâles non castrés + sujets castrés triés)
- au 125^e jour au plus tard : sujets castrés triés.

Le tri s'effectue sur les bases suivantes :

- 1 - élimination des sujets présentant des difficultés graves d'aplombs
- 2 - élimination des sujets dont le phénotype et le comportement agressif attestent de la persistance du caractère

mâle, conformément aux dispositions du manuel de consignes d'élevage spécifique CHAPON ou les critères de déclassement (photos) sont précisés.

Le producteur veille à isoler ces sujets du lot de mini-chapons : lot déclassé

L'objectif est de constituer à l'issue du tri au 125^e jour au plus tard un lot de mini-chapons: lot candidat à la labellisation.

5.4.1 – Bâtiments

Caractéristiques du bâtiment

- Les bâtiments sont équipés de cloisons intérieures amovibles permettant de cloisonner les bandes d'élevage par 1100 sujets maximum: la mise en place ou non de ces cloisons intérieures selon les saisons est décidée par l'organisation de production.

L'équipement minimum en matériel des bâtiments d'élevage (nombre de mangeoires, abreuvoirs en pipettes, radiants) est précisé dans le manuel de consignes d'élevage transmis à chaque producteur.

C20- Les critères ci-dessous doivent être respectés :

Surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage : 400 m²

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 m² de surface de bâtiment

5.4.2- Utilisation du bâtiment

C24 - La litière doit être épaisse, sèche, non croûteuse.

La densité dans le bâtiment: La densité d'occupation du bâtiment par m² ne peut dépasser 11 sujets au démarrage pourcentage de pertes compris. (Le 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 »)).

La densité dans le bâtiment:

En bâtiment de 400 m²: mise en place de pas plus de 4400 poussins dont 2 % gratuits, soit 4314 payés au couvoir. Cette densité s'applique dès le 1^{er} jour au 91^{ème} jour d'élevage au plus tard

Valeurs de référence à respecter pour la densité des mini-chapons :

-Effectif maximal par bâtiment : 3600 mini-chapons

-Effectif maximal par site d'élevage : 7200 mini-chapons

-Densité maximale en bâtiment :

- 11 sujets/m² et 25 kg/m² au plus tard à 91 jours
- 9 sujets/m² et 35 kg/m² de 92 jours à l'abattage
- après l'âge minimum d'abattage fixé dans le cahier des charges : 9 sujets/m².

5.4.3 – Parcours

C25_- L'accès au parcours est obligatoire pour mini-chapons label rouge. Il est réservé aux mini-chapons pendant la période d'élevage sur parcours.

SORTIE SUR LES PARCOURS HERBEUX

Les mini-chapons fermiers sont élevés en claustration de la naissance à l'âge maximum de 36 jours.

Saison hivernale, automne et printemps :

A partir du 37^{ème} jour jusqu'au 41^{ème} jour les mini-chapons ont accès au parcours herbeux de 11H00 à 17H 00 le soir. A partir du 42^{ème} jour , les mini-chapons ont accès au parcours herbeux au plus tard à 9 H00 jusqu'à la tombée de la nuit

Saison estivale : les mini-chapons label rouge ont accès au parcours herbeux à partir du 37^{ème} jour de 9 H 00 à la tombée de la nuit.

C27 - La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines.

Surface minimale du parcours : 2 m² par sujet jusqu'à 91 jours puis au delà 3 m² par sujet.

5.4.4- Enlèvement de la bande

C31 - Les volailles label rouge sont abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans les fiches-espèces, sans dérogation.

Durée d'élevage minimum pour ce label rouge : 150 jours

L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.

Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

5.5- Ramassage et transport à l'abattoir

C34 - Pendant le transport, la densité maximale des animaux dans les caisses et conteneurs ne doit pas excéder 60 Kgs / m²

5.6- Abattage

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 pour toutes les volailles.

La durée d'échaudage : 2,30 min à 3,30 min; Température du bain d'échaudage : 50° à 55°C

C42 - poids minimums en effilé et en éviscéré

-Poids minimum effilé : 2000 g

- Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans targes) : 1700g

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

Les installations et les caractéristiques du froid généré doivent permettre aux carcasses de mini-chapons fermiers de descendre de façon progressive et ce, dans la limite maximum de 6 heures à une température à cœur entre 0°C et + 4°C. En aucun cas, la descente de température à cœur ne doit être brutale. Une durée minimale de 3 heures est donc fixée. Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais de qualification de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4° C en moins de 3 heures.

5.7- Conditionnement des volailles entières

C46 / C54:

- DLC : Les DLC ne dépassent pas les valeurs maximales suivantes.

DLC maximale (jour d'abattage non compris) en jours, pour les produits frais

Mini-chapon entier nu et sous film	Découpe nue ou sous film	Mini-chapon entier sous vide ou sous atmosphère protectrice et Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice
15	13	15

5.8- Découpe et conditionnement des découpes

Selon la réglementation en vigueur

5.9- Surgélation

C60 - D.L.U.O. Maximale après surgélation : 10 mois

L'abattoir et la salle de découpe justifie, sur la base des résultats bactériologiques conduits à fin DLC,

DLUO, des durées de DLC, DLUO apposées sur les produits dans la limite maximale des durées figurant ci-dessus.

6 - Étiquetage

Les caractéristiques certifiées communicantes sont:

- . Fermier - élevé en plein air -
- . Alimenté avec 100 % de produits végétaux, (dont 75 % de céréales), minéraux et vitamines.
- . Durée d'élevage: 150 jours minimum
- . Suivi et contrôlé de l'élevage jusqu'au point de vente.

7 - Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

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

Principaux points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
DE PRO- DUCTION qui influent sur la régularité et sur la qualité sensorielle	<i>Croisements à croissance lente</i>	♂ GF11 x ♀ GF10 soit G1110 issu de lignée nanifiée (gène « dw »)	<i>Documentaire</i>
	<i>Alimentation 100 % végétale, % de céréales et sous produits de céréales</i>	<i>75 % de céréales minimum dont 15 % maximum de sous produits de céréales</i>	<i>Documentaire Analyses</i>
	<i>Maximum de graisses dans l'alimentation</i>	<i>6 % maximum</i>	<i>Documentaire</i>
	<i>Durée d'élevage</i>	<i>150 jours minimum</i>	<i>Documentaire</i>

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT ET SA PERCEPTION	<i>Suivi des descripteurs sensoriels</i>	<i>Suivi des descripteurs</i>	<i>Analyses</i>
---	--	-------------------------------	-----------------

IMAGE DU PRODUIT AU REGARD DE SES CONDITIONS DE PRODUCTION	<i>Modes d'élevage</i>	<i>Fermier – élevé en plein air</i>	<i>Documentaire et visuel</i>
	<i>Elevage dans des bâtiments clairs avec fenêtres</i>	<i>Présence de fenêtres permettant une luminosité naturelle de pénétrer dans les bâtiments d'élevage</i>	<i>Visuel</i>

LES ELE- MENTS DE PRESENTA- TION ET DE SERVICE	<i>Étiquetage comportant des informa- tions sur le mode d'élevage</i>	<i>Caractéristiques communicantes</i>	<i>Visuel</i>
	<i>Étiquetage comportant des informa- tions sur le service consommateurs</i>	<i>Adresse du service consommateurs</i>	<i>Visuel</i>

ANNEXE 1 – TABLEAU LISTANT LES BATIMENTS BENEFICIANT DE LA DISPOSITION DEROGATOIRE DU CRITERE C19

N° bâtiment	Exploitation	Adresse	Année de construction
C	EARL la TONNELLE	La Tonnelle 79150 - ETUSSON	1967
B	GAEC RIVIERE	La Rivière 79700 – La PETITE BOISSIERE	1968
C	GAEC RIVIERE	La Rivière 79700 – La PETITE BOISSIERE	1969
	EARL LE PETIT VAR- NELLE	Le Petit Varnelle 37320 LOUANS	1989