

Cahier des charges du label rouge n° LA 32/88 « Chapon blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 100 % végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum et 5 % de produits laitiers en finition

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur](#), fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3.	DESCRIPTION DES PRODUITS	3
3.1.	Présentation des produits	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	3
4.	TRAÇABILITE	4
5.	METHODE D'OBTENTION	6
5.1.	Schéma de vie	6
5.2.	Multiplication / Accoupage	6
5.2.1.	Oisillons mis en place	6
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	6
5.3.	Alimentation des volailles	7
5.4.	Élevage	7
5.4.1.	Provenance des volailles	7
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	7
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	7
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	7
5.4.3.	Parcours	8
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	8
5.4.5.	Enlèvement de la bande	8
5.4.6.	Ramassage et transport	8
5.5.	Abattage	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	8
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	8
5.9.	Préparations de viande de volailles	8
5.10.	Surgélation	8
6.	ETIQUETAGE	8
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	8
	ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION	9

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE (APJ)

Rue Charles Lindbergh

35 150 JANZE

Tél : 02 99 47 57 57

Courriel : contact@poulet-de-janze.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon blanc fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DES PRODUITS

3.1. Présentation des produits

Les produits label rouge sont issus d'un chapon élevé en plein air abattu à 150 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit Label Rouge	Produit courant
Poids minimum des œufs à couver	50 g minimum	Pas d'exigences particulières
Distribution de lait	Pendant la phase de finition (quatre semaines minimum), les chapons doivent recevoir du lait entier à raison de 5% du poids de la formule d'aliment, soit au minimum 0,01 litre par sujet en moyenne et par jour.	Pas d'exigences particulières
Aménagement du parcours	Il dispose de 120 mètres minimum cumulés de haies pouvant être compensés par des arbres isolés à raison de 4 arbres pour 10 mètres de haies.	Pas d'exigences particulières

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées sont les suivantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum et 5 % de produits laitiers en finition

4. TRAÇABILITE

Etapes		Documents de traçabilité	Données opérateurs
Multiplication Accoupage	Chaque livraison de produits commerciaux dans un élevage doit être accompagnée d'un certificat d'origine établi par le couvoir. Un exemplaire est remis à l'éleveur lors de la livraison. Cet exemplaire est conservé dans le registre d'élevage.	Certificat d'origine des produits commerciaux	Numéro d'ordre du certificat Nom, adresse et numéro d'identification de l'éleveur Numéro du bâtiment Date d'éclosion et date de livraison des animaux Identifiant commercial du croisement Code(s) du (des) parquet(s) de reproducteurs dont sont issues les volailles Nombre de volailles livrées (y compris le % non facturé)
Alimentation des volailles	Chaque livraison d'aliment en élevage est accompagnée d'un bon de livraison.	Bon de livraison	Numéro de lot de l'aliment livré Nom et adresse de l'éleveur Numéro du bâtiment Type d'aliment livré et quantité Date de livraison
Elevage	Un registre d'élevage est également tenu par l'éleveur. Il regroupe tous les documents de traçabilité du lot. Une fiche d'élevage est tenue par l'éleveur. Après le dernier enlèvement, un exemplaire est conservé par l'éleveur dans le registre d'élevage.	Registre d'élevage Bon de livraison des aliments Fiche information sur la chaîne alimentaire (ICA)	Date, nature et quantité d'aliment livré Détail des apports éventuels de céréales (nature, quantité, date) Détail des traitements effectués (nature, posologie, date) Date des interventions éventuelles : chaponnage, sortie sur parcours, mise à jeun etc. Données concernant le nettoyage, la désinfection et le vide sanitaire Date de passage du technicien ou du vétérinaire

Etapas		Documents de traçabilité	Données opérateurs
Enlèvement de la bande	A chaque enlèvement, un bon d'enlèvement est établi par l'abattoir. Un exemplaire est remis à l'éleveur.	Bon d'enlèvement Fiche ICA	Nom, adresse et numéro d'identification de l'éleveur Identification de la bande concernée Nombre de volailles enlevées Date de l'enlèvement Nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final) Heure de mise à jeun Heure de départ de l'élevage
Abattage	Le bon d'enlèvement est ensuite complété par l'abattoir. Le résultat d'abattage est enregistré sur une fiche d'abattage. Tenue à jour des enregistrements de traçabilité Enregistrement d'une comptabilité matière pour chaque lot.	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage Instructions de traçabilité Registres d'abattage Comptabilité matière	Heure de retour à l'abattoir Date d'abattage Nombre de volailles abattues Nombre de volailles saisies Nombre de volailles déclassées Nom, adresse et numéro d'identification de l'éleveur
Découpe	Tenue à jour des enregistrements de traçabilité. Enregistrement d'une comptabilité matière pour chaque lot.	Etiquettes des palettes de carcasses destinées à la découpe, étiquettes	Numéro du lot abattu Date d'abattage Nombre et poids net des volailles
Atelier de préparation	Tenue à jour des enregistrements de traçabilité. Enregistrement d'une comptabilité matière pour chaque lot.	Etiquettes des produits découpés, préparés etc.	Numéro de lot de matière première, de produit fini, poids, date de préparation
Surgélation	Tenue à jour des enregistrements de traçabilité. Enregistrement d'une comptabilité matière pour chaque lot.	Etiquettes des colis destinés à la surgélation Fiche de cession et surgélation	Nom de l'établissement d'origine et de l'établissement destinataire, Date d'abattage du lot Identification de la bande concernée Nombre et poids cédé Date et heure de surgélation

Etapas		Documents de traçabilité	Données opérateurs
			Nombre et poids des carcasses ou découpes surgelées
Conditionnement	Tenue à jour des enregistrements de traçabilité. Enregistrement d'une comptabilité matière pour chaque lot.	Etiquettes des colis, chariots ou palettes	Numéro du lot abattu Numéro de lot de fabrication Date d'abattage du lot Identification de la bande concernée

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Déclaration de la comptabilité matière	L'opérateur transmet à l'ODG une déclaration de la comptabilité matière dans un délai maximum d'un mois ouvrable après l'abattage du lot. Elle mentionne notamment l'identification de la bande concernée, la date d'abattage du lot, le code ou nom de l'étiquette

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accoupage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Poulets à pattes blanche non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3 (Cf C6)	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 grammes</u>

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S6	Distribution de lait	Du lait entier est distribué durant la phase de finition (quatre semaines minimum) à raison de 5% du poids de la formule d'aliment, soit au minimum 0,01 litre par sujet et par jour. La quantité distribuée est enregistrée sur la fiche d'élevage.

5.4. Élevage**5.4.1. Provenance des volailles**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Tri des animaux	Un tri des animaux est réalisé entre le 81 ^{ème} et le 91 ^{ème} jour pour éliminer les faux chapons et les quelques femelles qui n'auraient pas été identifiées à la mise en place.

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments**5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir d'une largeur de 80 cm devant les trappes

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S10	Aménagement du bâtiment	Chaque bâtiment d'élevage dispose de perchoirs représentant une longueur cumulée de 100 mètres de perchage par bâtiment de 400 mètres carrés.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Aménagement du parcours	Il dispose de 120 mètres minimum cumulés de haies pouvant être compensés par des arbres isolés à raison de 4 arbres pour 10 mètres de haies.

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ETIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage		Engraissement*			
				Croissance-Finition		Finition	
		Du 1 ^{er} jour au 28 ^{ème} jour		Du 29 ^{ème} jour au 121 ^{ème} jour		Du 122 ^{ème} jour à l'abattage	
		Limites d'incorporation					
Catégories de matières premières	Matières premières	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés		50% minimum		75% minimum*		80% minimum**	
	Blé	0	70	0	80	0	80
	Maïs	0	70	0	80	0	80
	Triticale	0	50	0	50	0	50
	Sorgho	0	50	0	50	0	50
	Orge	0	50	0	50	0	50
	Avoine	0	30	0	30	0	30
	Autres céréales	0	20	0	20	0	20
	Produits dérivés de céréales	Cf. CPC					
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Cf. CPC	0	50	0	30	0	30
- Dont Graines	Cf. CPC	0	50	0	30	0	30
- Dont tourteaux	Cf. CPC	0	50	0	35	0	35
- Dont huiles	Cf. CPC	0	6	0	6	0	6
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC	0	50	0	30	0	30
Tubercules et racines, et produits dérivés	Cf. CPC	0	10	0	10	0	10
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. CPC	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC	0	5	0	5	0	5
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC	0	5	0	5	0	5
Produits laitiers et produits dérivés	Cf. CPC	0	10	0	10	5**	10
Minéraux et produits dérivés		0	5	0	5	0	5
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés	Cf. CPC	0	5	0	5	0	5
Divers	Cf. CPC	0	5	0	5	0	5

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

** La phase de finition aux produits laitiers est obligatoire. La caractéristique certifiée « Alimentée avec 100 % végétaux, minéraux et vitamines dont 80 % de céréales et 5 % de produits laitiers en finition » n'est autorisée sur l'étiquetage que si les produits laitiers représentent au moins 5% en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de finition sur les 14 derniers jours au moins.