

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 1

CAHIER DES CHARGES DU LABEL
ROUGE
« POULET FERMIER BLANC
NON COU-NU ET DECOUPE »
LA/01/02

- Caractéristiques certifiées**
- Durée d'élevage : 81 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales et sous-produits de céréales

Règles typographiques :

- Les critères identiques à ceux de la notice technique apparaissent en caractères non gras et sont précédés d'un numéro de critère C1, C2, ...
- Les exigences supplémentaires propres à ce cahier des charges et ne figurant pas dans la notice technique sont précédées d'un numéro d'exigence E1, E2, ...
- Les critères présentant des différences par rapport aux critères minimaux fixés dans la notice technique figurent en caractères **gras soulignés**.

Validation par le Président de l'ODG,
René PALOMARES



Cette modification du 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.

Organisme de Défense et de Gestion

Syndicat Volailles Fermières de Bourgogne - Le Moulin de la Perche - 71100 SAINT REMY
Té1 : 03 85 93 97 43 - Fax : 03 85 93 97 44 - Mail : volailles.de.bourgogne@wanadoo.fr

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 2

Sommaire

I	Tronc commun	4
1	Groupement demandeur	4
2	Nom du label rouge	4
3	Description du produit.....	4
4	Traçabilité.....	4
4.1	Sélection	4
4.2	Accoupage	5
4.3	Elevage	5
4.4	Gestion des étiquettes.....	5
4.5	Abattage	5
4.6	Etiquetage.....	6
4.7	Traçabilité pour la RHF.....	6
4.8	Schéma de traçabilité globale du produit	6
5	Méthode d'obtention	8
5.1	Sélection	11
5.1.1	Objectifs	11
5.1.2	Création et maintien des lignées.....	11
5.1.3	Production des parentaux	11
5.1.4	Maîtrise et contrôle.....	11
5.2	Multiplication - accoupage.....	11
5.2.1	Poussins fournis.....	11
5.2.2	Homogénéité des volailles après élevage.....	12
5.3	Fabrication d'aliments.....	13
5.3.1	Matières premières utilisées	13
5.3.2	Additifs.....	13
5.3.3	Aliments médicamenteux	13
5.3.4	Plan d'alimentation	14
5.4	Elevage	14
5.4.1	Provenance des volailles	14
5.4.2	Bâtiments.....	15
5.4.3	Parcours	18
5.4.4	Conditions sanitaires d'élevage.....	18
5.4.5	Autres exigences relatives à l'élevage	19
5.4.6	Enlèvement de la bande.....	19
5.5	Ramassage et transport à l'abattoir	19
5.6	Abattage	20
5.6.1	Hygiène et maîtrise sanitaire de l'abattage	20
5.6.2	Attente avant abattage	20
5.6.3	Abattage	21
5.6.4	Sélection et pesée des carcasses labellissables	21
5.6.5	Ressuage.....	22
5.7	Conditionnement	22
6	Etiquetage.....	24
7	Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation	24

Demande de modification du cahier des charges LA 01/02 « Poulet fermier blanc non cou-nu et découpe » présentée à la Commission Permanente du Comité National IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 24 juillet 2009

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 3

II	Fiche produit	25
1	Groupement demandeur	25
2	Nom du label rouge	25
3	Description du produit.....	25
3.1	Présentation du produit.....	25
3.1.1	Souche	25
3.1.2	Spécificités	25
3.2	Comparaison avec le produit courant.....	25
4	Traçabilité.....	27
5	Méthode d'obtention	27
5.1	Schéma de vie.....	27
5.2	Sélection	28
5.3	Multiplication et accoupage	29
5.4	Alimentation.....	29
5.5	Elevage	30
5.6	Abattage	30
5.6.1	Abattage	30
5.6.2	Découpe et conditionnement des découpes.....	31
6	Etiquetage.....	33
7	Principaux points à contrôler - méthodes d'évaluation.....	33

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 4

I Tronc commun

1 Groupement demandeur

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

2 Nom du label rouge

Cf. partie II fiche produit

3 Description du produit

Cf. partie II fiche produit

4 Traçabilité

C1 - Description des éléments communs aux labels concernés par le tronc commun avec renvoi à la partie II fiche produit pour les exigences particulières.

Un lot, c'est un ensemble de volailles élevées dans le même bâtiment, par le même éleveur, et mis en place à la même date.

4.1 Sélection

- Les certificats d'origine des reproducteurs, où sont notés :
 - les coordonnées du sélectionneur
 - le numéro du certificat d'origine
 - le nom de l'accoureur destinataire
 - le nom de la souche
 - la quantité de poussins livrés
 - la date d'éclosion

Archivage :

- *Forme papier ou informatique*
- *Pendant 5 années*
- *Au bureau de l'ODG*

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 5

4.2 Accoupage

- Les certificats d'origine des poussins livrés, où sont notés :
 - le numéro du certificat d'origine (= numéro de bande)
 - les coordonnées de l'éleveur
 - le numéro du label et la nature du croisement de souche
 - le numéro du bâtiment
 - les coordonnées du couvoir
 - la date de naissance des poussins
 - la date de livraison des poussins
 - le numéro du troupeau
 - la quantité livrée

Archivage :

- *Forme papier ou informatique*
- *Pendant 5 années*
- *Au bureau de l'ODG*

4.3 Elevage

- Les bons de livraison et étiquettes des aliments livrés
- Les fiches d'élevage où sont notés :
 - le numéro de bande
 - la référence de la firme d'aliments
 - les bons de livraison d'aliment
 - la quantité de céréales distribuées par l'éleveur
 - les traitements effectués
 - le nombre de morts
 - le nombre de gardés
 - les dates d'enlèvement et le nombre de volailles enlevées

Archivage :

- *Forme papier*
- *Pendant 5 années*
- *Chez l'éleveur*

Archivage :

- *Forme papier*
- *Pendant 5 années*
- *Au bureau de l'ODG*

4.4 Gestion des étiquettes

- La commande des étiquettes par l'ODG¹
- L'enregistrement des bons de livraison d'étiquettes où sont notés :
 - le code étiquette
 - la date de livraison
 - le nombre livré en effilé et en PAC ou en découpe
 - les numéros de première et dernière étiquettes livrées

Archivage :

- *Forme papier*
- *Pendant 5 années*
- *Au bureau de l'ODG*

4.5 Abattage

- Les fiches ICA²

Archivage :

- *Forme papier*
- *Pendant 1 année*
- *A l'abattoir*

¹ Organisme de défense et de gestion

² Document de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire volailles chair

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 6

- Les bordereaux d'enlèvement et de déclaration d'étiquettes où sont notés :

- le nom de l'éleveur
- le numéro de l'abattoir
- le type d'enlèvement
- la date d'enlèvement
- le nombre de volailles enlevées
- la date d'abattage
- le poids vif total
- le nombre de volailles abattues hors label
- le nombre de volailles abattues sous label
- le nombre de volailles déclassées
- le nombre de volailles saisies
- les numéros d'étiquettes utilisées en effilé, en PAC et en découpe

Archivage :

- *Forme papier ou informatique*
- *Pendant 5 années*
- *Au bureau de l'ODG*

- Le suivi des lots à l'abattage (fiches d'abattage) qui reprend les points suivants :

- Réception : lots de volailles label séparés sur les quais
- Abattage des lots label nettement séparé par un intervalle de temps suffisant
- Ressuage sur chariots : mention du nom de l'éleveur ou du numéro de lot, de la date et de l'heure d'abattage
- Ressuage en caisses : identification des piles de caisses
- Découpe : traçabilité

Archivage :

- *Forme papier ou informatique*
- *Pendant 1 année*
- *A l'abattoir*

4.6 Etiquetage

- Le suivi des étiquettes :
 - Contrôle du stock étiquettes et maîtrise de leur apposition
 - Numérotation des étiquettes

4.7 Traçabilité pour la RHF³

C45 - Les produits entiers portent une étiquette numérotée.

En outre, la procédure de traçabilité complémentaire suivante est appliquée :

A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande

A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

4.8 Schéma de traçabilité globale du produit

OPERATION

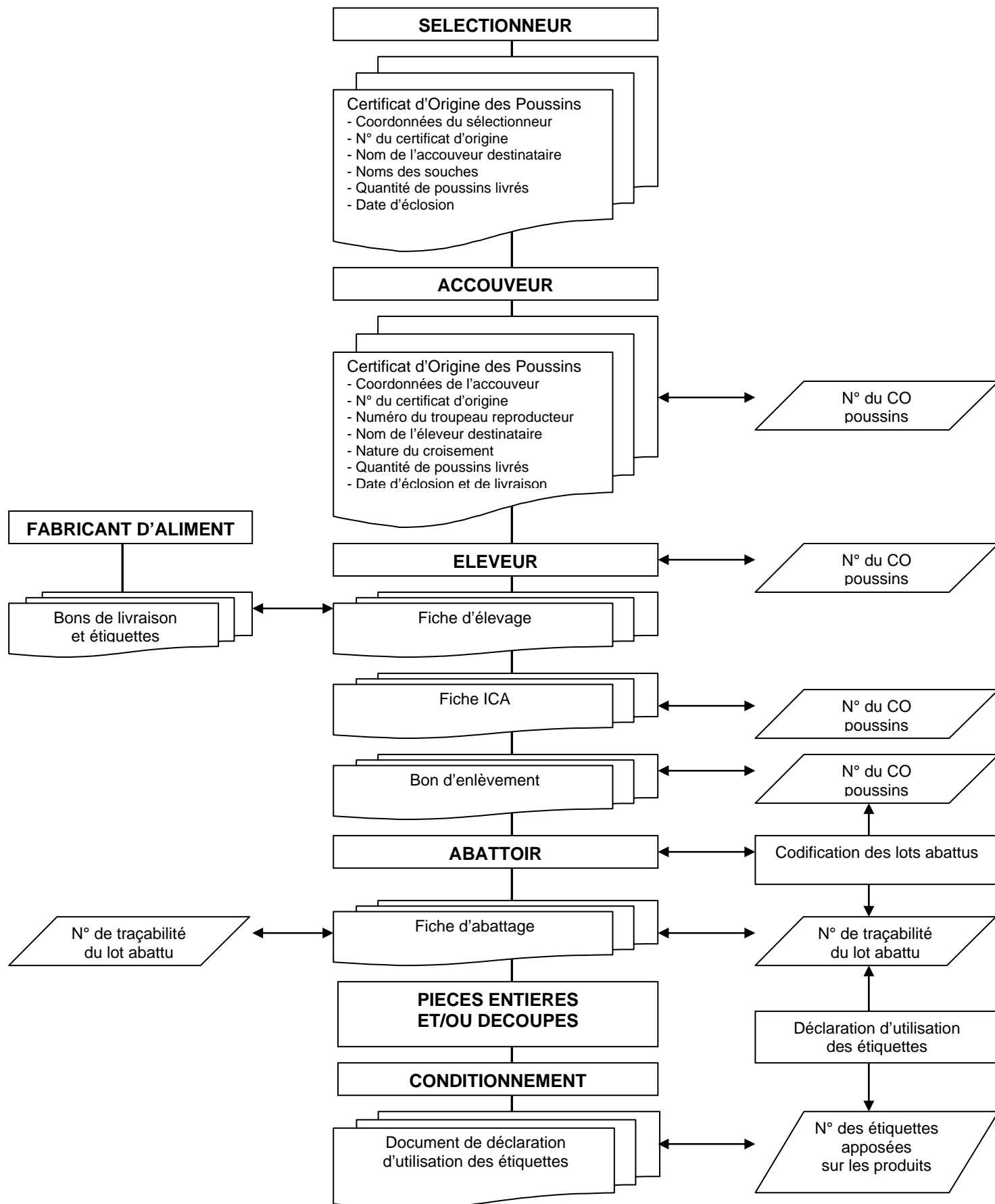
Document

N° d'identification

³ Restauration hors foyer

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 7

Légende :



SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 8

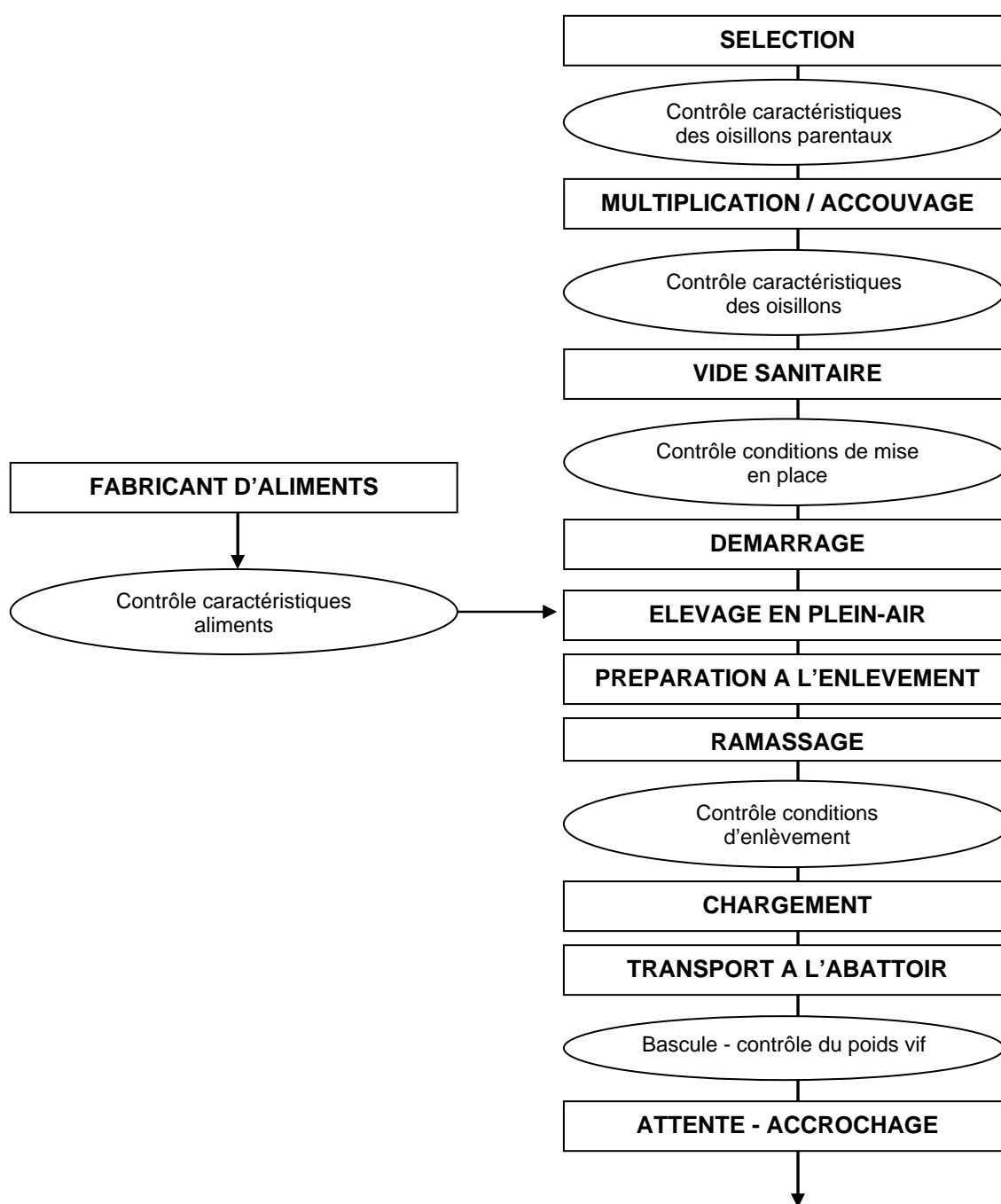
5 Méthode d'obtention

Légende :

OPERATION

Contrôle

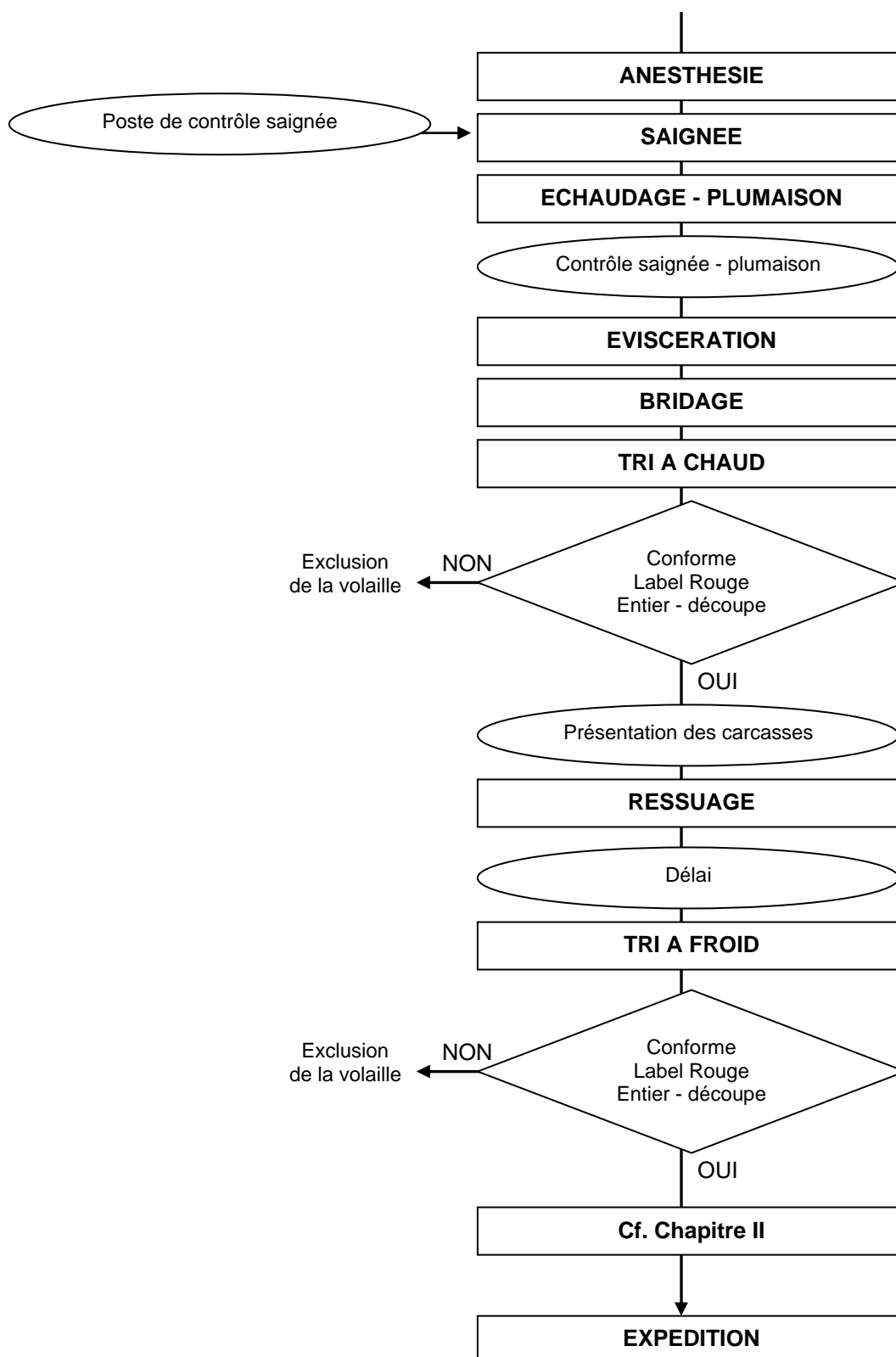
Décision



Demande de modification du cahier des charges LA 01/02 « Poulet fermier blanc non cou-nu et découpe » présentée à la Commission Permanente du Comité National IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 24 juillet 2009

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 9

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 10



SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 11

5.1 Sélection

5.1.1 Objectifs

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

- A croissance lente,
- Adaptées aux conditions d'élevage en plein air,
- Avec des caractéristiques spécifiques au label précisées dans le paragraphe II.5.2 Sélection, le cas échéant.

5.1.2 Création et maintien des lignées

C2 - La création des lignées peut permettre l'amélioration (au minimum le maintien) des autres caractéristiques, à savoir la rusticité et les caractéristiques spécifiques précisées dans le paragraphe II.5.2 Sélection, le cas échéant.

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

5.1.3 Production des parentaux

C3 - Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point I.5.1.1. Objectifs, ci-dessus.

Les croisements de parentaux utilisés sont précisés au paragraphe II.5.2 Sélection.

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

5.1.4 Maîtrise et contrôle

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

Seuls les lignées et les parentaux ayant été produits en conformité avec le référentiel SYSAAF⁴ et un protocole d'essai peuvent être utilisés.

5.2 Multiplication - accoupage

5.2.1 Poussins fournis

⁴ Syndicat des sélectionneurs avicoles et aquacoles français

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 12

C3 - Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir les produits terminaux définis dans le paragraphe II.5.3 Multiplication-accoupage.

E1 - Les conditions de production, de tri et de livraison permettront de produire un poussin vigoureux à la livraison, et ne présentant pas de défaut apparent.

E2 - Chaque livraison de poussins dans un élevage doit être accompagnée d'un certificat d'origine indiquant les troupeaux de reproducteurs dont sont issus les sujets mis en place. La provenance d'un seul troupeau de reproducteurs par bande est recommandée, sachant qu'au delà de deux troupeaux de reproducteurs par bande, un accord de l'organisme certificateur sera obligatoire.

E3 - Le dépannage occasionnel entre couvoirs agréés label est autorisé. Il est réalisé sous la responsabilité de l'accoureur, qui doit avoir l'accord de l'organisme certificateur.

E4 - Les couvoirs doivent tenir à disposition de l'OC⁵ et de l'ODG les informations concernant les éclosions et les mises en place de reproducteurs.

C13 - Des essais en vue du remplacement de la souche ou du croisement de souche utilisés peuvent être entrepris.

Ils doivent faire l'objet d'une demande motivée préalable auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et de bâtiments concernés, et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10 % du cheptel mis en production sous label. Seuls peuvent être labellissables, après avis favorable de l'organisme certificateur, des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel 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 des éléments sont à transmettre à l'INAO, afin de démontrer que cette modification n'altère pas la régularité des produits issus du même numéro de label.

5.2.2 Homogénéité des volailles après élevage

C4 - Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couver doivent avoir un poids minimum défini dans le paragraphe II.5.3 Multiplication-accoupage.

En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label.

Lorsque 100% des OAC⁶ ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label.

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

⁵ Organisme certificateur

⁶ Œufs à couver

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 13

5.3 Fabrication d'aliments

E5 - Toutes les formules d'aliments label ainsi que leurs caractéristiques nutritionnelles sont validées par l'ODG, et toute modification de formule dans le cadre du respect du cahier des charges et des « fiches produit » doit faire l'objet d'une proposition à l'ODG pour validation de cette nouvelle formule.

5.3.1 Matières premières utilisées

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

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

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

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

5.3.2 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.

5.3.3 Aliments médicamenteux

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

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 14

5.3.4 Plan d'alimentation

Le plan d'alimentation est détaillé au paragraphe II.5.4 Alimentation. Il précise pour chaque produit les différentes séquences alimentaires et pour chaque séquence :

- la composition de l'aliment,
- la quantité distribuée,
- le calendrier d'utilisation.

E6 - Dans le cas où l'éleveur désirerait compléter l'aliment homologué « finition ou abattage » (cf. plan d'alimentation au paragraphe II.5.4 Alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution pourra être autorisée au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG.

Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution.

Seule, est exempte de demande auprès du groupement qualité, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci (10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m²).

5.4 Elevage

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

E7 - L'éleveur doit suivre les consignes énoncées dans ces deux documents, ainsi que le programme de prophylaxie.

5.4.1 Provenance des volailles

C12 - Les volailles doivent provenir de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel SYSAAF.

E8 - Une traçabilité de l'origine des poussins doit être assurée ; le sélectionneur remet un certificat d'origine établi lors de la mise en place d'une bande de parentaux ; l'accoureur doit lui aussi fournir une preuve de l'origine des poussins par un certificat d'origine à la livraison, avec double à l'ODG.

Le choix en matière de souche par rapport aux objectifs qualitatifs du label considéré est précisé au paragraphe II.3 Description du produit.

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 15

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

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

C15 - Sur un même site d'élevage il est recommandé de ne trouver qu'un seul âge par espèce. Toutefois, un maximum de trois âges par espèce est toléré. Dans ce cas, les bâtiments doivent être séparés et identifiés, les parcours doivent être distincts sans possibilité de passage des animaux de l'un à l'autre.

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

5.4.2 Bâtiments

Caractéristiques du bâtiment :

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

C16 - Dans le cas d'exploitation collective, la spécialisation « label » s'entend par site d'exploitation. Ainsi, une exploitation collective peut comporter un site dédié au label, et un autre à une production de volailles standard.

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

- Présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairage naturel suffisant de l'intérieur du bâtiment ;
- Isolation suffisante ;
- Implantation et aménagement des bâtiments favorisant la sortie des volailles :
 - Orientation des bâtiments : ils seront orientés de préférence à l'est ou au sud. Dans le cas d'orientation à l'ouest, un auvent (0,70 mètre minimum) sera conseillé pour protéger les trappes de la pluie ainsi que des coups de vent. Dans le cas d'orientation au nord (à n'utiliser que lorsque toute autre orientation est impossible), le bâtiment sera protégé du vent par une colline ou à défaut par des filets brise-vent de 1 mètre de hauteur minimum, fixés à environ 2 mètres devant les trappes de sortie. Ces filets brise-vent permettront de diminuer significativement la vitesse du vent.
 - Disposition des bâtiments : ils seront disposés de façon à ne pas être enterrés afin d'éviter les infiltrations.

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 16

- Trappes : elles seront réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment. Leur nombre sera de deux minimum pour 100 m² de bâtiment. Lorsque la hauteur trappes/sol sera supérieure à 30 centimètres, l'accès aux trappes devra être facilité par un caillebotis.

- Aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments ;
- Insertion des bâtiments dans leur environnement : les bâtiments devront tenir compte de l'insertion dans leur environnement, notamment des contraintes de couleur et d'implantation. Un volet paysager accompagnera toute demande de permis de construire.

C17 - Pour les structures légères, les pignons doivent être « en dur », avec des portes d'ouverture rigides et jointives. La bâche plastique de couverture doit être d'une seule pièce, sans déchirures, solidement fixée aux pignons du bâtiment et sur les cotés ; sa teinte doit favoriser son insertion dans l'environnement (les bâches plastiques noires ne sont pas autorisées). L'isolation des bâtiments en plastique doit être disposée de telle manière qu'elle ne fasse pas mèche et ne permette pas la remontée de l'humidité du sol.

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

- Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation. Il doit être entièrement clos et comportera : deux parties appelées zone « sale » (extérieure) et zone « propre » (intérieure) séparées avec rappel visualisant la limite des deux parties ; un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence) ; un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas de sas mobiles, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection du sol ; une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements) ; une poubelle ; au moins deux porte-manteaux, des pédisacs et tenues pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.
En outre, en cas de bandes multiples, chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol est bétonné ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et pédisacs spécifiques pour le bâtiment ; ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.
- Soit chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation.

C18 - Tous les bâtiments d'élevage label construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.

C20 - Les critères ci-dessous doivent être respectés :

- hauteur minimale des trappes : 0,35 mètre
- largeur minimale des trappes : 0,50 mètre
- largeur minimale combinée des trappes : 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment

D'autres spécificités à respecter sont précisées au paragraphe II.5.5. Elevage.

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 17

E9 - Tout bâtiment construit après le 01/01/98 doit être équipé :

- D'un trottoir bétonné de 1 mètre de large devant les trappes.
- Des chéneaux coté trappes. Si cela n'est pas possible (bâtiments tunnel), une rigole d'écoulement des eaux de pluie doit être aménagée.

Utilisation du bâtiment :

C21 - Tout bâtiment d'élevage doit être habilité par l'OC avant mise en élevage du premier lot de volailles.

Pour des impératifs de planning, il est admis que les bâtiments label de l'exploitation puissent être occupés occasionnellement par des volailles autres que label présentant les mêmes garanties sanitaires, à condition que la mise en place, l'enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'OC, et qu'il n'y ait pas en même temps, dans un même élevage, pour une même espèce, des volailles label et des volailles non label.

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

C22 - La surface maximale des bâtiments d'élevage (toutes volailles confondues) ne peut dépasser 1600 m² par exploitation. L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définies au paragraphe II.5.5 Elevage.

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

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

Afin de limiter les risques sanitaires, les deux sites devront être séparés par une distance de 300 mètres minimum à vol d'oiseau.

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

C24 - Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux volailles.

Les densités (en bâtiments et sur parcours) et le jour d'application de la période considérée sont précisés au paragraphe II.5.5 Elevage. Les densités s'appliquent dès le 1^{er} jour de la période considérée.

Ce calcul de densité doit prendre également en compte tous les animaux y compris ceux mis en place pour compenser les pertes éventuelles en cours d'élevage (pourcentage gratuit).

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 18

5.4.3 Parcours

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

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

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. Il doit en outre comporter des arbres en nombres suffisant, la règle de 10 arbres minimum par 400 m² de surface de bâtiment doit être appliquée par l'éleveur.

C26 - Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.

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

La surface minimale du parcours et l'âge maximal d'accès au parcours sont précisés au paragraphe II.5.5 Elevage.

5.4.4 Conditions sanitaires d'élevage

E10 - Prophylaxie :

Un programme de prophylaxie obligatoire est établi. Il est soumis pour validation à un vétérinaire et ce y compris lors de chaque modification. Les interventions prévues doivent être limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux.

Traitements :

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

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

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 première désinfection du bâtiment jusqu'à la veille de l'arrivée des poussins).

Lorsqu'il y a des bandes de volailles d'âges différents **du même phénotype** dans un même élevage, l'alternative est offerte entre deux possibilités :

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 19

- Soit un écart de trois semaines minimum entre les mises en place ; dans cette première éventualité, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an,
- Soit un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec une identification obligatoirement différente des animaux (morphologie ou baguage). Dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande. Dans ce cas, les parcours ne devront pas être contigus, sauf s'ils sont séparés par une rangée de grillage de 1 mètre de hauteur minimum.

5.4.5 Autres exigences relatives à l'élevage

E11 - Pesées :

L'ODG remet à l'éleveur une courbe de poids de référence afin que celui-ci puisse vérifier par des pesées la croissance régulière de son lot (minimum 2 fois par mois à compter de l'âge de 1 mois environ).

Suivant le résultat de ces pesées, l'éleveur devra mettre en œuvre les techniques d'accélération ou de ralentissement de la croissance préconisées par l'ODG, afin d'atteindre le poids de référence fixé au paragraphe II.5.5 Elevage.

L'éleveur inscrira les poids des volailles sur sa fiche d'élevage.

5.4.6 Enlèvement de la bande

C31 - Les volailles sous label doivent être abattues à partir de l'âge minimal indiqué au paragraphe II.5.5 Elevage, sans dérogation. L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.

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

5.5 Ramassage et transport à l'abattoir

C33 - Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit, il conviendra donc de mettre en œuvre de bonnes pratiques visant à limiter ce stress. La durée maximale entre la fin de l'enlèvement et l'abattage est de 12 heures.

E12 - Il doit y avoir une mise à jeun de la bande au moins 6 heures avant l'abattage.

E13 - Lors du ramassage, le personnel doit connaître les bonnes pratiques.

Les éleveurs devront être suffisamment nombreux pour que le chargement ait lieu dans des conditions optimales. Les animaux devront être chargés dans l'obscurité, directement dans le poulailler, sans être concentrés dans un coin du bâtiment, et ce afin d'éviter les griffures dues au stress.

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 20

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.

Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible à l'ODG.

Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.

Dans le cas de la suppression d'un abattoir et pour permettre l'abattage des volailles provenant d'élevages existants, une dérogation de 4 H de transport maximum peut être accordée par le CNIGP-LR-STG si les conditions suivantes sont respectées :

- Le temps total de chargement, transport et attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7 H,
- Des conditions complémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport...),
- Une carte d'implantation des élevages concernés est fournie.

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

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

5.6 Abattage

5.6.1 Hygiène et maîtrise sanitaire de l'abattage

E14 - La maîtrise des conditions sanitaires d'abattage-conditionnement des volailles, ainsi que la maîtrise de la qualité des volailles doivent être assurées dans le respect et l'application du Guide de bonnes pratiques relatif à l'abattage et à la découpe des volailles Label Rouge du SYNALAF⁷.

5.6.2 Attente avant abattage

C35 - Lors de l'attente avant abattage, les volailles doivent être protégées des températures excessives (chaudes et froides) et des intempéries :

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

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

⁷ Syndicat national des labels avicoles de France

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 21

E15 - Cette durée ne doit pas être supérieure à 9 heures.

C37 - Les lots doivent être séparés sur les quais, en fonction des éleveurs et des espèces. Les différents lots sont identifiés à l'aide d'ardoises posées par les chauffeurs au moment du déchargement.

5.6.3 Abattage

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

Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées :

C39

- Attrapage et accrochage sans stress, en pénombre et dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux.

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

C40

Saignée la plus complète possible.

Elle intervient après l'anesthésie dans un délai défini au paragraphe II.5.7 Abattage. La durée minimum de la saignée est précisée au paragraphe II.5.7 Abattage.

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

Echaudage suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison.

La température du bac et la durée de l'échaudage sont précisés au paragraphe II.5.7 Abattage.

Le plumage à sec est également autorisé.

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

5.6.4 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 doivent être mis en place par l'abattoir à cet effet :

- Après plumaison et éviscération,
- Avant entrée en ressuage,

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 22

- Au moment du conditionnement.

C42 - Les carcasses de volailles sous label peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire), ou éviscérées avec abats.

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

- La couleur de la volaille doit être conforme à celle définie au paragraphe II.5.7 Abattage.
- Poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats : défini au paragraphe II.5.7 Abattage.
- Aspect pour les pièces entières : carcasses de classe A.

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

5.6.5 Ressuage

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

Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.

- La descente de la température des carcasses doit être progressive et non brutale en salle de ressuage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.
- La durée minimale de ressuage est définie au paragraphe II.5.7 Abattage, et adaptée à la fois au type d'animal et au système de réfrigération.
- Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.

C44 - La réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés, pour les autres installations, il faut prévoir un vide total périodiquement au moins une fois par semaine.

5.7 Conditionnement

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

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

C46 - La DLC maximum des volailles entières est définie au paragraphe II.5.7 Abattage. Elle concourt au maintien de la qualité organoleptique supérieure du produit.

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 23

C47

Formes de présentation :

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

Modes de conditionnement :

- Volaille nue :
 - o Estampille sanitaire et étiquette de DLC positionnée sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette (même champ visuel),
 - o Etiquette positionnée de manière symétrique sur la carcasse.
- Sous film :
 - o Film positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement,
 - o Etiquettes (commerciale et étiquette poids/prix) positionnées de manière à être non pliées visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (même champ visuel).

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

Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement

La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, qu'elle soit temporaire (dépannage) ou permanente, est autorisée dans les conditions ci-dessous.

Les opérations de ressuage et d'estampillage et l'apposition de la date limite de consommation sont effectuées par l'abatteur. L'estampille sanitaire doit être mise par l'abattoir d'origine et rester visible sur les volailles après l'étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni détruire cette estampille.

C48 - Toute demande de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une demande préalable auprès de l'Organisme Certificateur, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification.

C48 - Le transporteur qui 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. 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.

Demande de modification du cahier des charges LA 01/02 « Poulet fermier blanc non cou-nu et découpe » présentée à la Commission Permanente du Comité National IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 24 juillet 2009

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 24

6 Etiquetage

Chaque étiquette doit être numérotée.

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

- Le logotype label, dans le respect de la charge graphique,
- Le numéro d'homologation,
- Les caractéristiques certifiées,

Celles-ci seront précédées de la mention « caractéristiques certifiées » cf II.6 Etiquetage.

- Le nom et l'adresse de l'ODG.

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

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

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 25

II Fiche produit

1 Groupement demandeur

Cf. I.1 : Groupement demandeur

2 Nom du label rouge

Poulet fermier blanc non cou-nu et découpe
LA/01/02

Dénominations de vente : effilé, prêt à cuire et découpes.

3 Description du produit

3.1 Présentation du produit

3.1.1 Souche

C2 - Poulet fermier à plumage blanc-roux, à pattes blanches, non cou-nu.
Croisements : I66 X JA57 ou T55 X JA57 ou T55 X SA51.

3.1.2 Spécificités

C2 - Souche très appréciée des consommateurs pour la bonne tenue de sa chair, le bon développement de ses filets, et sa régularité de poids.
L'alimentation comportant un minimum de 20% de maïs lui confère une régularité de gout.

3.2 Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un poulet blanc standard, abattu à l'âge de 35 à 45 jours.

Le tableau ci-dessous met en évidence les principaux points de différence qui fondent la qualité supérieure entre le Poulet fermier blanc et le produit courant.

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 26

Etape du process	Produit courant	Poulet fermier blanc	Exigence minimum NT
SUCHE			
Sélection	Souche à croissance rapide	Souche à croissance lente, adaptée à l'élevage en plein-air	Souche à croissance lente, adaptée à l'élevage en plein-air
ALIMENTATION			
Taux minimum de céréales	Aucun taux minimum	75% de céréales et sous-produits de céréales dont 20% minimum de maïs au stade de l'engraissement	75% de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement
Type de matières premières utilisées	Graisses animales autorisées	Exclusivement d'origine végétale, ainsi que minéraux	Exclusivement d'origine végétale, ainsi que produits laitiers et minéraux
ELEVAGE			
Nombre de croisements autorisés	Aucune limitation	3 croisements autorisés, provenant d'une même catégorie	3 croisements autorisés, provenant d'une même catégorie
Surface de bâtiment	Aucune limitation	400 m ² maximum	400 m ² maximum
Accès au parcours	Pas d'accès au parcours	6 semaines au plus tard, de 9 h au crépuscule	6 semaines au plus tard, de 9 h au crépuscule
Traitements vétérinaires	Délais d'attente réglementaires	Aucun traitement dans les 10 derniers jours avant abattage	Aucun traitement dans les 10 derniers jours avant abattage
Mise à jeun avant enlèvement	Aucune contrainte	5 h au moins avant enlèvement et 6 h au moins avant abattage	5 h au moins avant enlèvement
TRANSPORT A L'ABATTOIR			
Durée de transport	Aucune contrainte	100 km ou 3 h maximum	100 km ou 3 h maximum
ABATTAGE			
Délai d'attente entre fin du transport et abattage	Aucune contrainte	Minimum 30 minutes	Minimum 30 minutes
Durée d'élevage	34 à 45 jours	81 jours minimum	81 jours minimum
DECOUPE			
Délai entre la découpe et l'entrée en ressuage	Aucune contrainte	6 h minimum	6 h minimum
Délai entre l'abattage et la mise en découpe	Aucune contrainte	72 h maximum	72 h maximum

Demande de modification du cahier des charges LA 01/02 « Poulet fermier blanc non cou-nu et découpe » présentée à la Commission Permanente du Comité National IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 24 juillet 2009

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 27

4 Traçabilité

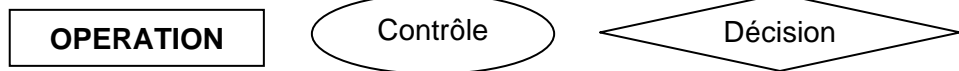
Cf. I.4 Traçabilité.

Il n'existe aucune particularité propre au poulet fermier blanc.

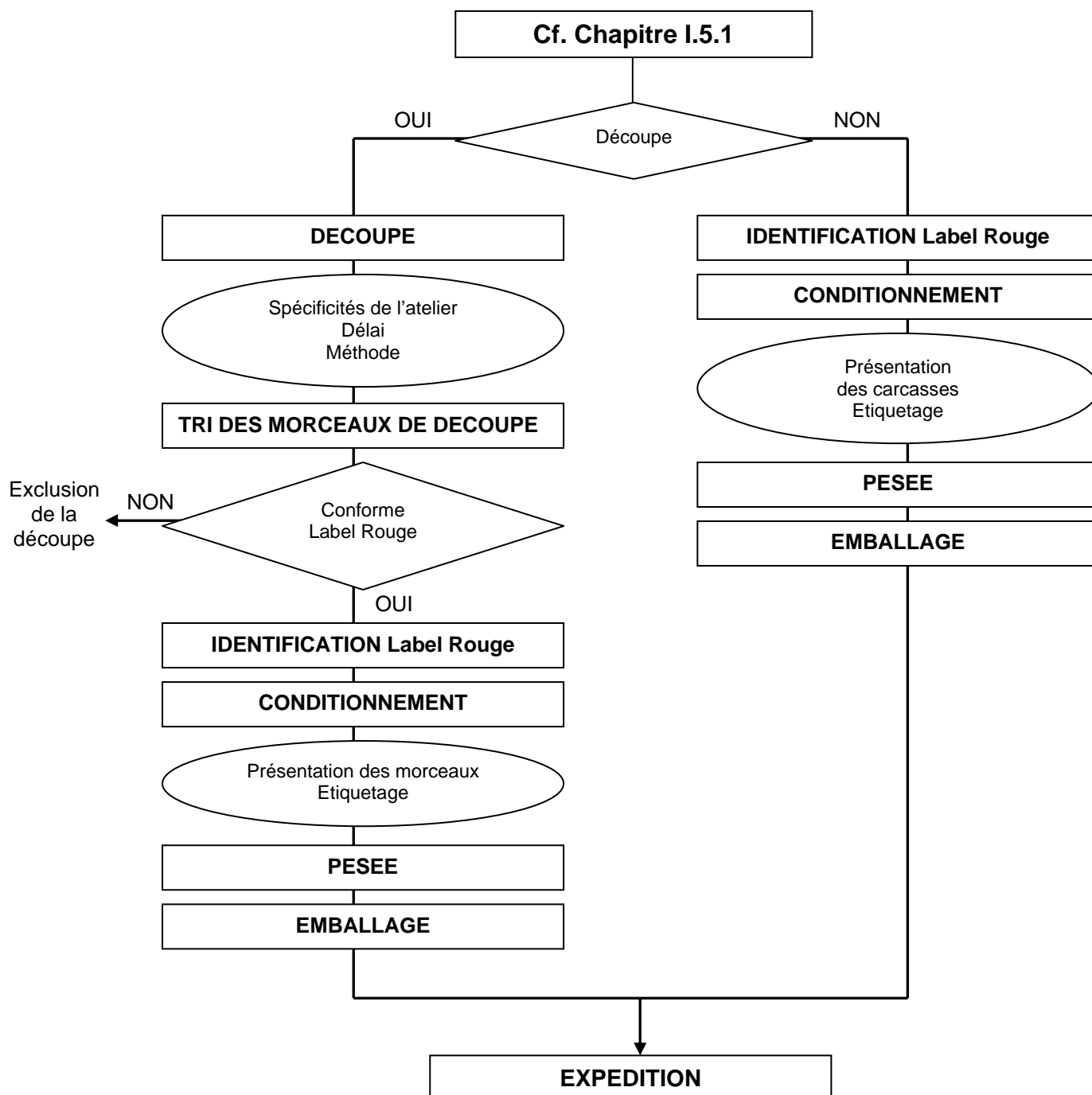
5 Méthode d'obtention

5.1 Schéma de vie

Légende :



SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 28



5.2 Sélection

C2 - Poulet fermier à plumage blanc-roux, à pattes blanches, non cou-nu.

C3 - Croisements : I66 X JA57 ou T55 X JA57 ou T55 X SA51.

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 29

5.3 Multiplication et accoupage

C3 - Produits terminaux : I657 ou T557 ou T551.

C4 - Poids minimum des œufs : 50 grammes

E16 - Poids minimum des poussins : 31 grammes

5.4 Alimentation

Période d'élevage	Matières premières	Taux minimum en poids de la formule	Taux maximum en poids de la formule
Démarrage de 0 à 28 jours maxi (800 g environ)	Graines de céréales jaunes (maïs, sorgho...)	20 %	70 %
	Graines de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale...)	0 %	70 %
	Issues de céréales	0 %	15% du total « céréales et sous produits »
	Oléagineux, leurs produits et sous produits (soja, colza, tournesol...)	0 %	40 %
	Graines de légumineuses (pois, lupins, féverole...)	0 %	20 %
	Autres plantes, leurs produits et sous produits (mélasse...)	0 %	2 %
	Minéraux (CMV)	1 %	4 %
	Taux de matières grasses total Taux de céréales et sous-produits de céréales total	0 % 50 %	6 % 99 %
Croissance du 29ème jour à 9 semaines environ (3 kg environ)	Graines de céréales jaunes (maïs, sorgho...)	20 % Dont maïs 20% minimum	80 % Dont maïs 20% minimum
	Graines de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale...)	0 %	80 %
	Issues de céréales	0 % du total « céréales et sous produits »	15 % du total « céréales et sous produits »
	Oléagineux, leurs produits et sous produits (soja, colza, tournesol...)	0 %	30 %
	Graines de légumineuses (pois, lupins, féverole...)	0 %	20 %
	Autres plantes, leurs produits et sous produits (mélasse...)	0 %	2 %
	Minéraux (CMV)	1 %	4 %
	Taux de matières grasses total Taux de céréales et sous-produits de céréales total	0 % 75 %	6 % 99 %
Finition/abattage de 9 semaines environ à l'abattage (2,5 à 3 kg environ)	Graines de céréales jaunes (maïs, sorgho...)	20 % Dont maïs 20% minimum	80 % Dont maïs 20% minimum
	Graines de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale...)	0 %	80 %
	Issues de céréales	0 % du total « céréales et sous produits »	15 % du total « céréales et sous produits »
	Oléagineux, leurs produits et sous produits (soja, colza, tournesol...)	0 %	30 %
	Graines de légumineuses (pois, lupins, féverole...)	0 %	20 %
	Autres plantes, leurs produits et sous produits (mélasse...)	0 %	2 %

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 30

Minéraux (CMV)	1 %	4 %
Taux de matières grasses total	0 %	6 %
Taux de céréales et sous-produits de céréales total	75 %	99 %

C11 - Exigences minimales pour une communication sur les céréales ou sur le taux de céréales et légumineuses :

Les taux minima pour lesquels une communication est possible sont précisés ci-après. Ces communications peuvent alors être les suivantes :

- ❖ 75 % de céréales et sous produits de céréales : s'agissant là d'une disposition explicite par rapport à la réglementation communautaire, la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement (croissance + finition) contient au minimum 75 % de céréales et sous produits de céréales.

5.5 Elevage

C20 - Surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage : 400 m²
Largeur maximale du bâtiment d'élevage : 9 mètres

C22 - Effectif maximal par bâtiment : 4 400
Effectif maximal par exploitation : 17 600
Densité maximale en bâtiment :
- 11 sujets/m² jusqu'à l'abattage n'excédant pas 25 kg/m² à l'âge minimal d'abattage

C27 - Surface minimale du parcours : 2 m² par sujet
Age maximal d'accès au parcours : 6 semaines

C31 - Durée d'élevage minimum : 81 jours
Objectif de poids à 83 jours : 2,200 kg à 83 jours

Taux minimum de céréales et issues : démarrage : 50 % ;

C10 - engraissement : 75 %

5.6 Abattage

5.6.1 Abattage

- C42** - Couleur de la peau : translucide rosée
E17 - Niveau de gras sous cutané : peu de gras sous-cutané, bas du dos couvert
C42 - Poids minimum effilé : 1,300 kg
Poids minimum éviscéré sans abats (sans tarses) : 1,000 kg
C40 - Délai entre l'anesthésie et la saignée : 5 à 14 s
Durée de la saignée : 1 min 55 s à 3 min

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 31

Température du bac d'échaudage : 49,9°C à 50,9°C
Durée de l'échaudage : 2 min 30 s à 2 min 40 s

C43 - Durée minimum de ressuage : 3 heures

C46 - DLC maximale poulet entier nu ou sous film : 10 jours

5.6.2 Découpe et conditionnement des découpes

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

5.6.2.1 Hygiène et maîtrise sanitaire de la découpe

C50 - L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label différents. Les lots destinés à la découpe sont séparés physiquement et identifiés par des numéros de lot internes différents.

Dans le cas de découpe sur obus, la chaîne de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débiter la découpe d'un nouveau lot.

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

5.6.2.2 Critères particuliers à la découpe

C51 - Les éléments minimaux suivants doivent être respectés :

- Température dans la salle de découpe : inférieure ou égale à 10°C
- Délai de 6 heures minimum avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuage
- Délai de 72 heures maximum entre l'abattage et la mise en découpe
- La découpe automatisée est autorisée si les volailles sont réparties par calibre de poids
- Pour la découpe de filets, escalopes et suprêmes, en plus de la découpe manuelle, seule la découpe manuelle assistée est autorisée si les volailles sont réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g. La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte manuel suivant de l'opérateur : découpe au couteau des filets notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet. La partie « manuelle » dans le process de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage final des filets, vérifie chaque filet et assure, si besoin, leur parage.
- Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.

C52 - Aspect : les découpes doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A et doivent notamment être :

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 32

- Exemptes de toutes matières étrangères, souillure ou sang
- Exemptes de toute odeur étrangère
- Exemptes de taches visibles de sang

5.6.2.3 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.

E18 - Les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans l'atelier de découpe à la suite de la découpe.

Le conditionnement peut être réalisé en :

- « unité de vente consommateur »
- « en vrac ».

Lorsque le conditionnement est réalisé « en vrac », les pièces de découpe sont conditionnées par sac de 10 ou 20 pièces d'un même morceau, par exemple 10 cuisses. Il est apposé sur chaque pièce un « identifiant label » comportant le logo label rouge. La date limite de consommation (DLC) sera également apposée sur chaque pièce. Sur le sac, une étiquette numérotée permet d'assurer la traçabilité.

C54 - DLC maximale :

- Découpe nue ou sous film : 10 jours
- Poulet/découpe sous vide ou atmosphère protectrice : 14 jours

Elle est comptabilisée à compter du jour qui suit le jour d'abattage.

La date limite de consommation (DLC) doit être apposée selon les résultats d'un protocole de validation de la durée de vie

E19 - Une comptabilité matière sera tenue à jour. Elle précisera le lot de volailles, la date d'abattage, l'heure d'entrée en ressuage, la date et l'heure du démarrage de la découpe, le nombre de carcasses labels prévues pour la découpe, leur poids. A la sortie, les informations suivantes seront notées :

- le type de morceaux découpés,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'UVC ou de sacs,
- le nombre de morceaux,
- le nombre d'équivalent volaille,
- N° d'étiquette début,
- N° d'étiquette fin,
- le poids d'entrée des volailles à découper,
- le poids de sortie des morceaux découpés,
- le poids de sortie des déchets de découpe.

SYNDICAT DES VOLAILLES FERMIERES DE BOURGOGNE	21/07/09	
CAHIER DES CHARGES POULET FERMIER BLANC NON COU-NU ET DECOUPE	INDICE 1	Page 33

6 Etiquetage

Les caractéristiques certifiées figurant sur l'étiquette sont :

- Durée d'élevage : 81 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales et sous-produits de céréales

7 Principaux points à contrôler - méthodes d'évaluation

Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
Accès au parcours	A l'âge de 6 semaines au plus tard	Contrôle visuel
Durée d'élevage	81 jours minimum	Contrôle documentaire
Pourcentage de céréales dans l'alimentation	Minimum 75 % de céréales et sous-produits de céréales Minimum 20% de maïs	Contrôle documentaire Mesures
traitement soumis à prescription vétérinaire	Absence dans les 10 jours avant abattage	Contrôle documentaire