

« VENDEE QUALITE »

Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON Cedex
Tél. : 02.51.36.82.51
e-mail : contact@vendeequalite.fr

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.

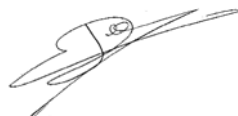
CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

LR 03/14 « POULET NOIR FERMIER DE 100 JOURS »

Caractéristiques certifiées communicantes

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

Le Président de l'ODG Vendée Qualité :
Didier MERCERON



Objet/Modification	Date de validation
Demande de reconnaissance label rouge	Commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 22 mai 2014

SOMMAIRE

I TRONC COMMUN	3
1. GROUPEMENT DEMANDEUR	3
2. NOM DU LABEL ROUGE	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
4. TRACABILITE	3
4.1. IDENTIFICATION DU PRODUIT	3
4.2. RECAPITULATIF DES ELEMENTS RELATIFS A LA TRAÇABILITE	3
4.3. SCHEMA DE TRAÇABILITE	6
5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	7
5.1. SCHEMA DE VIE	7
5.2. METHODE D'OBTENTION POUR CHAQUE ETAPE	8
6. ETIQUETAGE	16
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION	17
II FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE CONSIDERE	19
1. GROUPEMENT DEMANDEUR	19
2. NOM DU LABEL ROUGE	19
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	19
3.1. PRESENTATION DU PRODUIT.	19
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT.	21
3.3 ELEMENTS JUSTIFIANT DE LA QUALITE SUPERIEURE	23
4. TRACABILITE	23
5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	23
5.1 CARACTERISTIQUES DES POUSSINS LIVRES.....	23
5.2 ALIMENTATION	24
5.3. CONDITIONS D'ELEVAGE	25
5.4. PRESENTATION DES PRODUITS.....	25
5.5. DELAI DE SURGELATION	25
6. ETIQUETAGE	25
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION	26

I TRONC COMMUN

1. GROUPEMENT DEMANDEUR

Organisme de défense et de gestion (ODG) :

VENDEE QUALITE
Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON Cedex
Tél. : 02.51.36.82.51
e-mail : contact@vendeequalite.fr

2. NOM DU LABEL ROUGE

Voir fiche produit

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

Rubrique détaillée dans la fiche reprenant les exigences spécifiques

4. TRACABILITE

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇒ Multiplicateur/Accoureur : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇒ Eleveur : identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles.

⇒ Abattoir : identification individuelle de chaque UVC (Unité de Vente Consommateur) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement

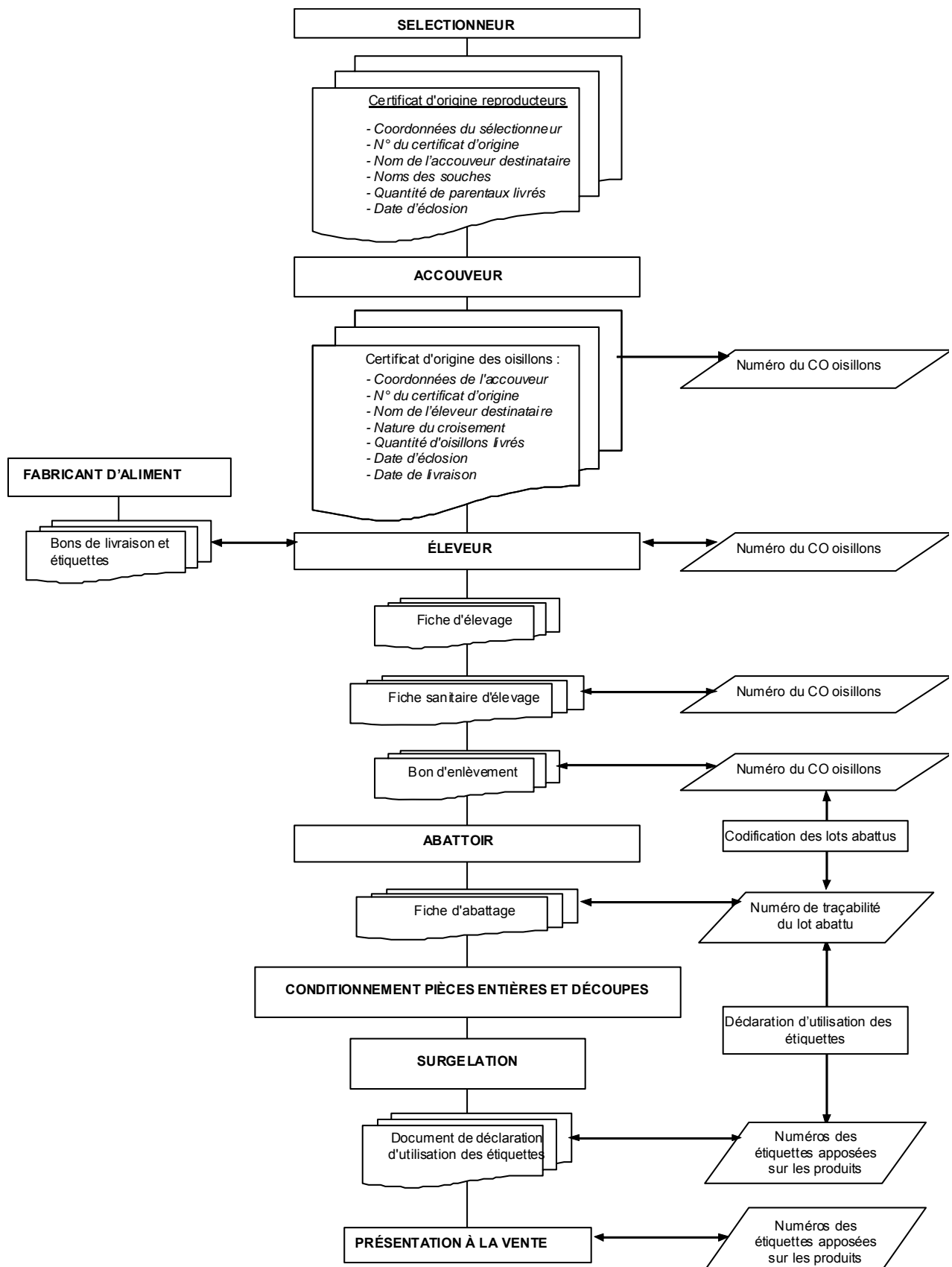
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG. L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmis à : Multiplicateur/Accoureur ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- le nom et adresse du sélectionneur - le nom et adresse du multiplicateur - le nombre total de parentaux livrés - le nombre de mâles et la souche correspondante - le nombre de femelles et la souche correspondante - la date d'éclosion des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement de ponte et éclosion par parquet de reproducteurs	- date d'incubation - nombre d'œufs incubés - date d'éclosion - nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmis à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- le numéro d'ordre du CO - le nom et adresse du couvoir - le nom et adresse de l'éleveur - le nombre total d'oisillons livrés - la date d'éclosion - la date de livraison - la référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - la nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	- la mortalité au jour le jour - les livraisons d'aliments - les traitements et interventions effectués - les interventions des techniciens et contrôleurs
	Documents d'élevage relatifs à la bande	- la fiche d'élevage, - le certificat d'origine des oisillons, - les bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - les ordonnances, - les bons d'enlèvement de la bande précédente
Eleveur transmis à : Abatteur ODG	Bon enlèvement des volailles	- la date de l'abattage, - le nombre de volailles enlevées et le poids vif total - le type de volailles, - l'âge en jours, - la référence du bâtiment d'élevage
Abatteur	Fiche d'abattage	- la référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - la date d'abattage - le numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - le nombre de volailles abattues - le nombre de volailles saisies - le nombre de volailles déclassées - le nombre de volailles labellisées
Atelier de découpe transmis à : ODG	Document découpe	- la référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - le nombre de pièces produites par type de morceaux - le nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmis à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> - date d'abattage - nom de l'éleveur et référence du lot - référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - numéro de la première étiquette utilisée - numéro de la dernière étiquette utilisée - nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage/labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : <ul style="list-style-type: none"> - le nom de l'éleveur - le nom de l'accoureur - le numéro du CO - la date d'éclosion des oisillons - le nombre d'oisillons livrés - la date de l'enlèvement - l'âge à l'abattage - le nom de l'abatteur - le nombre de volailles enlevés - le nombre de volailles labellisables - le nombre de volailles labellisés - le taux (%) de labellisation

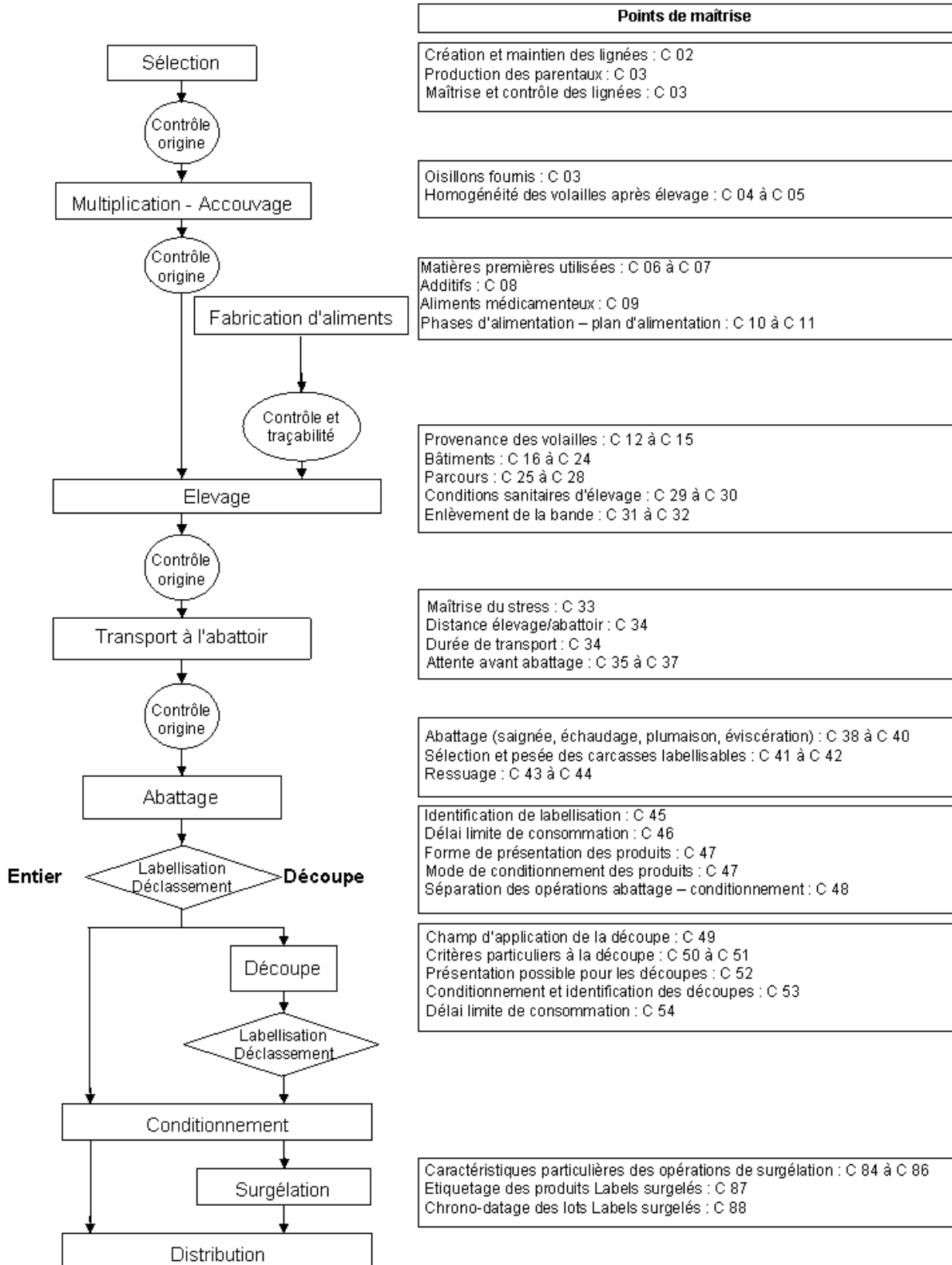
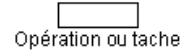
4.3. Schéma de traçabilité



5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie

Légende :



5. 2. Méthode d'obtention pour chaque étape

5.2.1. Sélection

C 02. La sélection de lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair à croissance lente et adaptées aux conditions d'élevage en plein air.

Création et maintien des lignées

C 02. La sélection doit assurer la stabilité des caractéristiques des souches et permettre d'obtenir à l'âge minimal d'abattage fixé dans la fiche produit, des volailles entrant dans la gamme de poids fixée dans la fiche produit.

Les caractéristiques phénotypiques du label rouge concerné sont répertoriées dans la fiche produit.

Production des parentaux

C 03. Les croisements de parentaux utilisés sont répertoriés dans la fiche produit. Ils doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point C 02.

Maîtrise et contrôle

Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF. Des essais préalables ou réguliers des croisements doivent être conformes au protocole d'essai décrit au point C 13.

Seuls les lignées et les parentaux ayant été produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF et au protocole d'essai peuvent être utilisés.

5.2.2. Multiplication/Accoupage

Oisillons fournis

C 03. Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir les produits terminaux définis dans la fiche produit.

Homogénéité des volailles après élevage

C 04. Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couver doivent être triés. Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ainsi que des œufs d'un calibre insuffisant. Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

La fiche produit définit la période (X jours de début de ponte des parquets) durant laquelle ils sont calibrés ainsi que le poids minimum des œufs incubés.

C 05. Le délai de livraison des oisillons dans les élevages ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.

5.2.3. Fabrication d'aliment

Matières premières utilisées

C 6 Les matières premières autorisées, constitutives de l'aliment, sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux.

Les catégories de matières premières autorisées sont listées ci-dessous. 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, et produits dérivés
- Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés. Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.
- Graines de légumineuses, et produits dérivés
- Tubercules et racines, et produits dérivés: betterave, pomme de terre
- Autres graines et fruits, et produits dérivés : raisin
- Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés

- Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines
- Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum
- Minéraux et produits dérivés

C 07. Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6 %.

Additifs

C 08. 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.

Aliments médicamenteux

C 09. Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.

Phases d'alimentation - plan d'alimentation

C 10. Le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %, sauf pour la caille pour laquelle il sera de 70 %.

Les valeurs de référence à respecter : durée de la période de démarrage, durée de la période d'engraissement, % minimum de céréales par phase d'alimentation, sont définies dans la fiche produit.

C 11. Le taux minimal de céréales exigé correspond à un mélange de céréales et sous-produits de céréales. Le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales.

5.2.4. Elevage

Provenance des volailles

C 12. Les volailles proviennent de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

C 13. Le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois. La liste positive des croisements autorisés est définie dans la fiche produit.

Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils feront l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'OC. Ces essais ne peuvent 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.

C 14. L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle.

C 15. Sur un même site d'élevage il est recommandé de ne trouver qu'un seul âge par espèce. Toutefois, un maximum de trois âges par espèce est toléré sur la même exploitation. Cette situation est permise uniquement dans le cas où les bâtiments et les parcours sont totalement distincts, sans aucune possibilité de passage de volailles d'une bande à l'autre.

Les oisillons d'une même bande doivent provenir normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de plusieurs parquets de reproducteurs, les oisillons doivent provenir d'un même croisement. Une bande doit correspondre à un seul label rouge, sauf cas de lot destiné au chapon ou poularde

Bâtiments

C 16. Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair label rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label rouge, sauf pour les palmipèdes gras. Cela ne s'applique qu'au site d'exploitation.

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.

C 17. La construction des nouveaux bâtiments d'élevage doit être conforme aux règles d'implantation et d'aménagement suivantes :

- Présence d'ouverture, 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 à l'intérieur du bâtiment.

- Isolation des parois et du plafond du bâtiment, de telle sorte que le confort des animaux soit assuré, quelles que soient les périodes d'élevage et les conditions climatiques.

- Matériaux utilisés permettant d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum. La teinte des matériaux utilisée doit permettre une insertion harmonieuse du bâtiment dans son environnement naturel.

- L'implantation du bâtiment doit favoriser l'accès des volailles au parcours. Les trappes de sortie doivent être exposées et à l'abri des vents dominants. Pour ce faire, l'orientation du parcours sera privilégiée au sud, sud-est ou est.

Les trappes d'accès au parcours ont une hauteur de 0,35 m d'ouverture utile.

Des précautions sanitaires seront prises par tout visiteur pénétrant dans les bâtiments d'élevage : protection de type "pédisac" ou pédiluve.

Chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas sanitaire.

C 18. 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.

C 19. 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.

C 20. Les critères spécifiques au bâtiment sont répertoriés dans la fiche produit

C 21. Les bâtiments habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que des volailles label rouge à condition que :

- o Ces volailles présentent les mêmes garanties sanitaires que les volailles label rouge,
- o 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.

C 22. 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 par exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans la fiche espèce.

Toute exploitation dispose au maximum :

- o De 2 sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles
- o De 4 sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif telles que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal.

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

L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge. Chaque site dispose d'un accès indépendant.

Pour ce type d'exploitation, la distance minimale entre chaque site est de 300 mètres.

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

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

Dans le 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.

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

Dans le cas du canard, l'élevage est pratiqué sur litière et/ou sur caillebotis.

Les densités (en bâtiments et sur parcours) définies la fiche produit s'appliquent dès le 1^{er} jour de la période considérée. Le calcul de densité prend en compte la totalité des oisillons livrés, pourcentage de perte compris.

E 01. Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m² maximum.

Parcours

C 25. L'accès au parcours (ou à la volière le cas échéant) est obligatoire pour toutes les volailles sous label rouge. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.

E 02. Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.

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

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

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

C 26. Les parcours doivent être distincts, sans possibilité de passage des volailles de l'un à l'autre. Tout sera mis en œuvre pour faciliter la sortie des volailles : des arbres en nombre suffisant (au moins 20) doivent

être présents dans le parcours : plantations de haies bocagères par exemple. **Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois.**

E 03. Les cultures de rente sont interdites en parcours.

C 27. La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum **de 8 semaines**, sauf pour la caille où le repos doit être de 6 semaines au minimum.

La surface minimale du parcours et l'âge maximal d'accès au parcours sont définis dans la fiche produit.

Conditions sanitaires d'élevage

C 29. Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles. L'ODG détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.

C 30. Le nettoyage et la désinfection du bâtiment (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande. Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons).

Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des 3 derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre un assèchement le plus complet possible du matériel et des locaux.

Dans le cas de bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage :

- Soit il y a un écart de 3 semaines minimum entre les mises en place ; dans ce cas, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins 1 fois par an
- Soit il y a un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec une identification des bandes (exemple : parcours non contiguë, baguage, phénotype, ...) : dans ce cas, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

Enlèvement de la bande

C 31. L'âge minimum à l'abattage est défini dans la fiche produit. L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.

C 32. Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins **6 heures** avant enlèvement, sauf pour les cailles.

5.2.5. Ramassage et transport à l'abattoir

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

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

C 34. Dans tous les cas, 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 4 heures de transport maximum peut être accordée par le Comité National IGP-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 7 heures.
- Des conditions complémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport (km / m²)...).
- Une carte d'implantation des élevages concernés est fournie.

La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère. Cette dérogation est accordée pour un an à compter de la date de fermeture et ne peut être renouvelée.

5.2.6. Abattage

Attente avant abattage

C 35. Lors de leur arrivée à l'abattoir, l'attente des animaux dans le camion ou sur le quai de déchargement se fait dans les meilleures conditions matérielles possibles de température et d'aération : à l'abri des conditions atmosphériques inconfortables (intempéries, courants d'air, pluie et vents) et du soleil.

C 36. Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, un temps d'attente de 30 minutes minimum doit être respecté avant abattage.

Il ne doit en aucun cas dépasser 6 heures.

C 37. La séparation physique des lots en attente d'abattage doit être effective : les piles de caisses ou de containers des lots différents doivent être espacées. Lorsqu'une identification morphologique et visuelle des lots n'est pas possible, les piles de caisses ou de containers doivent être identifiées.

Abattage

C 38. Les volailles labellisables doivent être abattues en priorité et en aucun cas après des poules.

Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées :

C 39. L'accrochage s'effectue dans la pénombre et dans le calme. Les volailles seront manipulées avec précaution.

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

C 40.

Saignée : elle doit être la plus complète possible.

La longueur du couloir de saignée doit être adaptée pour que la durée optimale de saignée soit au minimum de 1'35", pour toutes les volailles sauf pour les cailles où elle est de 45 secondes (lorsqu'il y a saignée, ce qui n'est pas le cas lors de plumaison à sec)

Cette saignée peut être manuelle ou automatisée. Elle intervient au minimum 5" après anesthésie. La saignée doit être contrôlée (présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée).

Echaudage : Le temps de passage dans le bac d'échaudage doit permettre un ramollissement de la peau sans l'abîmer ce qui facilitera ensuite la plumaison. La température du bac d'échaudage est de 50°C à 55°C. L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.

Plumaison : le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot. Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau. L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses. Le plumage à sec est également autorisé.

Eviscération : pour les volailles vendues prêtes à cuire, elle doit être complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau.

Sélection et pesée des carcasses labellisables

C 41. Le contrôle des carcasses, selon les caractéristiques énoncées ci-dessous, doit être assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement.

Trois niveaux de contrôle au minimum doivent être mis en place par l'abattoir à cet effet :

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

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

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

- Couleur de la volaille conforme à celle définie dans la fiche produit
- Poids effilé et éviscéré sans abats conforme aux minima définis dans la fiche produit.
- Aspect : Pièces entières : carcasses de classe A ;

Découpes : peuvent provenir de carcasses labellisables présentant de légers défauts (non classables en A). Les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.

Le bridage des volailles éviscérées doit assurer une parfaite symétrie de la carcasse.

Ressuage

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

Seul le ressuage par air pulsé est autorisé : les carcasses sont refroidies dans une enceinte réfrigérée ventilée pour obtenir la température à cœur des carcasses entre 0°C et 4°C.

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.

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

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

5.2.7. Conditionnement des volailles entières

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

C 45. Chaque pièce entière doit être identifiée par l'étiquette de labellisation portant un numéro individuel d'identification.

Les modalités d'identifications spécifiques aux produits (abattage rituel, produits destinés à la restauration hors foyer) sont détaillées au paragraphe 6. Etiquetage.

C 46. La DLC maximale, jour d'abattage non compris, est définie dans la fiche produit.

C 47. Formes de Présentation : - Prêt à cuire : cache pattes obligatoire si absence de tarses.
- Effilée.

Modes de conditionnement : - Volaille nue : estampille sanitaire et étiquette de DLC positionnée sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette (même champ visuel) ; étiquette positionnée de manière symétrique sur la carcasse.

- Sous film : film positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement ; étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) positionnées de manière à être non pliées visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel).

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

Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement

La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement est autorisée dans les conditions ci-dessous. Les opérations de ressuage et d'estampillage et l'apposition de la DLC sont effectuées par l'abatteur. L'estampille sanitaire, mise par l'abatteur, doit rester visible sur les volailles après étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni la détruire.

C 48. Le transporteur doit être habilité et la séparation abattage et conditionnement est autorisée entre abattoirs déjà habilités et doit faire l'objet d'une demande préalable auprès de l'OC, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification.

L'abatteur établit un certificat de transfert qui comportera **l'identification du lot, le nombre de carcasses de volailles transférées, la date d'abattage et le chrono datage du transport. Ce certificat de transfert est transmis à l'ODG.**

5.2.8. Découpe et conditionnement des découpes

C 49. La découpe n'est pas autorisée pour les volailles label rouge suivantes : dindes de Noël et oie.

Critères particuliers à la découpe

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

L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de volailles label rouge, c'est à dire :

Spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis.

ou,

Spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles label rouge peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non label rouge.

L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe-conditionnement dans laquelle se fait la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes numérotées. La pose des étiquettes poids-prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.

C 51. 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 est manuelle.

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

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

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

Présentations possibles pour la découpe

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

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

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

Conditionnement et identification des découpes

C 53. Chaque UVC (Unité de Vente Consommateur) doit être identifiée par l'étiquette de labellisation portant un numéro individuel d'identification.

Les modalités d'identifications spécifiques aux produits destinés à la restauration hors foyer sont détaillées au paragraphe 6. Etiquetage.

C 54. La DLC maximale, jour d'abattage non compris, est définie dans la fiche produit.

5.2.9. Surgélation

C 84. La surgélation des volailles label rouge est autorisée, pas la congélation.

C 85. 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.

C 86. L'attente maximale entre abattage et mise en surgélation est de 24 heures (jour N pour jour N+1).

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

La surgélation est réalisée par air pulsé.

La DLUO est définie dans la fiche produit.

C 87. 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.

C 88. Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

L'atelier de surgélation doit tenir à jour et à disposition de l'ODG et de l'OC un état des stocks des volailles surgelés présents dans les salles de stockage par lot mis en surgélation : date et quantité entrées en salle de stockage, date et quantité sorties de la salle.

6. ETIQUETAGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage comprend au minimum :

- Le logotype label rouge, dans le respect de sa charte graphique
- Le numéro d'homologation du label rouge
- Les caractéristiques certifiées communicantes
- L'acronyme de l'ODG :

V Q
Boulevard Réaumur
85013 LA Roche Sur Yon Cedex

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

Dans le cas d'une commercialisation de produits destinés à la restauration hors foyer ou d'une commercialisation de découpes "en vrac", les identifications suivantes doivent être apposées :

Sur l'emballage : - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis.

- le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge ou de morceaux)
- la DLC

L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.

Dans le cas des découpes en vrac :

L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.

Sur chaque morceau : - une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant : le logo label rouge, la dénomination de vente du produit, le numéro d'homologation du label rouge, la DLC et l'estampille vétérinaire.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Etape	N°	Point à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
SELECTION	C 02	Création et maintien des lignées	Souche à croissance lente.	Audit et contrôle documentaire
FABRICATION DES ALIMENTS	C 10	Phase d'alimentation – Plan d'alimentation	Le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %, sauf pour la caille pour laquelle il sera de 70 % Durée des phases démarrage, engraissement, % mini de céréales par phases défini dans la fiche produit.	Contrôle documentaire
	C 11		Taux mini de céréales exigé = mélange de céréales et sous-produits de céréales. Le % de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales.	
ELEVAGE	C 17	Bâtiments	Les bâtiments bénéficient obligatoirement de l'éclairage naturel. Les trappes d'accès au parcours ont une hauteur de 0,35 m d'ouverture utile.	Habilitation Contrôle visuel
	C 22		Taille maxi d'élevage: 1 600 m ² : exploitation individuelle 3 200 m ² exploitation collective en 2 sites distincts, distants d'au moins 300 mètres. Effectif maxi par bâtiment et par exploitation à la MEE et la densité maxi en bâtiment définis dans la fiche produit.	Habilitation Contrôle documentaire
ELEVAGE	C 25	Parcours	Accès au parcours (ou la volière) obligatoire pour toutes les volailles. Parcours réservé aux volailles pendant la période de sortie parcours et 21 jours avant l'ouverture des trappes. Accès du parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire.	Habilitation Contrôle visuel
	C 30	Conditions sanitaires d'élevage	Vide sanitaire de 14 jours mini : de la désinfection (7 jours maxi après enlèvement) à la veille de l'arrivée des oisillons.	Contrôle documentaire
	C 31	Enlèvement de la bande	Age mini à l'abattage défini dans la fiche produit.	Contrôle documentaire
ABATTAGE	C 41	Sélection et pesée des carcasses labellissables	3 niveaux minimum de contrôle mis en place par l'abattoir : après plumaison et éviscération, avant entrée en ressuage, au moment du conditionnement	Contrôle visuel et documentaire

Etape	N°	Point à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
ABATTAGE	C 42	Sélection et pesée des carcasses labellisables	Présentation des carcasses effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou mode traditionnel. Respect des caractéristiques de labellisations définies dans la fiche produit : Couleur de la carcasse Poids mini effilé et éviscéré sans abats Aspect : entier classe A, découpe classe A (tolérance légers défauts sur carcasse) Bridage (éviscérées) : symétrie de la carcasse.	Contrôle visuel et documentaire
CONDITIONNEMENT VOLAILLES ENTIERES	C 46	Délai limite de consommation	DLC maxi (jour d'abattage non compris) définie dans la fiche produit.	Contrôle visuel et documentaire
DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES	C 50	Critères particuliers à la découpe	Ateliers de découpe permettant de séparer (temps et/ou espace), la découpe des label rouge des non label rouge et la découpe des lots label rouge différents.	Contrôle visuel et documentaire
	C 51		Découpe manuelle. Si calibrage du lot, sont autorisées : la découpe automatisée la découpe manuelle assistée (filets, escalopes et suprêmes) si la fourchette de calibrage n'excède pas 300 g. Contrôle des morceaux découpés et parage manuel	Habilitation Contrôle visuel
	C 54	Délai limite de consommation	DLC maxi (jour d'abattage non compris) définie dans la fiche produit.	Contrôle visuel et documentaire
SURGELATION	C 84	Caractéristiques particulières des opérations de surgélation	Surgélation autorisée, congélation interdite.	Habilitation
	C 86		DLUO est définie dans la fiche produit.	Contrôle visuel et documentaire

II FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE CONSIDERE

1. GROUPEMENT DEMANDEUR

Rubrique détaillée dans le tronc commun

2. NOM DU LABEL ROUGE

POULET NOIR FERMIER DE 100 JOURS

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit.

	Poulet entier	Découpes de poulet
Mode de présentation	- PAC, éviscéré, sans abats - effilé	Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation en vigueur
Mode de commercialisation	frais et surgelé	
Emballage en présentation frais et surgelé	- sous film - nu - sous atmosphère modifiée - sous vide	
Critères physiques	Poids minimum éviscéré sans abats : 1200 g Poids minimum effilé : 1500 g Critères classe A	Critères classe A
Durée de vie (validée avec le protocole de validation des durées de vie de la FIA)	<u>Frais</u> : - sous film, nu : 10 jours après abattage (jour d'abattage non compris) - sous atmosphère modifiée, sous vide : 14 jours après abattage (jour d'abattage non compris) <u>Surgelé</u> : 12 mois après surgélation	

Il est produit à partir de souches à croissance lente, avec les caractéristiques phénotypiques suivantes : plumage noir, peau blanche, pattes noires. Les croisements suivants sont utilisés : S86, G46 et G210N. La densité d'élevage est de 11 poulets / m².

L'alimentation est composée de 75% de céréales, en moyenne pondérée, au stade de l'engraissement. Les poulets sont identifiés par une bague inviolable à l'aile, à 42 jours au plus tard. L'accès au parcours plein air est obligatoire à partir du 42^{ème} jour, jusqu'à l'abattage. Finition en claustration pour les poulets de plus de 90 jours, au maximum pendant 15 jours avant abattage.

La durée d'élevage est de 100 jours minimum.

3.2. Comparaison avec le produit courant.

Pour les volailles entières, le produit courant est un poulet frais (issu d'un produit terminal non utilisé en label rouge) présenté sous le même mode de présentation que le produit label rouge (PAC ou effilé) ; ce n'est ni un produit importé ni un produit label rouge déclassé. Il est issu d'une volaille Gallus élevée en claustration, avec une densité d'élevage non limitée (densité courante : 23 poulets / m², 11 poulets / m² seulement en label rouge). Il n'y a pas de contraintes minimum à respecter en terme de taux de céréales, contrairement au poulet label rouge (75% minimum). Ce poulet standard est abattu à environ 35 jours (âge maximum 38 jours)

Pour les pièces de découpe, le produit courant de référence est un produit réalisé à partir des volailles entières courantes définies ci-dessus.

Etape	Produit Standard	Produit candidat	Exigence minimum de la notice technique
Sélection et multiplication	Souches à croissance rapide	Souches à croissance lente Liste positive des lignées parentales autorisées : mâles G22N et S88; femelles : P6N et GF10, uniquement	Souches à croissance lente. Critères de sélection conformes au référentiel SYSAAF. Lignées parentales autorisées répertoriées dans la notice technique en vigueur
	Pas de limitation du nombre de croisements utilisés	Liste positive des croisements autorisés : S86, G46 et G210N	Nombre de croisements limité à 3
Fabrication des aliments	Pas de matières premières interdites, hormis les matières d'origine animale. Pas de contraintes de taux minimal de céréales ou autre matière première, hormis les contraintes zootechniques.	Liste positive des matières premières autorisées. Liste positive des additifs autorisés Taux matières grasses ≤ 6%.	Plan d'alimentation, phases d'alimentation et % minimum de céréales définis dans chaque fiche produit.
		Minimum de céréales par phase d'alimentation : démarrage 0-28 j, 50 % ; croissance 29-52 j 70 % et finition 53 j-abat : 75 % 75% de céréales en moyenne pondérée à partir du 29 ^{ème} jour	
Elevage	Taille de l'exploitation non limitée. Taille courante 3 000 à 4 000 m ²	Limitée à 1 600 m ² par site d'élevage	Limitée à 1 600 m ² par site d'élevage
	Taille du bâtiment non limitée Taille courante 1 200 à 2 000 m ²	Limitée à 400 m ² par bâtiment. Bâtiment divisé en 4 cases de 100 m ²	Limitée à 400 m ² par bâtiment.
	Bâtiment en général obscur	Bâtiment clair, avec lumière naturelle	Avec lumière naturelle
	Densité non limitée. Densité courante 23 poulets /m ² , avec un chargement à 45 kg/m ² possible.	Densité limitée à 11 poulets / m ² , avec un chargement maximum de 25 kg de poids vif/m ²	Densité définie dans chaque fiche produit.
	Elevage en claustration, sans accès à un parcours extérieur	Surface de parcours de 2,2 m ² par poulet Accès au parcours le 42 ^{ème} jour au plus tard	Conditions d'accès au parcours définies dans chaque fiche produit.
	Pas de spécificités d'identification	Identification par une bague inviolable à l'aile, à 42 jours au plus tard.	Sans objet

Etape	Produit Standard	Produit candidat	Exigence minimum de la notice technique
Elevage	Tous traitements prophylactiques et curatifs possibles, dans la limite des contraintes suivantes : sous prescription vétérinaire, avec des molécules autorisées et le respect des délais d'attente.	Absence de tout traitement, au sens de ceux qui sont soumis au retrait, 10 jours avant abattage	
	Durée d'élevage non limitée Durée courante 35 jours	Durée d'élevage : 100 jours minimum	Durée d'élevage minimum définie dans chaque fiche produit.
	Pas de contrainte de durée de vide sanitaire	14 jours minimum	
Transport à l'abattoir	Pas de contraintes de distance élevage / abattoir	Distance élevage / abattoir de 100 kms maximum ou durée de transport inférieure à 3 heures	Distance élevage / abattoir de 100 kms maximum ou durée de transport inférieure à 3 heures
Abattage	Carcasses de classe A (règlement 1538/91 du 05/06/91) Pas de contraintes de poids minimum des carcasses	Application des critères de classement spécifiques aux poulets label rouge. Poids minimum de 1, 200 kg en PAC, éviscéré sans abats et 1, 500 kg en effilé	Application de critères de classement spécifiques aux volailles label rouge, définis dans chaque fiche produit.
Découpe	Pas de contraintes sur les types de découpes autorisées. Pas de contraintes de délai ressuage-découpe	Découpe manuelle ou découpe manuelle assistée autorisée lorsque les poulets sont calibrés. Parage manuel des morceaux découpés. Délai de 6 heures minimum entrée ressuage-découpe	
Surgélation	Délai abattage – surgélation : 6 jours maximum. Température à cœur du produit ≤ - 18°C	Surgélation effective : 24 heures après abattage Température à cœur ≤ - 18°C en un délai maximum de 6 heures (entier ≤ 1,6 kg), 8 heures (entier > 1,6 kg) et 1,5 heures à 2 heures (découpe) Température du tunnel ≤ - 35°C	Surgélation effective : 24 heures après abattage Température à cœur ≤ - 18°C en un délai maximum défini dans chaque fiche produit. Température du tunnel ≤ - 35°C
Présentation à la vente	Etiquetage avec les mentions réglementaires obligatoires. (dénomination de vente, classe, nom et adresse de la société, estampille sanitaire, poids net, prix, DLUO, mention "à conserver à -18°C", mention indiquant que le produit ne doit pas être recongelé après décongélation) DLUO : sous la responsabilité du fabricant	Apposition sur chaque UVC d'une étiquette de labellisation, validée par l'ODG et l'OC Etiquette foliotée portant un numéro individuel	Apposition sur chaque UVC d'une étiquette de labellisation, validée par l'ODG et l'OC Etiquette foliotée portant un numéro individuel
		DLC maxi, jours d'abattage non compris : 10 j (produit nu et sous film) ; 14 j (produit ss vide ou atmosphère protectrice) DLUO 12 mois maximum après surgélation	DLC et DLUO maximale définies dans chaque fiche produit.

3.3 Eléments justifiant de la qualité supérieure

La qualité supérieure du produit label rouge repose sur les caractéristiques principales suivantes :

- une souche à croissance à lente
- une durée d'élevage élevée (trois fois plus longue comparé à un poulet standard)
- une alimentation riche en céréales (75% de céréales minimum en label, et aucune contrainte en production standard)
- un accès au parcours extérieur (pas d'accès à l'extérieur en production standard)

Les analyses sensorielles réalisées sur le poulet de 100 jours label rouge permettent de justifier plus encore de la qualité supérieure de ce produit. Les critères de caractérisations sensorielles suivants sont étudiés : la fermeté, la jutosité, la couleur et enfin l'appréciation globale de chaque morceau (filet, cuisse, aspect cru du produit).

Pour chacun de ces critères, le poulet de 100 jours label rouge se différencie du poulet standard :

- × Appréciation globale : globalement, le poulet de 100 jours label rouge est plus apprécié que le poulet standard
- × Fermeté : la fermeté du poulet de 100 jours label rouge est plus appréciée que celle du poulet standard
- × Aspect cru du poulet de 100 jours label rouge plus apprécié que celui du poulet standard
- × La peau du poulet de 100 jours label rouge est plus dorée que celle du poulet standard

Ces conditions de production permettent de mettre en avant la qualité du supérieure du produit label rouge, à travers des spécificités organoleptiques propres au produit, et une image positive et attrayante pour le consommateur.

4. TRACABILITE

Rubrique détaillée dans le tronc commun

5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Caractéristiques des poussins livrés

C 02. La sélection permet d'obtenir à l'âge minimal d'abattage de 100 jours, un poids moyen de 2, 500 kg, +/- 12 %,

Les caractéristiques phénotypiques du poulet noir LR // sont :

- Plumage noir
- Peau blanche
- Pattes noires

Les croisements autorisés sont limités au nombre de 3.

Seuls les croisements suivants sont autorisés :

♂	S 88	G 22 N
♀	P 6 N	S 86
	GF 10	G 210 N

C 04. Les œufs d'un calibre insuffisant (< à 50 gr) doivent être éliminés et les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.

5.2 Alimentation

C 10. Les phases d'alimentation suivantes doivent être respectées :

Aliment démarrage : distribué de 0-28 jours maximum :
Ils doivent être composés d'au moins 50% de céréales et d'issues de céréales.

Aliment croissance : distribué du 29^{ème} au 52^{ème} jour :
Ils doivent être composés d'au moins 70% de céréales et d'issues de céréales.

Aliment finition : distribué du 53^{ème} jour à l'abattage :
Ils doivent être composés d'au moins 75% de céréales et d'issues de céréales.

Le pourcentage moyen pondéré de céréales et d'issues de céréales distribuées, à partir du 28^{ème} jour doit être au minimum de 75 %.

Pour chaque phase d'alimentation, l'incorporation des matières premières doit respecter les contraintes d'incorporation détaillées dans le tableau suivant :

Groupe de composants	principaux composants	démarrage		croissance		finition	
		mini	max	mini	max	mini	max
Grains de céréales	Maïs	0	80	0	80	0	80
	Blé	0	80	0	80	0	80
	Orge	0	40	0	50	0	50
	Triticale	0	40	0	80	0	80
	Seigle	0	10	0	10	0	10
	Sorgho	0	40	0	50	0	50
	Autres céréales	0	10	0	10	0	10
Dérivés ou issues de céréales	Son, remoulage, autres produits dérivés	0	12	0	12	0	12
Protéagineux et Oléagineux, leurs produits et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0	20	0	20	0	20
	Protéagineux oléagineux (sauf colza) : féverole, lupin, lupin doux, pois	0	30	0	30	0	30
	Tourteaux de soja et tournesol	0	50	0	50	0	50
Autres produits d'origine végétale	Pigments naturels extraits	0	6	0	6	0	6
	Luzerne et dérivés	0	6	0	6	0	6
	Mélasses	0	3	0	3	0	3
Huiles végétales		0	6	0	6	0	6
Vitamines, minéraux, oligo éléments		0	5	0	5	0	5

Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG.

Chaque nouvelle formule doit être validée préalablement à sa mise en application.

5.3. Conditions d'élevage

C 20. La surface maximum du bâtiment d'élevage est de 400 m² maximum.
L'effectif maximum est de 4400 sujets au départ et 17 600 poulets par site d'élevage.

C 23. Les bâtiments disposent d'ouvertures équivalentes à 4 m linéaires par unité de 100 m², sans que la largeur des bâtiments n'excède 9 mètres.

C 24. La densité au mètre carré ne peut dépasser 11 sujets au m² utilisable, pourcentage de perte compris, jusqu'à l'abattage, n'excédant pas au total 25 kg de poids vif/m² à l'âge **de 100 jours**.

E 04. Les poulets sont identifiés par une bague inviolable à l'aile, apposée à 42 jours au plus tard.

C 27. Les poulets doivent avoir libre accès à l'extérieur à 42 jours au plus tard et ceci quelles que soient les conditions climatiques ou les saisons. La finition en claustration est autorisée, au maximum pendant 15 jours avant abattage.

Le parcours doit comprendre au minimum 2,2 m² par sujet.

5.4. Présentation des produits

C 42. Les poulets entiers peuvent être présentés effilés ou éviscérés sans abats PAC.

Pour être labellisables, les carcasses doivent respecter les caractéristiques minimales suivantes :

↳ Peau blanche et pattes noires.

↳ **Poids effilé ≥ 1, 500 kg**

↳ **Poids éviscéré sans abats ≥ 1, 200 kg**

C 43. Les carcasses sont refroidies dans une enceinte réfrigérée ventilée pour obtenir la température à cœur des carcasses entre 0°C et 4°C dans un délai optimal de 4 heures (2 heures minimum et 6 heures maximum).

C 46. La DLC maximale, jour d'abattage non compris, est de :

↳ 10 jours pour les poulets entiers et les découpes nus ou sous film

↳ 14 jours pour les poulets entiers et les découpes sous vide ou sous atmosphère protectrice

C 86. La DLUO maximale est de 12 mois après surgélation.

5.5. Délai de surgélation

C 86. La surgélation doit être effective (- 18°C à cœur) dans un délai maximum de :

↳ 6 heures pour les poulets entiers ≤ 1,6 kg

↳ 8 heures pour les poulets entiers > 1,6 kg

↳ 1 heure 30 pour les découpes de poulets ≤ 1,6 kg

↳ 2 heures pour les découpes de poulets vrac calibrés > 1,6 kg

6. ETIQUETAGE

Outre les mentions spécifiques définies au point 6 du tronc commun, les caractéristiques suivantes figurent sur l'étiquetage :

↳ Alimenté avec 100 % de produits végétaux, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales

↳ Fermier - élevé en plein air

↳ Durée d'élevage 100 jours minimum

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Etape	Point à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Caractéristiques des poussins livrés	Création et maintien des lignées	Obtention à l'âge minimal d'abattage de 100 jours, d'un poids moyen de 2, 500 kg, +/- 12 %, Caractéristiques phénotypiques du poulet noir : plumage noir, peau blanche et pattes noires	Habilitation Contrôle documentaire
Alimentation	Composition des aliments	Liste positive des matières premières autorisées	Contrôle documentaire Analyse
	Phase d'alimentation	Démarrage 0 à 28 j : au minimum 50% de céréales Croissance 29-52 j : au minimum 70% de céréales Finition 53 j-abat : au minimum 75% de céréales	Contrôle documentaire Analyse
	% minimum de céréales	75 % en moyenne pondérée à partir du 29 ^{ème} jour	Contrôle documentaire Analyse
	Alimentation	Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum	Contrôle documentaire Analyses
Conditions d'élevage	Bâtiments	Surface du bâtiment d'élevage = 400 m ² maximum. Bâtiment cloisonné par case de 100 m ² maximum, contient au maximum 4400 sujets au départ. Bâtiments disposant d'ouvertures équivalentes à 4 m linéaires par unité de 100 m ² . La largeur maximum du bâtiment = 9 mètres.	Habilitation Contrôle documentaire
	Parcours	Accès à l'extérieur à 42 jours au plus tard. Ouverture des trappes de 9 h du matin jusqu'au crépuscule. Finition en claustration possible, au maximum 15 avant abattage Surface minimale du parcours = 2,2 m ² par sujet.	Habilitation Contrôle visuel et documentaire
	Critères d'élevage	Densité maximale = 11 poulets / m ² utilisable, pourcentage de perte compris, à l'abattage. Chargement maximum = 25 kg de poids vif/m ² à 100 jours Identification par une bague inviolable à l'aile, à 42 jours au plus tard Durée d'élevage 100 jours minimum L'effectif maximum est de 4400 sujets au départ et 17 600 poulets par site d'élevage	Habilitation Contrôle visuel et documentaire
Présentation des produits	Durée de vie des produits	DLC maximale, jour d'abattage non compris = 10 jours pour les entiers et découpes nus ou sous film 14 jours pour les entiers et découpes sous vide ou sous atmosphère protectrice. La DLUO maximale est de 12 mois après surgélation.	Contrôle visuel
Etiquetage	Mentions figurant sur l'étiquetage	Caractéristiques certifiées communicantes : - Alimenté avec 100 % de produits végétaux, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales - Fermier - élevé en plein air - Durée d'élevage 100 jours minimum	Contrôle visuel et documentaire

ANNEXE 1 - TABLEAU LISTANT LES BATIMENTS BENEFICIAANT DE LA DISPOSITION DEROGATOIRE DU CRITERE C19

N° Bâtiment	N° INUAV	Exploitation	Adresse	Année de construction
387	V085CIC	EARL LA FRAIRIE	85 – St Martin des Noyers	1981
485	V085CAP	TENAUD Valérie	85 – St Martin des Noyers	1985
369	V085CAS	EARL LA VALLEE DU ROULIN	85 - LES ESSARTS	1981
467	V085EKX	BILLAUD Aurélie	85 - LES HERBIERS	1985
502	V085EKW	BILLAUD Aurélie	85 - LES HERBIERS	1986
1203	V044BYS	GAEC LA GRAVELLE	44 – MONTBERT	1990