


QUALICNOR

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/85 « Poulet blanc fermier entier et découpes »

Caractéristiques certifiées communicantes

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- ~~Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont~~ **75% de céréales**

Signature du Président de l'ODG	Eric MOREL 
--	--

Objet/Modification	Date de validation
Modification du plan d'alimentation pour introduire les produits laitiers	

Avertissement :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

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.

Règles typographiques :

- les modifications proposées sont affichées en **caractères soulignés** ;
- les dispositions proposées à la suppression sont affichées en ~~caractères barrés~~.

Qualicnor

38 A rue Bellanger - 76190 YVETOT
Tel : 02 35 56 84 55 - Fax : 02 35 56 21 83
e-mail : qualicnor@orange.fr

SOMMAIRE

I. Nom du demandeur	3
II. Nom du Label Rouge	3
III. Description du produit	3
III.1. Présentation des produits	3
III.2. Eléments justificatifs de la qualité supérieure	3
IV. Traçabilité	4
V. Méthodes d'obtention du produit	7
Schéma de vie	7
V.1. Sélection	8
V.2. Multiplication et accoupage	8
V.3. Fabricants d'aliments	9
V.4. Elevage	10
V.5. Ramassage et transport à l'abattoir	15
V.6. Abattage	15
V.7. Conditionnement des volailles entières	17
V.8. Découpe et conditionnement des découpes	18
VI. Etiquetage – Mentions spécifiques du label rouge	18
VII. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation	<u>2019</u>
VIII. Fiche Poulet blanc fermier entier et découpes LA 01/85	<u>210</u>
VIII.1. Comparaison avec le produit courant	<u>210</u>
VIII.2. Sélection	<u>243</u>
VIII.3. Multiplication et accoupage	<u>243</u>
VIII.4. Fabricants d'aliments	<u>243</u>
VIII.5. Elevage	<u>264</u>
VIII.6. Abattage	<u>264</u>
VIII.7. Conditionnement des volailles entières	<u>264</u>
VIII.8. Découpe et conditionnement des découpes	<u>275</u>
<u>Annexe 1 : Plan d'alimentation</u>	<u>26</u>
Annexe <u>21</u> - Liste des exploitations dont les bâtiments ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006.	27

I. Nom du demandeur

Organisme de défense et de gestion (ODG) **Qualicnor**

Forme juridique : Association loi 1er juillet 1901

Siège social : 38 A rue Bellanger
76190 Yvetot
Tel : 02 35 56 84 55
Fax : 02 35 56 21 83
qualicnor@orange.fr

Siège administratif : 18 Parvis de L'Abbaye
62850 Licques
Tél. : 03 21 35 70 16
Fax : 03 21 85 46 33

II. Nom du Label rouge

Poulet blanc fermier entier et découpes LA 01/85

III. Description du produit

III.1. Présentation des produits

~~Qualicnor, en adhérant à la politique du Label Rouge, confère à ses productions des garanties indispensables concernant les qualités sanitaire et organoleptique, garanties assurées par une traçabilité des produits et des modes de productions contrôlés à tous les stades de la filière.~~

~~Les souches et croisements sont sélectionnés pour garantir des volailles de qualité supérieure et constante. Elles sont élevées en plein air. Leur alimentation est à base de céréales, distribuée quotidiennement et durant la majeure partie de l'engraissement, dans des conditions garantissant leur bien être.~~

~~Les bâtiments d'élevage sont clairs, orientés au mieux vis à vis de l'ensoleillement et des vents dominants. Leurs implantations sont étudiées afin de favoriser leur intégration à l'environnement.~~

Le présent cahier des charges s'applique de la sélection, de la multiplication et de l'accoupage des poussins reproducteurs au conditionnement des produits finis.

~~Afin de répondre aux différentes attentes des consommateurs,~~ Les volailles peuvent être vendues entières Prêtes à Cuire, effilées, ou en découpe.

Présentation :

Carcasse entière en prêt à cuire : conditionnée à l'unité, sur barquette et filmée.

Carcasse entière effilée : conditionnée dans des cartons, chaque carcasse étant étiquetée.

Découpe : conditionnée en UVC sur barquette et sous film, chaque UVC étant étiquetée.

III.2. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Ces volailles présentent les caractéristiques suivantes :

- Animaux sélectionnés à partir de souches définies
- ~~Elevage en plein air~~
- ~~Alimentation à base de céréales (pourcentage défini dans les fiches par produit), dans des conditions garantissant leur bien être~~
- Les bâtiments d'élevage sont clairs, orientés au mieux vis à vis de l'ensoleillement et des vents dominants. Leurs implantations sont étudiées afin de favoriser leur intégration à l'environnement.
- ~~Alimentation à base de céréales (pourcentage défini dans les fiches par produit), dans des conditions garantissant leur bien être~~
- Le transport des animaux à l'abattoir veille à limiter le stress des animaux, en adoptant une conduite douce, et en privilégiant les arrêts à l'ombre. Les abattoirs sont situés à proximité des élevages, ce qui permet de limiter la durée du transport.

- Abattage à un âge minimum

IV. Tracabilité

La traçabilité est assurée tout au long de la filière. (C1)

ETAPE	MOYENS DE MAITRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Fabrication d'aliment	Bon de livraison reprenant une référence univoque permettant de retrouver les enregistrements de fabrication	Registre de fabrication et de livraison	Bon de livraison et étiquettes
Livraison des poussins parentaux	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : <ul style="list-style-type: none"> • Organisme de sélection • Croisement • Date d'éclosion • Nombre de parentaux livrés • Date 	Registre des mises en place	Certificat d'origine
Multiplication	Attribution d'un numéro de parquet Registre d'entrée-sortie Marquage des œufs dès le ramassage par la date et le numéro du bâtiment	Registre d'entrée-sortie	
Livraison des œufs au couvoir	Mise en place d'un bon de livraison reprenant : <ul style="list-style-type: none"> • Le parquet d'origine • Croisement • La date de ponte • La date de livraison • Le nombre d'œufs livrés 	Registre de livraison	Bon de livraison
Livraison des poussins	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : <ul style="list-style-type: none"> • Le code des parquets de parentaux • La date d'éclosion des poussins • La souche utilisée • Le nombre de poussins livrés 	Registre de livraison	certificat d'origine
Elevage	Tenue d'une fiche d'élevage (indications du certificat d'origine, enregistrement de la mortalité) : Enregistrement des traitements Conservation des ordonnances Enregistrement de l'origine, la nature et quantités de l'aliment	fiche d'élevage	Certificat d'origine Ordonnances Bons de livraison aliment
Enlèvement	Enregistrement du nom de l'éleveur, du nombre de volailles enlevées et de date d'enlèvement	Fiche d'élevage	Bon d'enlèvement
Transport à l'abattoir	Volailles accompagnées par un bon d'enlèvement reprenant <ul style="list-style-type: none"> • Nom de l'éleveur • Date d'enlèvement • Nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final) • Nombre de volailles enlevées 	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement
Déchargement et attente avant abattage	Le bon d'enlèvement est complété par nombre d'animaux morts lors du transport Séparation des abattages dans le temps	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement

ETAPE	MOYENS DE MAITRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Abattage	Abattage par lot	Fiche d'abattage	
Tri	Le bon d'enlèvement est complété à l'abattoir par La date d'abattage Le nombre de carcasses label rouge Le nombre de saisies Le nombre de déclassées Le nombre de vendus vivants	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage
Ressuage	Identification des rails comportant des carcasses labellissables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Découpe	Identification des rails comportant des carcasses labellissables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Conditionnement Etiquetage	Etiquettes numérotées Enregistrement des numéros d'étiquettes correspondant à chaque éleveur par date d'abattage et par type de conditionnement	Registre d'abattage Déclaration d'étiquettes	Etiquetage
Stockage	Produit étiqueté		étiquetage
Transport au lieu de vente	Bon de livraison Etiquettes numérotées Enregistrement de la destination de chaque lot	Registre d'expédition	Bon livraison étiquetage
Distribution	Etiquettes numérotées	Comptabilité matière	Facture

Définition des documents de traçabilité

Document de certification : Document permettant de certifier l'origine des animaux.
Ces documents permettent d'assurer la traçabilité des volailles.

Ce sont les suivants :

Certificat d'origine reproducteurs :

Document de certification établi par les sélectionneurs portant au moins les mentions suivantes :

- nom et adresse du sélectionneur
- croisement
- date d'éclosion
- quantité de poussins reproducteurs livrés
- nom et adresse du couvoir
- date de livraison

Certificat d'origine poussins :

Document de certification établi par les couvoirs portant au minimum les mentions suivantes :

- numéro d'ordre du certificat,
- nom et adresse de l'éleveur,
- nombre de poussins livrés (y compris le pourcentage non facturé),
- code des parquets de parentaux (dans le cas où plusieurs parquets sont utilisés, les quantités doivent être détaillées par parquet),
- date d'éclosion des poussins,
- nature du croisement utilisé,

Fiche d'élevage :

Document de certification tenu par l'éleveur, comportant au minimum les relevés suivants

- N° certificat d'origine poussins
- nombre de poussins livrés
- mortalité journalière et cumul,
- détail de chaque livraison d'aliment (nom du fournisseur, nom de la formule, quantité livrée, date de livraison),
- détail des apports de céréales (nature, quantité, date),
- détail des traitements effectués (nature, posologie, dates),
- date des interventions éventuelles : chaponnage, tri...
- date de chaque enlèvement (abattoir, quantité, date).

Bon d'enlèvement :

Document de certification portant les indications suivantes renseignées lors de l'enlèvement :

- nom de l'éleveur,
- nombre de volailles enlevées,
- date de l'enlèvement,
- nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final),
- signature d'un représentant de l'abattoir et de l'éleveur.

Il est complété à l'abattoir par les éléments suivants :

- nombre de volailles abattues,
- nombre de volailles saisies,
- nombre de volailles déclassées.

V. Méthodes d'obtention

Schéma de vie

Sélection	Lignées (C2)
	Parentaux (C3)
Multiplication / accoupage	Parentaux (C3)
	Homogénéité des volailles (C4)
	Livraison des oisillons (C5)
Fabrication d'aliments	Matières premières (C6)
	Matières grasses (C7)
	Additifs (C8)
	Aliments médicamenteux (C9)
	Plan d'alimentation (C10) (C11)
Elevage	Croisements (C12)
	Produits terminaux (C13)
	Bande unique (C14)
	Age des volailles (C15)
	Caractéristiques des bâtiments (C16) (C17) (C18) (C19) (C20)
	Utilisation du bâtiment (C21) (C22) (C23)
	Confort des animaux (E1) (C24)
	Alimentation (E2) (E3)
	Parcours (C25) (C26) (C27) (C28)
	Conditions d'élevage (C29) (C30)
	Enlèvement (C31) (C32)
Ramassage et transport à l'abattoir	Stress (C33)
	Distance élevages / abattoir (C34)
Abattage	Attente (C35) (C36) (C37)
	Abattage (C38) (C39) (C40)
	Carcasses (C41) (C42)
	Ressuage (C43) (C44)
Conditionnement des volailles entières	Identification des volailles (C45)
	DLC (C46)
	Présentation des carcasses (C47)
	Séparation abattage/conditionnement (C48)
Découpe et conditionnement des découpes	Découpes (C49)
	Organisation découpe (C50)
	Conditionnement découpes (C51)
	Présentation des découpes (C52)
	Conditionnement et identification des découpes (C53)
	DLC (C54)

V.1. SELECTION

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Lignées	Sélection des lignées (C2)	Volailles à croissance lente, adaptées aux conditions d'élevage plein air Sélection généalogique permettant d'obtenir une souche à croissance lente en suivant les recommandations du SYSAAF reprises dans le référentiel « Mode de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles ».
	Production de parentaux (C3)	Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF. (cf fiche espèce)

V.2. MULTIPLICATION ET ACCOUVAGE

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Oisillons fournis	Croisements des parentaux (C3)	Seules les souches spécifiées, issues de croisements définis, sont utilisées (cf fiche espèce)
	Homogénéité des volailles (C4)	Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les oeufs mis à couvrir doivent avoir le poids minimum défini dans la fiche espèce. Sur les parquets de jeunes animaux il est effectué une pesée quotidienne, en élevage multiplicateur ou au couvoir, durant les 3 premières semaines de production soit de façon mécanique, visuelle ou tout autre méthode garantissant l'objectif fixé dans la fiche espèce. Au-delà de cette période l'opérateur procède à un contrôle mensuel.
	Livraison des oisillons (C5)	En lot homogène 36 heures maxi après éclosion

V.3. FABRICATION D'ALIMENTS

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Matières premières utilisées	Matières premières (C6)	Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux selon la liste suivante : - 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, 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.
	Matières grasses (C7)	Le taux maximum de matières grasses est limité à 6 %.
	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. Supplémentation anti-coccidienne supprimée 8 jours avant abattage.
	Aliments médicamenteux (C9)	Distribution systématique d'aliments médicamenteux interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.
Phases d'alimentation	Plan d'alimentation (C10)	Plan d'alimentation décrit dans la fiche espèce. Pourcentage moyen pondéré défini (cf fiche espèce)
	Communication sur l'alimentation (C11)	Cf fiche espèce

V.4. ELEVAGE

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Provenance des volailles	Croisements (C12)	Les volailles proviennent de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel SYSAAF.
	Produits terminaux (C13)	3 croisements maximum, provenant de la même catégorie. Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils doivent faire l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et de bâtiments concernés, et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10 % du cheptel mis en production sous label rouge. Seuls peuvent être labellissables des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement (au sein de la même catégorie), le demandeur doit informer l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche ou de ce nouveau croisement, étant entendu que le demandeur doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptibles de montrer que cette modification n'altère pas la régularité des produits issus du même numéro de label rouge.
	Bande unique (C14)	Elevage par bande unique par bâtiment
Caractéristiques des bâtiments	Age des volailles (C15)	Par site d'élevage : tolérance de trois âges par espèce. Dans le cas où des volailles de même espèce mais d'âges différents sont présentes simultanément sur l'exploitation, les bâtiments doivent être identifiés par un numéro et les parcours qui y sont rattachés doivent être parfaitement clos, sans possibilité de passage des volailles de l'un à l'autre. De plus, si aucune distinction morphologique n'est possible entre les volailles (cou nu, couleur de plumage ou des pattes...), un écart de trois semaines minimum doit être respecté entre les bandes mises en place successivement.
	Type d'exploitation (C16)	Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair label rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label rouge, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge. La spécialisation « label rouge » s'entend par site d'exploitation. Ainsi, une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge, et un autre à une production de volailles standard.

Type de bâtiment (C17)	<p>Les règles classiques d'implantation et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées, avec notamment respect des critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairage naturel de l'intérieur du bâtiment ; isolation; - Implantation et aménagements des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent...); - Aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments ; - Insertion des bâtiments dans leur environnement. <p>Pour les structures légères, les pignons doivent être "en dur", avec des portes d'ouverture rigides et jointives. La bâche plastique de couverture doit être d'une seule pièce, sans déchirures, solidement fixée aux pignons du bâtiment et sur les côtés ; sa teinte doit favoriser son insertion dans l'environnement (les bâches plastiques noires ne sont pas autorisées). L'isolation des bâtiments en plastique doit être disposée de telle manière qu'elle ne « fasse pas mèche » et ne permette pas la remontée de l'humidité du sol.</p> <p>Dans le cadre des bonnes pratiques d'élevage les exploitations doivent être équipées d'un sas sanitaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation. Celui-ci doit être clos et comporter : deux parties appelées zone « sale » (extérieure) et zone « propre » (intérieure) et séparées avec un rappel visualisant la limite des deux parties ; un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence) ; un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas de sas mobiles, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection du sol ; une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements) ; une poubelle ; au moins deux portemanteaux, des pédisacs et tenues pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants. <p>En outre, chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol est bétonné ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et pédisacs spécifiques pour le bâtiment ; ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Soit chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation.
Implantation des bâtiments (C18)	Tous les bâtiments d'élevage label rouge construits ou agrandis après le 17 mai 1993 sont distants d'au moins 30 mètres de pignon à pignon.

	Profondeur du bâtiment (C19)	Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006 la profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment. La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est jointe en annexe <u>1</u> du présent cahier des charges.
	Taille du bâtiment (C20)	Surface max : 400 m ² Largeur max : 9 mètres Hauteur minimale des trappes : 0,35 mètre Taille des trappes : Plein air : 4 mètres de trappes pour 100m ² de bâtiment
Utilisation du bâtiment	Mise en élevage (C21)	Les bâtiments habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que des volailles label rouge à condition que : - ces volailles présentent les mêmes garanties sanitaires que les volailles label rouge, - leur enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur, - il n'y ait pas en même temps, dans le même site d'élevage et pour la même espèce, des volailles label rouge et des volailles autres que des volailles label rouge. A compter du 29 ^{ème} jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.
	Surface et densité en élevages destinés aux volailles de chair (C22)	La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m ² par site d'élevage. L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par site d'exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans les fiches-espèces. Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage. Toute exploitation dispose au maximum : - de deux sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles, - de quatre sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal. Dans tous les cas, les sites d'élevage doivent être séparés et répondre chacun au critère d'effectif maximal défini dans les fiches-espèces. L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge. La distance entre deux sites d'une même exploitation doit être de 100 m minimum.
	Ouverture des trappes (C23)	Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et au moins jusqu'au crépuscule. En cas de température inférieure ou égale à -5°C, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des volailles et l'intégrité du matériel.

Confort des animaux	Conditions animales (E1)	Débecquage et désonglage interdits Oreillères interdites
	Litière et densité (C24)	Litière sèche et non croutée Densité définie (C22) effective dès le premier jour d'élevage, pourcentage gratuit compris.
Alimentation	(E2) (E3)	Cf fiche espèce
Parcours	Accès au parcours (C25)	Accès au parcours obligatoire. Parcours réservé aux volailles label rouge pendant la durée d'élevage. Hors décision réglementaire l'accès du parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription. La durée minimale d'élevage est prolongée de la durée de confinement.
	Aménagement du 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 (par exemple : arbres, arbustes, haies coupevent...). Les parcours doivent disposer d'espaces arborés, présentant au minimum 20 arbres. Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.
	Rotation des parcours (C27)	Repos minimum de 7 semaines Les critères ci-dessous sont définis dans la fiche espèce : - Surface minimale du parcours - Age maximale d'accès au parcours
Conditions d'élevage	Traitements (C29)	Aucun traitement soumis à prescription vétérinaire n'est autorisé dans les 10 jours précédant l'abattage. L'ODG détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.

	Vide sanitaire (C30)	<p>Le nettoyage, la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande. Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons).</p> <p>Lorsqu'il y a des bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage, l'alternative est offerte entre deux possibilités :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soit un écart de trois semaines minimum entre les mises en place ; dans cette première éventualité, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an ; - Soit un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec une identification des bandes selon des modalités suivantes : identification par n° de lot différent / Bâtiments séparés et identifiés / Parcours parfaitement distincts / phénotypes différents (ex : connu et non connu). Un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande. <p>Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.</p>
Enlèvement	Age à l'abattage (C31)	Age minimal défini (cf fiche espèce)
	Mise à jeun (C32)	≥ 5 heures avant enlèvement

V.5. RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Conditions d'enlèvement	Stress (C33)	Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en œuvre des pratiques visant à limiter ce stress. Le délai maximum entre la fin de l'enlèvement et l'abattage ne doit en aucun cas dépasser un maximum de 12 heures.
Transport	Durée de transport (C34)	<p>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 et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.</p> <p>Dans le cas de la suppression d'un abattoir et pour permettre l'abattage des volailles provenant d'élevages existants, une dérogation de 4h de transport maximum peut être accordée par le comité national IGP-LRSTG de l'INAO si les conditions suivantes sont respectées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7h00, - des conditions complémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport (km/m²...), - une carte d'implantation des élevages concernés est fournie. <p>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.</p>

V.6. ABATTAGE

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Attente avant abattage	Conditions d'attente (C35)	Attente réalisée à température ambiante, à l'abri des intempéries et des courants d'air, dans une ambiance calme.
	Durée de l'attente avant abattage (C36)	Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage. Il ne doit en aucun cas dépasser 6 heures.
	Séparation des lots de volailles (C37)	Les lots de volailles sont séparés physiquement sur le quai.
Abattage	Ordre d'abattage (C38)	Les lots de volailles label rouge sont abattus en priorité, et en aucun cas après des poules.
	Conditions d'accrochage et d'anesthésie (C39)	Attrapage et accrochage sans stress, avec une manipulation en douceur des animaux. Anesthésie totale, dans une ambiance calme et sous lumière tamisée

	Saignée (C40)	Saignée complète ≥ 5 secondes après l'anesthésie Durée de la saignée : ≥ 1 minute Saignée contrôlée (poste de contrôle visuel)
	Echaudage (C40)	Temps d'échaudage entre 3 et 4 minutes Température du bain d'échaudage : 50-55°C
	Plumaison (C40)	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
	Eviscération (C40)	Pour les volailles PAC : éviscération complète (reins tolérés)
Sélection et pesée	Contrôle des carcasses (C41)	Contrôle des carcasses tout au long de la chaîne, avec au moins 3 points : - après plumaison et éviscération, - avant entrée en ressuage, - au conditionnement
	Caractéristiques des carcasses (C42)	Présentées effilées ou prêtes à cuire (cf fiche espèce) Poids minimum des carcasses (cf fiche espèce) Bridage des volailles donnant une symétrie aux carcasses Critères de labellisation définis (cf fiche espèce)
Ressuage	Conditions de ressuage (C43)	Mise en ressuage au plus tard 60 minutes après l'accrochage Ressuage par air pulsé uniquement Descente en température progressive Durée de ressuage est définie à 2 heures minimum Carcasses sèches (intérieur extérieur), sans suintement
	Nettoyage désinfection du frigo de ressuage (C44)	La réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés ; pour les autres installations il faut prévoir un vide total au moins une fois par semaine.

V.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Conditionnement des volailles	Identification (C45)	Chaque volaille est identifiée avec un numéro individuel (étiquette numérotée)
	DLC (C46)	Durée de vie validée DLC définie (cf fiche espèce)
	Présentation des carcasses (C47)	<p><u>Formes de Présentation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Prêt à cuire : cache pattes obligatoire si absence de tarses. - Effilée. <p><u>Modes de conditionnement :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Volaille nue : <ul style="list-style-type: none"> - 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 : <ul style="list-style-type: none"> - 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.

	Séparation abattage/conditionnement (C48)	<p>La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, qu'elle soit temporaire (dépannage) ou permanente, est autorisée dans les conditions ci-dessous.</p> <p>Les opérations de ressuage et d'estampillage et l'apposition de la date limite de consommation sont effectuées par l'abatteur. L'estampille sanitaire doit être mise par l'abattoir d'origine et rester visible sur les volailles après étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni détruire cette estampille.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Afin d'éviter toute erreur au niveau du conditionnement, le certificat de transfert comporte, pour le lot considéré :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
--	---	--

V.8. DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Volailles découpées	Type de volailles (C49)	Toutes les volailles peuvent être destinées à la découpe, sauf les dindes de Noël.
Critères de découpe	Organisation découpe (C50)	Séparation dans le temps et/ou dans l'espace des découpes de volailles label rouge et non label rouge, et des lots de volailles label rouge entre eux.
	Conditions de découpe (C51)	Température salle de découpe ≤ 10 °c Délai entre entrée en ressuage et découpe ≥ 6 heures Délai entre abattage et découpe ≤ 72 heures Découpe manuelle ou manuelle assistée pour les filets, escalopes et suprêmes, dans la mesure où le lot découpé est homogène en terme de poids (fourchette de calibrage ≤ 300 g) Contrôle visuel des découpes.
	Présentation des découpes (C52)	Carcasses labellisées ou labellisables présentant quelques défauts de présentation (peau fendue, effleurages) et absence d'abcès. Les découpes correspondent à une présentation de la classe A, et donc être exemptes de toute matière étrangère, souillures et sang, exemptes d'odeur étrangère.

	Type de découpes (C52)	(cf fiche espèce)
Conditionnement et identification des découpes	Identification (C53)	Chaque UVC est identifiée avec un numéro individuel (étiquette numérotée)
	DLC (C54)	Durée de vie validée DLC définie (cf fiche espèce)

VI. Etiquetage

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

Nature des informations	Inscription sur l'étiquette	
Mentions valorisantes portées sur l'étiquette	Caractéristiques certifiées communicantes	<u>Caractéristiques certifiées communicantes:</u> - Fermier – élevé en plein air - Durée d'élevage 81 jours minimum - Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 75% de céréales
	<u>Nom et adresse de l'Organisme de Défense et de Gestion</u>	Qualicnor – 38A Rue Bellanger 76190 YVETOT
	Numéro d'homologation	Poulet blanc fermier entier et découpes n° LA 01/85
	Logo	Logotype du label rouge, dans le respect de sa charte graphique

VII. Principaux points à contrôler

Point à maîtriser	Valeur cible	Méthodes d'évaluation
Sélection des lignées (C2)	Volailles à croissance lente, adaptées aux conditions d'élevage plein air Sélection généalogique permettant d'obtenir une souche à croissance lente en suivant les recommandations du SYSAAF reprises dans le référentiel « Mode de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles ».	Documentaire
Croisements des parentaux (C3)	Seules les souches spécifiées, issues de croisements définis, sont utilisées (cf fiche espèce)	Documentaire
Alimentation : Matières premières (C6)	Aliments 100 % végétaux, produits laitiers , minéraux et vitamines dont un minimum de céréales.	Documentaire
Plan d'alimentation (C10)	Plan d'alimentation décrit dans la fiche espèce. Pourcentage moyen pondéré défini (cf fiche espèce)	Documentaire Mesure
Taille du bâtiment (C20)	Surface max : 400 m ² Largeur max : 9 mètres Hauteur minimale des trappes : 0,35 mètre Taille des trappes : Plein air : 4 mètres de trappes pour 100m ² de bâtiment	Visuelle Mesure
Ouverture des trappes (C23)	Les trappes sont ouvertes de 9 heures au plus tard, et au moins jusqu'au crépuscule	Visuelle
Age à l'abattage (C31)	Age minimal défini (cf fiche espèce)	Documentaire
Ordre d'abattage (C38)	Les lots de volailles label rouge sont abattus en priorité, et en aucun cas après des poules.	Visuelle Documentaire
Caractéristiques des carcasses (C42)	Présentées effilées ou prêtes à cuire (cf fiche espèce) Poids minimum des carcasses (cf fiche espèce) Bridage des volailles donnant une symétrie aux carcasses Critères de labellisation définis (cf fiche espèce)	Visuelle Documentaire
Identification (C45)	Chaque volaille est identifiée avec un numéro individuel (étiquette numérotée)	Visuelle Documentaire
Identification (C53)	Chaque découpe de volaille est identifiée avec un numéro individuel (étiquette numérotée)	Visuelle Documentaire

VIII. Fiche Poulet blanc fermier entier et découpes LA 01/85

Le produit standard est un poulet blanc de 38 jours, élevé en claustration.

VIII.1. Comparaison avec le produit courant

Les produits courants sont décrits dans les fiches espèces.

ETAPE	VOLAILLE LABEL ROUGE	VOLAILLE STANDARD	CRITERES DE LA NOTICE
Sélection/ multiplication/ accouage	Souche à croissance lente	Souche à croissance rapide	C2 La sélection des lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair à croissance lente
	Souche à croissance lente	Souche standard	C2 La sélection des lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair adaptées aux conditions d'élevage en plein air
Fabrication d'aliment	Cahier des charges matières premières et additifs, permettant de garantir une alimentation 100% végétaux, produits laitiers , minéraux et vitamines, dont un minimum de céréales	Réglementation en vigueur	C6 Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux.
	Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.	Réglementation en vigueur	C9 Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires
	Agrément des formules	Composition des aliments variable en fonction des objectifs zootechniques et des contraintes économiques	C10 le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %.
Elevage	Bâtiment propre		
bâtiment	Plan de nettoyage désinfection et vide sanitaire minimum de 14 jours	Réglementation en vigueur	C30 Le nettoyage, la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande. Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons).

ETAPE	VOLAILE LABEL ROUGE	VOLAILE STANDARD	CRITERES DE LA NOTICE
	Exploitation réservée à l'élevage label rouge	Réglementation en vigueur	C16 Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair label rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label rouge, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge. La spécialisation « label rouge » s'entend par site d'exploitation. Ainsi, une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge, et un autre à une production de volailles standard.
	Caractéristiques des bâtiments définies (taille, isolation, pédiluve, sas)	Réglementation en vigueur	C17 Isolation suffisante, avec ouvertures (en sus des trappes) en nombre et taille suffisants pour permettre une bonne ventilation et aération, éviter les condensations, et fournir un éclairage suffisant. Implantation favorisant la sortie des volailles et l'intégration paysagère Aménagements facilitant le nettoyage et l'entretien, Sas sanitaire
	Effectifs par exploitation limités	Réglementation en vigueur	Cf fiche espèce
	Densité limitée (voir fiche espèce)	20/m ²	Cf fiche espèce
	Elevage en bande unique (par bâtiment)	Réglementation en vigueur	C14 Elevage par bande unique par bâtiment
parcours	Accès au parcours à un âge défini (voir fiche espèce)	Élevage en claustration, pas d'accès au parcours	C25 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.
	Densité sur le parcours définie (voir fiche espèce)		Cf fiche espèce
	Ouverture des trappes de 9 heures au crépuscule		C23 Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et au moins jusqu'au crépuscule.
Enlèvement	Age minimum à l'abattage défini (voir fiche espèce)	38 jours	C31 Age minimal défini (Cf fiche espèce)
Transport à l'abattoir	Durée de transport limitée à 3 heures. Stress limité	Durée de transport : 8 heures maximum	C34 La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.
Abattoir	Abattage des lots label rouge en priorité	Réglementation en vigueur	C38 Les volailles labelisables doivent être abattues en priorité, et en aucun cas après des poules

ETAPE	VOLAILLE LABEL <u>ROUGE</u>	VOLAILLE STANDARD	CRITERES DE LA NOTICE
	Identification individuelle	Réglementation en vigueur	C45 Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification. C53 Chaque découpe doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification.

VIII.2. SELECTION

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Lignées	Production de parentaux (C3)	Seules les souches spécifiées, issues de croisements définis, sont utilisées. ♀ JA57 x ♂ I 66 = I657 ♀ JA 57 x ♂ T55 = T557 ♀ SA51 x ♂ T55 = T551

VIII.3. MULTIPLICATION ET ACCOUVAGE

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Oisillons fournis	Croisements des parentaux (C3)	Seules les souches spécifiées, issues de croisements définis, sont utilisées. ♀ JA57 x ♂ I 66 = I657 ♀ JA 57 x ♂ T55 = T557 ♀ SA51 x ♂ T55 = T551
	Homogénéité des volailles (C4)	Calibrage des œufs avant a mise en incubation Poids moyen des œufs \geq 51 g

VIII.4. FABRICATION D'ALIMENTS

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Phases d'alimentation	Plan d'alimentation (C10)	L'alimentation des poulets est 100% végétaux, <u>produits laitiers</u> , minéraux et vitamines dont 75% de céréales et produits dérivés de céréales. L'élevage est divisé <u>par-en</u> périodes <u>en lien lié-aux avec les</u> besoins <u>des</u> animaux, <u>et</u> correspondant chacune à une formule particulière : Démarrage: jusqu'à 28 jours Engraissement (du 29 ^e jour à l'abattage) <u>Taux minimal de céréales :</u> Démarrage : 50 % Engraissement : 75 % (dont 15 % maxi de produits dérivés de céréales) <u>Plan d'alimentation défini en annexe 1</u>
	Communication sur l'alimentation (C11)	Caractéristique certifiée communicante : Alimenté avec ation 100% végétaux, minéraux et vitamines dont 75% de céréales et produits dérivés de céréales.

Plan d'alimentation

	<u>Période de démarrage</u>	<u>Période d'engraissement</u>	
	<u>Aliment démarrage</u>	<u>Aliment croissance</u>	<u>Aliment finition</u>
<u>Période distribution</u>	<u>1 à 28 jours</u>	<u>29-74 jours</u>	<u>75 jours à l'abattage</u>
<u>Total céréales et produits dérivés</u>	<u>≥ 50 %</u>	<u>≥ 75 %</u>	<u>≥ 75 %</u>
<u>Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc...)</u>	<u>0-50 %</u>	<u>0-35 %</u>	<u>0-35 %</u>
<u>Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc...)</u>	<u>10-80 %</u>	<u>30-90 %</u>	<u>30-90 %</u>
<u>Produits dérivés de céréales</u>	<u>0-7,5 %</u>	<u>0-11 %</u>	<u>0-11 %</u>
<u>Oléagineux, et produits dérivés (soja, colza, tournesol, etc...) :</u>			
- <u>graines</u>	<u>0-50 %</u>	<u>0-50 %</u>	<u>0-50 %</u>
- <u>tourteaux</u>	<u>0-50 %</u>	<u>0-50 %</u>	<u>0-50 %</u>
- <u>huiles</u>	<u>0-5 %</u>	<u>0-5 %</u>	<u>0-5 %</u>
<u>Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc...) et produits dérivés</u>	<u>0-15 %</u>	<u>0-15 %</u>	<u>0-15 %</u>
<u>Autres produits (sauf produits laitiers) suivant liste positive définie au point C6 du tronc commun</u>	<u>0-25 %</u>	<u>0-25 %</u>	<u>0-25 %</u>
<u>Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum.</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0-5 %</u>

La base de calcul pour l'incorporation des matières premières est le poids total de formule

Durant toute la durée d'élevage, l'alimentation tient compte des contraintes suivantes :

- **Du 0 au 28^{ème} jour :** l'aliment contient un minimum de 50 % de céréales et de produits dérivés de céréales, ces dérivés ne pouvant représenter plus de 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales.
- **A partir du 29^{ème} jour et jusqu'à l'abattage :** l'aliment comprend un minimum de 75 % de céréales et produits dérivés. Les produits dérivés de céréales ne devant toutefois pas dépasser 15 % en poids de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales.
- **Durant les 6 derniers jours** avant l'abattage, le régime est exempt de tout additif nécessitant un délai d'attente avant abattage.

VIII.5. ELEVAGE

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Utilisation du bâtiment	Effectif et densité en élevage destinés aux volailles de chair (C22)	L'effectif maximal par bâtiment est de 4400 poulets, soit un effectif maximum de 17 600 poulets par site d'exploitation. La densité d'élevage dans les bâtiments ne dépasse pas 11 poulets au m ² (pourcentage de perte compris, donc à la mise en élevage) n'excédant pas 25 kg de poids vif/m ² . Cas des élevages en bâtiment mobile de moins de 150 m ² de surface utile et restants ouverts la nuit, la densité peut-être portée à 20 animaux /m ² et n'excédant pas 40 kg de poids vif à l'âge minimal d'abattage.
Alimentation	(E2) (E3)	Non concerné
Parcours	(C26) (C27)	Il a une superficie minimum de 2 m ² par sujet L'accès au parcours se fait à partir du 42ème jour par les trappes situées en bas du bâtiment. Du grain peut être mis à disposition des volailles sur le parcours.
Enlèvement	Age à l'abattage (C31)	Les poulets sont abattus à 81 jours minimum

VIII.6. ABATTAGE

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Sélection et pesée	Caractéristiques des carcasses (C42)	Seuls les poulets dont le poids est ≥ 1 kg pour les poulets PAC ≥ 1,3 kg pour les poulets effilés sont labellisables Les poulets présentant les caractéristiques suivantes sont labellisables : Couleur : Couleur normale Aspect : - Classe A : - Pas de dissymétrie flagrante de la carcasse
Ressuage	Conditions de ressuage (C43)	Durée de ressuage est définie à 2 heures minimum

VIII.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Conditionnement des volailles	DLC (C46)	Calcul de la DLC se fait jour d'abattage non compris. Poulet entier nu et sous film = 10 jours Poulet entier sous vide ou sous atmosphère protectrice.= 14 jours

VIII.8. DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Critères de découpe	Type de découpes (C52)	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisse, haut de cuisse, pilon - Filet de poitrine, blanc, filet, noix. - Demi ou moitié de poulet, poitrine, blanc ou filet sur os - Poulet entier découpé (carcasse entière découpée à la scie ou à la feuille, au moins quatre morceaux) - Demi-poulet découpé (demi-carcasse découpée à la scie ou à la feuille, au moins deux morceaux) - Aiguillette - Escalope - Suprême de poulet - cuisse désarticulée ou éjointée (obtenue pas désarticulation coxofémorale) <p>Aile (l'humérus, le radius et le cubitus, avec la masse musculaire les enveloppant ; la pointe, y compris les os du carpe, doit avoir été enlevée ; les découpes doivent être pratiquées au niveau des articulations). La présentation des ailes permet de préserver l'image de qualité du label rouge.</p>
Conditionnement et identification des découpes	DLC (C54)	<p>Calcul de la DLC se fait jour d'abattage non compris.</p> <p>Découpe nue ou sous film = 10 jours</p> <p>Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice.= 14 jours</p>

ANNEXE 1 - PLAN D'ALIMENTATION

Poulet Blanc Label Rouge 01/85 – 81 jours mini.

	Période de démarrage	Période d'engraissement	
	Aliment démarrage	Aliment croissance	Aliment finition
Période distribution	1 à 28 jours	29-74 jours	75 jours à l'abattage
Total céréales et produits dérivés	≥ 50 %	≥ 75 %	≥ 75 %
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc...)	0-50 %	0-35 %	0-35 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc...)	10-80 %	30-90 %	30-90 %
Produits dérivés de céréales	0-7,5 %	0-11 %	0-11 %
Oléagineux, et produits dérivés (soja, colza, tournesol, etc...):			
- grains	0-50 %	0-50 %	0-50 %
- tourteaux	0-50 %	0-50 %	0-50 %
- huiles	0-5 %	0-5 %	0-5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc...) et produits dérivés	0-15 %	0-15 %	0-15 %
Autres produits (sauf produits laitiers) suivant liste positive définie au point C6 du tronc commun	0-25 %	0-25 %	0-25 %

La base de calcul pour l'incorporation des matières premières est le poids total de formule
Durant toute la durée d'élevage, l'alimentation tient compte des contraintes suivantes :

- **Du 0 au 28^{ème} jour :** l'aliment contient un minimum de 50 % de céréales et dérivés de céréales, ces dérivés ne pouvant représenter + de 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.
- **A partir du 29^{ème} jour et jusqu'à l'abattage :** l'aliment comprend un minimum de 75 % de céréales et produits dérivés. Les produits dérivés de céréales ne devant toutefois pas dépasser 15 % en poids de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.
- **Durant les 6 derniers jours** avant l'abattage, le régime est exempt de tout additif nécessitant un délai d'attente avant abattage.

ANNEXE 12

« Liste des exploitations dont les bâtiments ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 »

Exploitations	Nombre de bâtiments de l'exploitation bénéficiant de cette disposition
BOULOGNE Patrice 794 rue Croisette 62610 Rodelinghem	1
CHAMPREULLE Gaec 11 rue du rivage 62500 Salperwick	1
DELEZOIDE Frederic 17 rue Monnecove 62910 Bayenghem les Eperlecques	1
DOUTRELANT Jean Paul 18 rue st gilles 62910 Eperlecques	1
DUBOIS Gaec 206 rte Moringhem 62890 Mentque Nortbecourt	1
FASQUEL Earl 62370 Sainte Marie Kerque	1
GUYET Vincent Le minerai 61300 Saint Sulpice sur Risle	1
GAEC du GALOP – BOQUET 9 rue du galop 62310 Sains les Fressin	1
GARENAUX Xavier 905 r Chapelle 62370 Audruicq	1
LACROIX Jean François 2041 Route d'Escalles 62231 Peuplingues	1
LELEU Christophe Route de Licques 62850 Courtebourne	1
LERICHE D-EARL Leriche Le désert 61570 Le Château d'Almeneches	2
LIEVIN Gaec Ferme du Bois 62380 Nielles les Bléquin	1
LOISEAU Denis Le Châble 27330 Gisay La Coudre	1
MAILLARD Gaec Rue Eustaches 62910 Nielles les Ardres	1
MIELLOT Jean Pierre Ferme des Clognes 62220 Wirwignes	3
SAINTE MAXENT - Earl de la Brasserie 210, rue Léonce Clipet 62850 Licques	3

QUALICNOR	Cahier des charges du label rouge n° LA 01/85 « Poulet blanc fermier entier et découpes »	Page 30 / 30
-----------	--	--------------

VANHOECKE Didier 10 rue des arches 27220 Chavigny Bailleul	1
--	---