

## Cahier des charges du label rouge n° LA 01/97 « Poulet noir fermier élevé en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

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

### 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure .....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2. Multiplication / Accoupage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.1. Oisillons mis en place.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3. Alimentation des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4. Élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.3. Parcours .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4.4.1. Traitements.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4.4.2. Vide sanitaire.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4.5. Enlèvement de la bande.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5. Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.1. Attente avant abattage.....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.2. Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.4. Ressuage des carcasses.....</b>	<b>10</b>
<b>5.6. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>10</b>
<b>5.7. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1. Critères particuliers à la découpe.....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.8. Abats et conditionnement des abats crus.....</b>	<b>11</b>
<b>5.9. Préparations de viandes de volailles.....</b>	<b>11</b>
<b>5.10. Surgélation.....</b>	<b>11</b>
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>11</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>11</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>12</b>
<b>Annexe 2 : Procédé d'abattage rituel (Cacher) .....</b>	<b>13</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Association Les fermiers du Val de Loire (FVL)  
Boulevard Pasteur BP 50262  
44158 ANCENIS CEDEX  
Tél. 02 40 98 82 52  
Courriel : fermiersduvalde Loire@terrena.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet noir fermier élevé en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet noir, cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 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, gésier et foie) frais ou surgelés.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Présence de perchoirs	Tous les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs.	Pas d'exigences
Distribution de blé à la volée	Distribution quotidienne à tous les lots à partir de 35 jours d'élevage	Pas d'exigences
Objets à picorer	Objets à picorer à disposition des animaux au plus tard à 7 semaines d'âge	Pas d'exigences
Parcours arborés	Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent par parcours	Élevé en claustration

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

Tous les produits commercialisés en frais ou en surgelés doivent se distinguer des produits courants sur les descripteurs sensoriels suivants et leur perception par les consommateurs:

- Fermeté : produit plus ferme que le produit standard sans être toutefois trop ferme en perception par le consommateur
- Tendreté : produit moins tendre que le produit standard tout en restant tendre en perception par le consommateur
- Jutosité : produit moins juteux que le produit standard tout en restant juteux en perception par le consommateur
- Caractère étouffant en bouche : (principalement les filets) le produit ne doit pas être jugé étouffant en bouche par le consommateur

#### **4. TRAÇABILITE**

##### **Notion de lot**

Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs : La notion de lot correspond à la livraison de X jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

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

##### **Traçabilité montante**

A partir du numéro individuel apposé sur chaque étiquette, l'ODG est capable, à partir d'une réclamation client, de :

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

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

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

### Traçabilité descendante

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

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



## 5. 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
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Poulet à pattes noires cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S4 (Cf.C6)</b>	<b><u>Poids minimum des œufs à couvrir</u></b>	<b><u>52 grammes</u></b>
<b>S5</b>	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couvrir	L'entreprise justifie : - des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation des œufs à couvrir. Ces dispositions restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs ; - des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.
<b>S6</b>	Tri des poussins avant livraison	Les poussins petits (< à 33 g), mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé sont écartés.

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S64</b>	Certification des sites de fabrication des aliments industriels	Les sites de fabrication doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA)
<b>S10</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

## 5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S65</b>	Distribution de blé à la volée	A partir de 35 jours d'élevage, du blé est distribué à la volée quotidiennement sur la litière dans le bâtiment

### 5.4.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 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
<b>S66</b>	Présence d'objets à picorer	Des objets à picorer comme des ficelles sont mis à disposition des animaux au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles.
<b>S21</b>	Présence de perchoirs	Chaque bâtiment d'élevage dispose de perchoirs représentant une longueur cumulée de 128 mètres de perchage par bâtiment de 400 mètres carrés. Les perchoirs sont mis en place dans le bâtiment d'élevage au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles.

#### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S23</b>	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

### 5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S26</b> (Cf.C46)	<b><u>Age minimal maximal d'accès au parcours</u></b>	<b><u>37 jours</u></b>
<b>S27</b>	Horaires d'ouverture des trappes du 37 <sup>ème</sup> jour au 42 <sup>ème</sup> jour	Saison hivernale, automne et printemps : de 11h00 à 17h00. Saison estivale : de 9h00 à la tombée de la nuit.



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S67</b> (Cf.C48)	<b><u>Aménagement des parcours</u></b>	<b><u>Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent en arbre selon leur ombre portée au sol.</u></b>

#### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

##### 5.4.4.1. Traitements

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.4.4.2. Vide sanitaire

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S29</b>	Vérification de l'âge minimum avant enlèvement	Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

#### 5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S30</b> (Cf.C57)	<b><u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u></b>	<b><u>Mise à jeun 6 h minimum avant enlèvement</u></b> Le producteur note sur sa fiche d'élevage l'heure de la mise à jeun Le producteur veille à ce que les volailles aient durant cette période de l'eau constamment à disposition.

### 5.5. Abattage

#### 5.5.1. Attente avant abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S43</b>	Cas de l'abattage rituel	<i>Cf. annexe 2</i>

#### 5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44	Justification des déclassements des carcasses en abattoir	L'abattoir doit justifier en permanence des dispositions prises en matière de tri des saisies, de déclassement des volailles : déclassement technique abattoir (carcasses abîmées par le process) et élevage (carcasses non labellisables, déclassements poids au calibrage).

#### 5.5.4. Ressuage des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S50	Validation des étiquettes	<p>Chaque étiquette, avant utilisation, doit recevoir l'accord de l'Organisme Certificateur.</p> <p>L'abattoir adresse le type d'étiquettes à réimprimer à l'ODG avant toute réimpression.</p> <p>La numérotation des séries d'étiquettes commandées aux imprimeurs est gérée par l'ODG et transmise à ceux-ci avec l'accord de l'ODG sur le type d'étiquettes.</p> <p>L'abattoir adresse photocopie du bon de livraison des étiquettes imprimées. Ce bon précise le nombre d'étiquettes, les N° des séries. L'abattoir joint une étiquette imprimée reçue.</p> <p>Ces informations permettent à l'ODG de tenir une comptabilité des étiquettes par abattoir - données d'entrée de la comptabilité.</p>
S51	Déclaration des séries d'étiquettes utilisées	<p>L'abattoir adresse pour chaque lot conditionné, le type d'étiquette utilisé ainsi que les numéros des séries utilisées.</p> <p>Les séries déclarées, saisies sur informatique à l'ODG permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de vérifier la maîtrise des numéros de séries d'étiquettes commandées par l'abattoir.</li> <li>- à partir de ces données de sortie d'établir la comptabilité étiquettes par abattoir.</li> </ul>
S52	Enregistrement des lots conditionnés	<p>Un état tenu par le conditionneur précise pour chaque lot :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot)</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>- Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot.</p> <p>La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.</p> <p>Cet état est transmis à l'ODG dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot.</p>

## 5.7. Découpe et conditionnement des découpes

### 5.7.1. Critères particuliers à la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S54	Mise en place d'un plan de contrôle interne concernant la présentation des produits	L'atelier de découpe met en place un plan de contrôle « interne » concernant la présentation des produits et détient les enregistrements relatifs à ces contrôles.

#### 5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

	Point à contrôler	Valeur-cible
S77	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

## 5.8. Abats et conditionnement des abats crus

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 5.9. Préparations de viandes de volailles

*Non concerné*

## 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

*Cf. Conditions de production communes*

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

<b>Période d'alimentation</b>	<b>Démarrage 1<sup>er</sup> au 28<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Croissance 29<sup>ème</sup> au 52<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Finition 53<sup>ème</sup> jour à l'enlèvement au 81<sup>ème</sup> jour minimum</b>
<b>Catégorie de matières premières</b>	<b>Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales</b>	<b>75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée</b>	
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum	70 à 80% maximum	75 à 85% maximum
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)	0 à 48%	0 à 39%	0 à 35%
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 12%	0 à 15%	0 à 20%
Tubercules, et racines et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 5%	0 à 5%	0 à 10%
Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 1%	0 à 2%	0 à 2%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 3%	0 à 4%
Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Minéraux et produits dérivés	1 à 6%	0,5 à 5%	0,2 à 5%
(Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal	<5%		
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.	<5%		

**ANNEXE 2 : PROCEDE D'ABATTAGE RITUEL (CACHER)**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S43-1.</b>	Conditions de saignée	Manuelle (opération effectuée avec suffisamment de lumière pour réaliser l'opération manuelle, prise des volailles avec le maximum de douceur, immobilisation dans des cônes de contention durant toute la saignée). La durée de saignée de 1 minute minimum s'applique.
<b>S43-2.</b>	Conditions d'échaudage et de plumaison	Plumaison à l'eau froide sans échaudage. Reprise de carcasses avec plumeuses à sec en fin de lignes plumeuses ou finition manuelle plumaison des carcasses Poste de contrôle final de la plumaison
<b>S43-3.</b>	Conditions de trempage Immersion des carcasses en fin d'éviscération	Après éviscération, les carcasses sont lavées à l'eau froide. Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne
<b>S43-4.</b>	Qualité de l'eau de trempage	La qualité bactériologique de l'eau de trempage doit être maîtrisée.
<b>S43-5.</b>	Durée de trempage	≥ 30 minutes
<b>S43-6.</b>	Durée de salage (cachérisation)	La durée de cachérisation (contacts des carcasses avec sel) est de 1 heure minimum
<b>S43-7.</b>	Conditions de dessalage	La cachérisation des viandes est suivie d'une immersion totale des carcasses dans l'eau froide dans 3 bacs successifs pendant 20 minutes. Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne

## Cahier des charges du label rouge n° LA 08/76 « Poulet blanc fermier élevé en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

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

### 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

<b>1.</b>	<b>Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3.</b>	<b>Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1.</b>	<b>Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2.</b>	<b>Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3.</b>	<b>Éléments justifiant la qualité supérieure .....</b>	<b>3</b>
<b>4.</b>	<b>Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5.</b>	<b>Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1.</b>	<b>Schéma de vie .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.</b>	<b>Multiplication/Accoupage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.1.</b>	<b>Oisillons mis en place.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.2.</b>	<b>Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3.</b>	<b>Alimentation des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.</b>	<b>Élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.1.</b>	<b>Provenance des volailles .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.</b>	<b>Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.1.</b>	<b>Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.2.</b>	<b>Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.3.</b>	<b>Parcours .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.4.</b>	<b>Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4.4.1.</b>	<b>Traitements.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4.4.2.</b>	<b>Vide sanitaire.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4.5.</b>	<b>Enlèvement de la bande.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4.6.</b>	<b>Ramassage et transport .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.</b>	<b>Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.1.</b>	<b>Attente avant abattage.....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.2.</b>	<b>Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.3.</b>	<b>Sélection et pesée des carcasses labellissables .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.4.</b>	<b>Ressuage des carcasses.....</b>	<b>10</b>
<b>5.6.</b>	<b>Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>10</b>
<b>5.7.</b>	<b>Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.</b>	<b>Critères particuliers à la découpe.....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.1.</b>	<b>Présentations possibles pour la découpe .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.2.</b>	<b>Conditionnement et identification des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.8.</b>	<b>Abats et conditionnement des abats crus.....</b>	<b>11</b>
<b>5.9.</b>	<b>Préparations de viandes de volailles.....</b>	<b>11</b>
<b>5.10.</b>	<b>Surgélation.....</b>	<b>11</b>
<b>6.</b>	<b>Étiquetage .....</b>	<b>11</b>
<b>7.</b>	<b>Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>11</b>
	<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>12</b>
	<b>Annexe 2 : Procédé d'abattage rituel (Cacher) .....</b>	<b>13</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Association Les fermiers du Val de Loire (FVL)  
Boulevard Pasteur BP 50262  
44158 ANCENIS CEDEX  
Tél. 02 40 98 82 52  
Courriel : fermiersduvalde Loire@terrena.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet blanc non cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 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, gésier et foie) frais ou surgelés.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Présence de perchoirs	Tous les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs.	Pas d'exigences
Distribution de blé à la volée	Distribution quotidienne à tous les lots à partir de 35 jours d'élevage	Pas d'exigences
Objets à picorer	Objets à picorer à disposition des animaux au plus tard à 7 semaines d'âge	Pas d'exigences
Parcours arborés	Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent par parcours	Élevé en claustration

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

Tous les produits commercialisés en frais ou en surgelés doivent se distinguer des produits courants



sur les descripteurs sensoriels suivants et leur perception par les consommateurs:

- Fermeté : produit plus ferme que le produit standard sans être toutefois trop ferme en perception par le consommateur
- Tendreté : produit moins tendre que le produit standard tout en restant tendre en perception par le consommateur
- Jutosité : produit moins juteux que le produit standard tout en restant juteux en perception par le consommateur
- Caractère étouffant en bouche : (principalement les filets) le produit ne doit pas être jugé étouffant en bouche par le consommateur

#### **4. TRAÇABILITE**

##### **Notion de lot**

Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs : La notion de lot correspond à la livraison de X jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

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

##### **Traçabilité montante**

A partir du numéro individuel apposé sur chaque étiquette, l'ODG est capable, à partir d'une réclamation client, de :

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

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

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

### Traçabilité descendante

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

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



## 5. 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
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Poulet à pattes blanches non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S4</b> (Cf. C6)	<b><u>Poids minimum des œufs à couver</u></b>	<b><u>52 grammes</u></b>
<b>S5</b>	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	L'entreprise justifie : <ul style="list-style-type: none"> <li>- des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation des œufs à couver. Ces dispositions restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs ;</li> <li>- des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.</li> </ul>
<b>S6</b>	Tri des poussins avant livraison	Les poussins petits (< à 33 g), mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé sont écartés.

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S64</b>	Certification des sites de fabrication des aliments industriels	Les sites de fabrication doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA)
<b>S10</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

## 5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S65</b>	Distribution de blé à la volée	À partir de 35 jours d'élevage, du blé est distribué à la volée quotidiennement sur la litière dans le bâtiment

### 5.4.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 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
<b>S66</b>	Présence d'objets à picorer	Des objets à picorer comme des ficelles sont mis à disposition des animaux au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles.
<b>S21</b>	Présence de perchoirs	Chaque bâtiment d'élevage dispose de perchoirs représentant une longueur cumulée de 128 mètres de perchage par bâtiment de 400 mètres carrés. Les perchoirs sont mis en place dans le bâtiment d'élevage au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles.

#### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S23</b>	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe

### 5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S26</u></b> <b>(Cf. C46)</b>	<b><u>Age maximal d'accès au parcours</u></b>	<b><u>37 jours</u></b>
<b>S27</b>	Horaires d'ouverture des trappes du 37 <sup>ème</sup> jour au 42 <sup>ème</sup> jour	Saison hivernale, automne et printemps : de 11h00 à 17h00. Saison estivale : de 9h00 à la tombée de la nuit.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S67</b> (Cf.C48)	<b><u>Aménagement des parcours</u></b>	<b><u>Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent en arbre selon leur ombre portée au sol.</u></b>

#### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

##### 5.4.4.1. Traitements

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.4.4.2. Vide sanitaire

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S29</b>	Vérification de l'âge minimum avant enlèvement	Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

#### 5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S30</b> (Cf.C57)	<b><u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u></b>	<b><u>Mise à jeun 6 h minimum avant enlèvement</u></b> Le producteur note sur sa fiche d'élevage l'heure de la mise à jeun Le producteur veille à ce que les volailles aient durant cette période de l'eau constamment à disposition.

### 5.5. Abattage

#### 5.5.1. Attente avant abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S43</b>	Cas de l'abattage rituel	<i>Cf. annexe 2</i>

#### 5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S44</b>	Justification des déclassements des carcasses en abattoir	L'abattoir doit justifier en permanence des dispositions prises en matière de tri des saisies, de déclassement des volailles : déclassement technique abattoir (carcasses abîmées par le process) et élevage (carcasses non labellisables, déclassements poids au calibrage).

#### 5.5.4. Ressuage des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S50</b>	Validation des étiquettes	<p>Chaque étiquette, avant utilisation, doit recevoir l'accord de l'Organisme Certificateur.</p> <p>L'abattoir adresse le type d'étiquettes à réimprimer à l'ODG avant toute réimpression.</p> <p>La numérotation des séries d'étiquettes commandées aux imprimeurs est gérée par l'ODG et transmise à ceux-ci avec l'accord de l'ODG sur le type d'étiquettes.</p> <p>L'abattoir adresse photocopie du bon de livraison des étiquettes imprimées. Ce bon précise le nombre d'étiquettes, les N° des séries. L'abattoir joint une étiquette imprimée reçue.</p> <p>Ces informations permettent à l'ODG de tenir une comptabilité des étiquettes par abattoir - données d'entrée de la comptabilité.</p>
<b>S51</b>	Déclaration des séries d'étiquettes utilisées	<p>L'abattoir adresse pour chaque lot conditionné, le type d'étiquette utilisé ainsi que les numéros des séries utilisées.</p> <p>Les séries déclarées, saisies sur informatique à l'ODG permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de vérifier la maîtrise des numéros de séries d'étiquettes commandées par l'abattoir ;</li> <li>- à partir de ces données de sortie d'établir la comptabilité étiquettes par abattoir.</li> </ul>
<b>S52</b>	Enregistrement des lots conditionnés	<p>Un état tenu par le conditionneur précise pour chaque lot :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot)</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>- Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot.</p> <p>La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.</p> <p>Cet état est transmis à l'ODG dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot.</p>

## 5.7. Découpe et conditionnement des découpes

### 5.7.1. Critères particuliers à la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S54</b>	Mise en place d'un plan de contrôle interne concernant la présentation des produits	L'atelier de découpe met en place un plan de contrôles « interne » concernant la présentation des produits et détient les enregistrements relatifs à ces contrôles.

#### 5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S77</b>	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

## 5.8. Abats et conditionnement des abats crus

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 5.9. Préparations de viandes de volailles

*Non concerné*

## 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

*Cf. Conditions de production communes*



**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

<b>Période d'alimentation</b>	<b>Démarrage 1<sup>er</sup> au 28<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Croissance 29<sup>ème</sup> au 52<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Finition 53<sup>ème</sup> jour à l'enlèvement au 81<sup>ème</sup> jour minimum</b>
<b>Catégorie de matières premières</b>	<b>Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales</b>	<b>75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée</b>	
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum	70 à 80% maximum	75 à 85% maximum
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)	0 à 48%	0 à 39%	0 à 35%
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 12%	0 à 15%	0 à 20%
Tubercules, et racines et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 5%	0 à 5%	0 à 10%
Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 1%	0 à 2%	0 à 2%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 3%	0 à 4%
Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Minéraux et produits dérivés	1 à 6%	0,5 à 5%	0,2 à 5%
(Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal	<5%		
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.	<5%		

**ANNEXE 2 : PROCEDE D'ABATTAGE RITUEL (CACHER)**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43-1.	Conditions de saignée	Manuelle (opération effectuée avec suffisamment de lumière pour réaliser l'opération manuelle, prise des volailles avec le maximum de douceur immobilisation dans des cônes de contention durant toute la saignée). La durée de saignée de 1 minute minimum s'applique.
S43-2.	Conditions d'échaudage et de plumaison	Plumaison à l'eau froide sans échaudage. Reprise de carcasses avec plumeuses à sec en fin de lignes plumeuses ou finition manuelle plumaison des carcasses Poste de contrôle final de la plumaison
S43-3.	Conditions de trempage Immersion des carcasses en fin d'éviscération	Après éviscération, les carcasses sont lavées à l'eau froide Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne
S43-4.	Qualité de l'eau de trempage	La qualité bactériologique de l'eau de trempage doit être maîtrisée.
S43-5.	Durée de trempage	≥ 30 minutes
S43-6.	Durée de salage (cachérisation)	La durée de cachérisation (contacts des carcasses avec sel) est de 1 heure minimum.
S43-7.	Conditions de dessalage	La cachérisation des viandes est suivie d'une immersion totale des carcasses dans l'eau froide dans 3 bacs successifs pendant 20 minutes. Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne

## Cahier des charges du label rouge n° LA 13/91 « Poularde jaune fermière élevée en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 120 jours

### 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

<b>1.</b>	<b>Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3.</b>	<b>Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1.</b>	<b>Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2.</b>	<b>Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3.</b>	<b>Éléments justifiant la qualité supérieure .....</b>	<b>3</b>
<b>4.</b>	<b>Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5.</b>	<b>Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1.</b>	<b>Schéma de vie .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.</b>	<b>Multiplication / Accoupage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.1.</b>	<b>Oisillons mis en place .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.2.</b>	<b>Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3.</b>	<b>Alimentation des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.</b>	<b>Élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.1.</b>	<b>Provenance des volailles .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.</b>	<b>Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.1.</b>	<b>Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.2.</b>	<b>Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.3.</b>	<b>Parcours .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.4.</b>	<b>Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4.5.</b>	<b>Enlèvement de la bande.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4.6.</b>	<b>Ramassage et transport .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.</b>	<b>Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.1.</b>	<b>Attente avant abattage.....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.2.</b>	<b>Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.3.</b>	<b>Sélection et pesée des carcasses labellissables .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.4.</b>	<b>Ressuage des carcasses.....</b>	<b>10</b>
<b>5.6.</b>	<b>Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>10</b>
<b>5.7.</b>	<b>Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.</b>	<b>Critères particuliers à la découpe.....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.1.</b>	<b>Présentations possibles pour la découpe .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.2.</b>	<b>Conditionnement et identification des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.8.</b>	<b>Abats et conditionnement des abats crus.....</b>	<b>11</b>
<b>5.9.</b>	<b>Préparations de viandes de volailles.....</b>	<b>11</b>
<b>5.10.</b>	<b>Surgélation .....</b>	<b>11</b>
<b>6.</b>	<b>Étiquetage .....</b>	<b>11</b>
<b>7.</b>	<b>Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>11</b>
	<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>12</b>
	<b>Annexe 2 : Procédé d'abattage rituel (Cacher) .....</b>	<b>13</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Association Les fermiers du Val de Loire (FVL)  
Boulevard Pasteur BP 50262  
44158 ANCENIS CEDEX  
Tél. 02 40 98 82 52  
Courriel : fermiersduvalde Loire@terrena.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde jaune fermière élevée en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une poularde à peau jaune et pattes jaunes, fermière élevée en plein air, abattue à 120 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 produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Présence de perchoirs	Tous les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs.	Pas d'exigences
Distribution de blé à la volée	Distribution quotidienne à tous les lots à partir de 35 jours d'élevage	Pas d'exigences
Objets à picorer	Objets à picorer à disposition des animaux au plus tard à 7 semaines d'âge	Pas d'exigences
Parcours arborés	Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent par parcours	Élevé en claustration

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 120 jours

Tous les produits commercialisés en frais ou en surgelés doivent se distinguer des produits courants

sur les descripteurs sensoriels suivants et leur perception par les consommateurs:

- Fermeté : produit plus ferme que le produit standard sans être toutefois trop ferme en perception par le consommateur
- Tendreté : produit moins tendre que le produit standard tout en restant tendre en perception par le consommateur

#### **4. TRAÇABILITE**

##### **Notion de lot**

Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs : La notion de lot correspond à la livraison de X jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

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

##### **Traçabilité montante**

A partir du numéro individuel apposé sur chaque étiquette, l'ODG est capable, à partir d'une réclamation client, de :

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

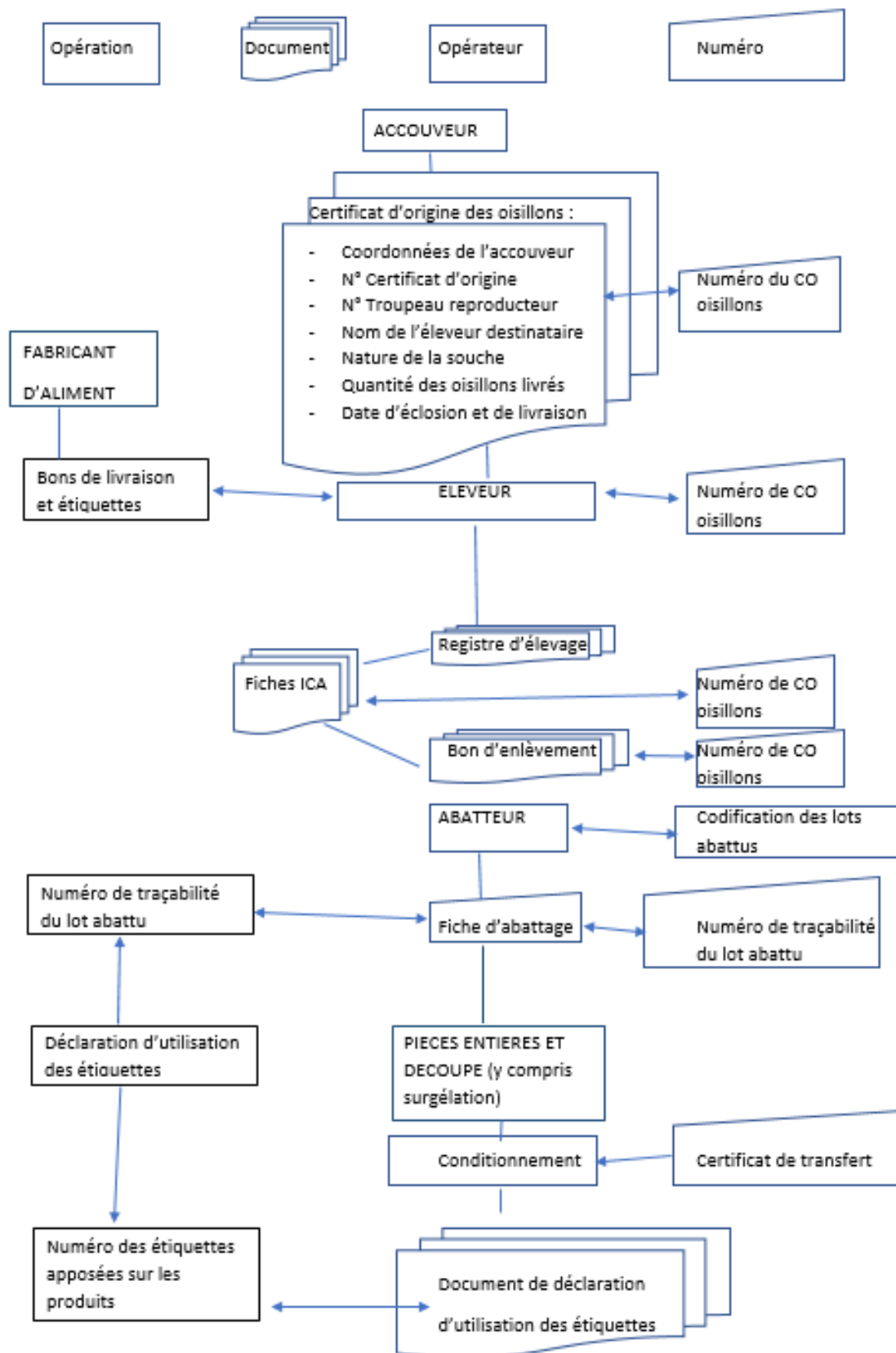
- le numéro d'étiquette est lié à la codification du lot abattu ( N° de lot abattu / N° d'abattage ) ;
- la codification du lot abattu est liée au document d'abattage de chaque lot ;
- le document d'abattage de chaque lot permet l'identification de l'élevage et du bâtiment d'élevage concerné ;
- l'identification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

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

## Traçabilité descendante

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

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





## 5. 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
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Poulet à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S4</b> <b>(Cf.C6)</b>	<b><u>Poids minimum des œufs à couvrir</u></b>	<b><u>52 grammes</u></b>
<b>S5</b>	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couvrir	L'entreprise justifie : <ul style="list-style-type: none"> <li>- des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation des œufs à couvrir. Ces dispositions restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs ;</li> <li>- des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.</li> </ul>
<b>S6</b>	Tri des oisillons avant livraison	Les oisillons petits (< à 33 g), mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé sont écartés.

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S64</b>	Certification des sites de fabrication des aliments industriels	Les sites de fabrication doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA)
<b>S10</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 1</i>

## 5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S65	Distribution de blé à la volée	A partir de 35 jours d'élevage, du blé est distribué à la volée quotidiennement sur la litière dans le bâtiment

### 5.4.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 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
S66	Présence d'objets à picorer	Des objets à picorer comme des ficelles sont mis à disposition des animaux au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles.
S21	Présence de perchoirs	Chaque bâtiment d'élevage dispose de perchoirs représentant une longueur cumulée de 128 mètres de perchage par bâtiment de 400 mètres carrés.  Les perchoirs sont mis en place dans le bâtiment d'élevage au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles.

#### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

### 5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S26</u></b> <b><u>(Cf.C46)</u></b>	<b><u>Age d'accès au parcours</u></b>	<b><u>37 jours maximum</u></b>
S27	Horaires d'ouverture des trappes du 37 <sup>ème</sup> jour au 42 <sup>ème</sup> jour	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saison hivernale, automne et printemps : de 11h00 à 17h00.</li> <li>- Saison estivale : de 9h00 à la tombée de la nuit.</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S67</u></b> <b><u>(Cf.C48)</u></b>	<b><u>Aménagement des parcours</u></b>	<b>Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent en arbre selon leur ombre portée au sol.</b>

#### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S29</b>	Vérification de l'âge minimum avant enlèvement	Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

#### 5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S30</u></b> <b><u>(Cf.C57)</u></b>	<b><u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u></b>	<b><u>Mise à jeun 6 h minimum avant enlèvement</u></b> Le producteur note sur sa fiche d'élevage l'heure de la mise à jeun Le producteur veille à ce que les volailles aient durant cette période de l'eau constamment à disposition.

### 5.5. Abattage

#### 5.5.1. Attente avant abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S43</b>	Cas de l'abattage rituel	<i>Cf. annexe 2</i>

#### 5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S44</b>	Justification des déclassements des carcasses en abattoir	L'abattoir doit justifier en permanence des dispositions prises en matière de tri des saisies, de déclassement des volailles : déclassement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		technique abattoir (carcasses abîmées par le process) et élevage (carcasses non labellisables, déclassements poids au calibre).

#### 5.5.4. Ressuage des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S50</b>	Validation des étiquettes	<p>Chaque étiquette, avant utilisation, doit recevoir l'accord de l'Organisme Certificateur.</p> <p>L'abattoir adresse le type d'étiquettes à réimprimer à l'ODG avant toute réimpression.</p> <p>La numérotation des séries d'étiquettes commandées aux imprimeurs est gérée par l'ODG et transmise à ceux-ci avec l'accord de l'ODG sur le type d'étiquettes.</p> <p>L'abattoir adresse photocopie du bon de livraison des étiquettes imprimées. Ce bon précise le nombre d'étiquettes, les N° des séries. L'abattoir joint une étiquette imprimée reçue.</p> <p>Ces informations permettent à l'ODG de tenir une comptabilité des étiquettes par abattoir - données d'entrée de la comptabilité.</p>
<b>S51</b>	Déclaration des séries d'étiquettes utilisées	<p>L'abattoir adresse pour chaque lot conditionné, le type d'étiquette utilisé ainsi que les numéros des séries utilisées.</p> <p>Les séries déclarées, saisies sur informatique à l'ODG permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de vérifier la maîtrise des numéros de séries d'étiquettes commandées par l'abattoir.</li> <li>- à partir de ces données de sortie d'établir la comptabilité étiquettes par abattoir.</li> </ul>
<b>S52</b>	Enregistrement des lots conditionnés	<p>Un état tenu par le conditionneur précise pour chaque lot :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot)</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>- Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot.</p> <p>La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.</p> <p>Cet état est transmis à l'ODG dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot.</p>

## 5.7. Découpe et conditionnement des découpes

### 5.7.1. Critères particuliers à la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S54</b>	Mise en place d'un plan de contrôle interne concernant la présentation des produits	L'atelier de découpe met en place un plan de contrôle "interne" concernant la présentation des produits et détient les enregistrements relatifs à ces contrôles.

#### 5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 5.8. Abats et conditionnement des abats crus

*Non concerné*

## 5.9. Préparations de viandes de volailles

*Non concerné*

## 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

*Cf. conditions de production communes*

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

<b>Périodes d'alimentation</b>	<b>Démarrage 1<sup>er</sup> au 28<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Croissance 29<sup>ème</sup> au 52<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Finition 53<sup>ème</sup> jour à l'enlèvement au 150<sup>ème</sup> jour minimum</b>
<b>Catégorie de matières premières</b>	<b>Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales</b>	<b>75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée</b>	<b>75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée avec 80% minimum les 4 dernières semaines</b>
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum	70 à 80 % maximum	77 à 85 %maximum
Graines ou fruits, oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)	0 à 48%	0 à 30 %	0 à 30 %
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 50%	0 à 30%	0 à 30%
Tubercules et racines et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 5%	0 à 5%	0 à 10 %
Autres graines et fruits, produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 10%	0 à 10%	0 à 10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 3%	0 à 4%
Autres plantes, algues produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Minéraux et produits dérivés	1 à 6%	0,5 à 5 %	0,2 à 5%
(Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal		<5%	
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.		<5%	

**ANNEXE 2 : PROCÉDÉ D'ABATTAGE RITUEL (CACHER)**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S43-1.</b>	Conditions de saignée	Manuelle (opération effectuée avec suffisamment de lumière pour réaliser l'opération manuelle, prise des volailles avec le maximum de douceur, immobilisation dans des cônes de contention durant toute la saignée).  La durée de saignée de 1 minute minimum s'applique.
<b>S43-2.</b>	Conditions d'échaudage et de plumaison	Plumaison à l'eau froide sans échaudage. Reprise de carcasses avec plumeuses à sec en fin de lignes plumeuses ou finition manuelle plumaison des carcasses Poste de contrôle final de la plumaison
<b>S43-3.</b>	Conditions de trempage Immersion des carcasses en fin d'éviscération	Après éviscération, les carcasses sont lavées à l'eau froide Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne
<b>S43-4.</b>	Qualité de l'eau de trempage	La qualité bactériologique de l'eau de trempage doit être maîtrisée.
<b>S43-5.</b>	Durée de trempage	≥ 30 minutes
<b>S43-6.</b>	Durée de salage (cachérisation)	La durée de cachérisation (contacts des carcasses avec sel) est de 1 heure minimum
<b>S43-7.</b>	Conditions de dessalage	La cachérisation des viandes est suivie d'une immersion totale des carcasses dans l'eau froide dans 3 bacs successifs pendant 20 minutes. Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne

## Cahier des charges du label rouge n° LA 14/87 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

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

### 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

<b>1.</b>	<b>Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3.</b>	<b>Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1.</b>	<b>Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2.</b>	<b>Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3.</b>	<b>Éléments justifiant la qualité supérieure .....</b>	<b>3</b>
<b>4.</b>	<b>Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5.</b>	<b>Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1.</b>	<b>Schéma de vie .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.</b>	<b>Multiplication / Accoupage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.1.</b>	<b>Oisillons mis en place .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.2.</b>	<b>Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3.</b>	<b>Alimentation des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.</b>	<b>Élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.1.</b>	<b>Provenance des volailles .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.</b>	<b>Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.1.</b>	<b>Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.2.</b>	<b>Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.3.</b>	<b>Parcours .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.4.</b>	<b>Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4.4.1.</b>	<b>Traitements.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4.4.2.</b>	<b>Vide sanitaire.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4.5.</b>	<b>Enlèvement de la bande.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4.6.</b>	<b>Ramassage et transport .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.</b>	<b>Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.1.</b>	<b>Attente avant abattage.....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.2.</b>	<b>Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.3.</b>	<b>Sélection et pesée des carcasses labellissables .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.4.</b>	<b>Ressuage des carcasses.....</b>	<b>10</b>
<b>5.6.</b>	<b>Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>10</b>
<b>5.7.</b>	<b>Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.</b>	<b>Critères particuliers à la découpe.....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.1.</b>	<b>Présentations possibles pour la découpe .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.2.</b>	<b>Conditionnement et identification des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.8.</b>	<b>Abats et conditionnement des abats crus.....</b>	<b>11</b>
<b>5.9.</b>	<b>Préparations de viandes de volailles.....</b>	<b>11</b>
<b>5.10.</b>	<b>Surgélation.....</b>	<b>11</b>
<b>6.</b>	<b>Étiquetage .....</b>	<b>11</b>
<b>7.</b>	<b>Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>11</b>
	<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>13</b>
	<b>Annexe 2 : Procédé d'abattage rituel (Cacher) .....</b>	<b>14</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Association Les fermiers du Val de Loire (FVL)  
Boulevard Pasteur BP 50262  
44158 ANCENIS CEDEX  
Tél. 02 40 98 82 52  
Courriel : fermiersduvalde Loire@terrena.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet jaune fermier élevé en plein air abattu à 81 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, gésier et foie) frais ou surgelés.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Présence de perchoirs	Tous les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs.	Pas d'exigences
Distribution de blé à la volée	Distribution quotidienne à tous les lots à partir de 35 jours d'élevage	Pas d'exigences
Objets à picorer	Objets à picorer à disposition des animaux au plus tard à 7 semaines d'âge	Pas d'exigences
Parcours arborés	Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent par parcours	Elevé en claustration

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

Tous les produits commercialisés en frais ou en surgelés doivent se distinguer des produits courants sur les descripteurs sensoriels suivants et leur perception par les consommateurs:

- Fermeté : produit plus ferme que le produit standard sans être toutefois trop ferme en perception par le consommateur
- Tendreté : produit moins tendre que le produit standard tout en restant tendre en perception par le consommateur
- Jutosité : produit moins juteux que le produit standard tout en restant juteux en perception par le consommateur
- Caractère étouffant en bouche : (principalement les filets) le produit ne doit pas être jugé étouffant en bouche par le consommateur

#### **4. TRAÇABILITE**

##### **Notion de lot**

Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs : La notion de lot correspond à la livraison de X jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

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

##### **Traçabilité montante**

A partir du numéro individuel apposé sur chaque étiquette, l'ODG est capable, à partir d'une réclamation client, de :

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

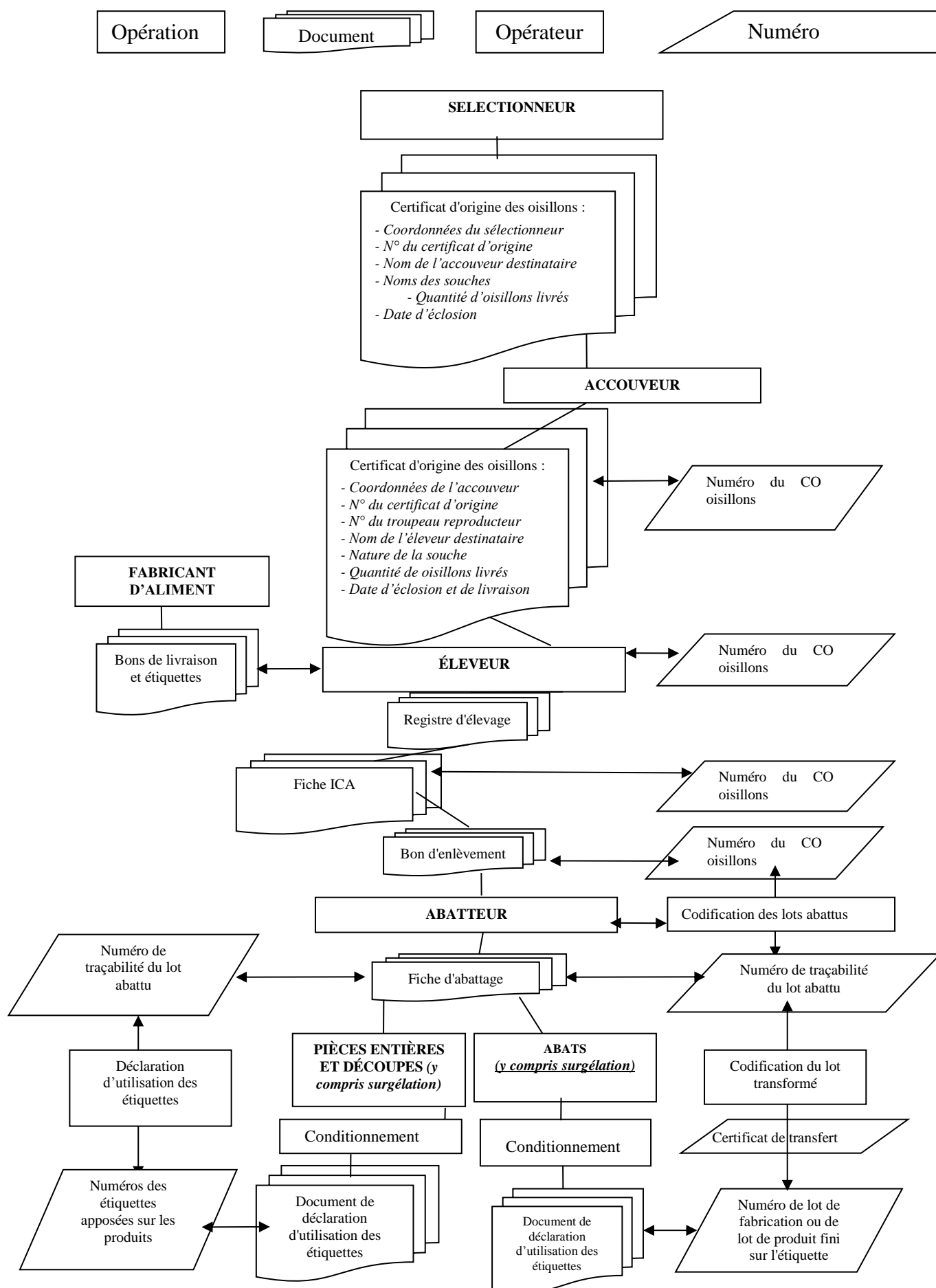
- le numéro d'étiquette est lié à la codification du lot abattu ( N° de lot abattu / N° d'abattage ) ;
- la codification du lot abattu est liée au document d'abattage de chaque lot ;
- le document d'abattage de chaque lot permet l'identification de l'élevage et du bâtiment d'élevage concerné ;
- l'identification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

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

##### **Traçabilité descendante**

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

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



## 5. 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
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Poulet à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S4</b> (Cf.C6)	<b><u>Poids minimum des œufs à couvrir</u></b>	<b><u>52 grammes</u></b>
<b>S5</b>	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couvrir	L'entreprise justifie : <ul style="list-style-type: none"> <li>- des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation des œufs à couvrir. Ces dispositions restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs ;</li> <li>- des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.</li> </ul>
<b>S6</b>	Tri des oisillons avant livraison	Les oisillons petits (< à 33 g), mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé sont écartés.

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S64</b>	Certification des sites de fabrication des aliments industriels	Les sites de fabrication doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA)
<b>S10</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 1</i>

#### 5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S65	Distribution de blé à la volée	A partir de 35 jours d'élevage, du blé est distribué à la volée quotidiennement sur la litière dans le bâtiment

##### 5.4.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 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
S66	Présence d'objets à picorer	Des objets à picorer comme des ficelles sont mis à disposition des animaux au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles.
S21	Présence de perchoirs	Chaque bâtiment d'élevage dispose de perchoirs représentant une longueur cumulée de 128 mètres de perchage par bâtiment de 400 mètres carrés. Les perchoirs sont mis en place dans le bâtiment d'élevage au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles.

###### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

##### 5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S26</b> (Cf.C46)	<b><u>Age maximal d'accès au parcours</u></b>	<b><u>37 jours</u></b>
S27	Horaires d'ouverture des trappes du 37 <sup>ème</sup> jour au 42 <sup>ème</sup> jour	Saison hivernale, automne et printemps : de 11h00 à 17h00. Saison estivale : de 9h00 à la tombée de la nuit.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S67</u></b> <b>(Cf.C48)</b>	<b><u>Aménagement des parcours</u></b>	<b><u>Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent en arbre selon leur ombre portée au sol.</u></b>

#### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

##### 5.4.4.1. Traitements

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.4.4.2. Vide sanitaire

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S29</b>	Vérification de l'âge minimum avant enlèvement	Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

#### 5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S30</u></b> <b>(Cf.C57)</b>	<b><u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u></b>	<b><u>Mise à jeun 6 h minimum avant enlèvement</u></b> Le producteur note sur sa fiche d'élevage l'heure de la mise à jeun Le producteur veille à ce que les volailles aient durant cette période de l'eau constamment à disposition.

### 5.5. Abattage

#### 5.5.1. Attente avant abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S43</b>	Cas de l'abattage rituel	<i>Cf. annexe 2</i>

#### 5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44	Justification des déclassements des carcasses en abattoir	L'abattoir doit justifier en permanence des dispositions prises en matière de tri des saisies, de déclassement des volailles : déclassement technique abattoir (carcasses abîmées par le process) et élevage (carcasses non labellisables, déclassements poids au calibrage).

#### 5.5.4. Ressuage des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S50	Validation des étiquettes	<p>Chaque étiquette, avant utilisation, doit recevoir l'accord de l'Organisme Certificateur.</p> <p>L'abattoir adresse le type d'étiquettes à réimprimer à l'ODG avant toute réimpression.</p> <p>La numérotation des séries d'étiquettes commandées aux imprimeurs est gérée par l'ODG et transmise à ceux-ci avec l'accord de l'ODG sur le type d'étiquettes.</p> <p>L'abattoir adresse photocopie du bon de livraison des étiquettes imprimées. Ce bon précise le nombre d'étiquettes, les N° des séries. L'abattoir joint une étiquette imprimée reçue.</p> <p>Ces informations permettent à l'ODG de tenir une comptabilité des étiquettes par abattoir - données d'entrée de la comptabilité.</p>
S51	Déclaration des séries d'étiquettes utilisées	<p>L'abattoir adresse pour chaque lot conditionné, le type d'étiquette utilisé ainsi que les numéros des séries utilisées.</p> <p>Les séries déclarées, saisies sur informatique à l'ODG permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de vérifier la maîtrise des numéros de séries d'étiquettes commandées par l'abattoir.</li> <li>- à partir de ces données de sortie d'établir la comptabilité étiquettes par abattoir.</li> </ul>
S52	Enregistrement des lots conditionnés	Un état tenu par le conditionneur précise pour chaque lot :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>- Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot)</p> <p>- Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot.</p> <p>La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.</p> <p>Cet état est transmis à l'ODG dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot.</p>

## 5.7. Découpe et conditionnement des découpes

### 5.7.1. Critères particuliers à la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S54	Mise en place d'un plan de contrôle interne concernant la présentation des produits	L'atelier de découpe met en place un plan de contrôle "interne" concernant la présentation des produits et détient les enregistrements relatifs à ces contrôles.

#### 5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

	Point à contrôler	Valeur-cible
S77	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

## 5.8. Abats et conditionnement des abats crus

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 5.9. Préparations de viandes de volailles

*Non concerné*

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

*Cf. Conditions de production communes*

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

<b>Période d'alimentation</b>	<b>Démarrage 1<sup>er</sup> au 28<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Croissance 29<sup>ème</sup> au 52<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Finition 53<sup>ème</sup> jour à l'enlèvement au 81<sup>ème</sup> jour minimum</b>
<b>Catégorie de matières premières</b>	<b>Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales</b>	<b>75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée</b>	
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum	70 à 80% maximum	75 à 85% maximum
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)	0 à 48%	0 à 39%	0 à 35%
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 12%	0 à 15%	0 à 20%
Tubercules, et racines et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 5%	0 à 5%	0 à 10%
Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 1%	0 à 2%	0 à 2%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 3%	0 à 4%
Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Minéraux et produits dérivés	1 à 6%	0,5 à 5%	0,2 à 5%
(Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal	<5%		
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.	<5%		

**ANNEXE 2 : PROCÉDÉ D'ABATTAGE RITUEL (CACHER)**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43-1.	Conditions de saignée	Manuelle (opération effectuée avec suffisamment de lumière pour réaliser l'opération manuelle, prise des volailles avec le maximum de douceur, immobilisation dans des cônes de contention durant toute la saignée). La durée de saignée de 1 minute minimum s'applique.
S43-2.	Conditions d'échaudage et de plumaison	Plumaison à l'eau froide sans échaudage. Reprise de carcasses avec plumeuses à sec en fin de lignes plumeuses ou finition manuelle plumaison des carcasses Poste de contrôle final de la plumaison
S43-3.	Conditions de trempage Immersion des carcasses en fin d'éviscération	Après éviscération, les carcasses sont lavées à l'eau froide Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne
S43-4.	Qualité de l'eau de trempage	La qualité bactériologique de l'eau de trempage doit être maîtrisée.
S43-5.	Durée de trempage	≥ 30 minutes
S43-6.	Durée de salage (cachérisation)	La durée de cachérisation (contacts des carcasses avec sel) est de 1 heure minimum
S43-7.	Conditions de dessalage	La cachérisation des viandes est suivie d'une immersion totale des carcasses dans l'eau froide dans 3 bacs successifs pendant 20 minutes. Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne

## Cahier des charges du label rouge n° LA 02/97 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 150 jours

### 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure .....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2. Multiplication / Accoupage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.1. Oisillons mis en place.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3. Alimentation des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4. Élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.3. Parcours .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.5. Enlèvement de la bande.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5. Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.1. Attente avant abattage.....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.2. Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.4. Ressuage des carcasses.....</b>	<b>9</b>
<b>5.6. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>9</b>
<b>5.7. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>10</b>
<b>5.7.1. Critères particuliers à la découpe.....</b>	<b>10</b>
<b>5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.8. Abats et conditionnement des abats crus.....</b>	<b>11</b>
<b>5.9. Préparations de viandes de volailles.....</b>	<b>11</b>
<b>5.10. Surgélation.....</b>	<b>11</b>
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>11</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>11</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>12</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Association Les fermiers du Val de Loire (FVL)  
Boulevard Pasteur BP 50262  
44158 ANCENIS CEDEX  
Tél. 02 40 98 82 52  
Courriel : fermiersduvalde Loire@terrena.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon de pintade élevé en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon de pintade fermier 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 produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Présence de perchoirs	Tous les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs.	Pas d'exigences
Parcours arborés	Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent par parcours	Élevé en claustration

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 150 jours

Tous les produits commercialisés en frais ou en surgelés doivent se distinguer des produits courants sur les descripteurs sensoriels suivants et leur perception par les consommateurs:

- Fermeté : produit plus ferme que le produit standard sans être toutefois trop ferme en perception par le consommateur
- Tendreté : produit moins tendre que le produit standard tout en restant tendre en perception par le consommateur



#### **4. TRAÇABILITE**

##### **Notion de lot**

Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs : La notion de lot correspond à la livraison de X jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

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

##### **Traçabilité montante**

A partir du numéro individuel apposé sur chaque étiquette, l'ODG est capable, à partir d'une réclamation client, de :

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

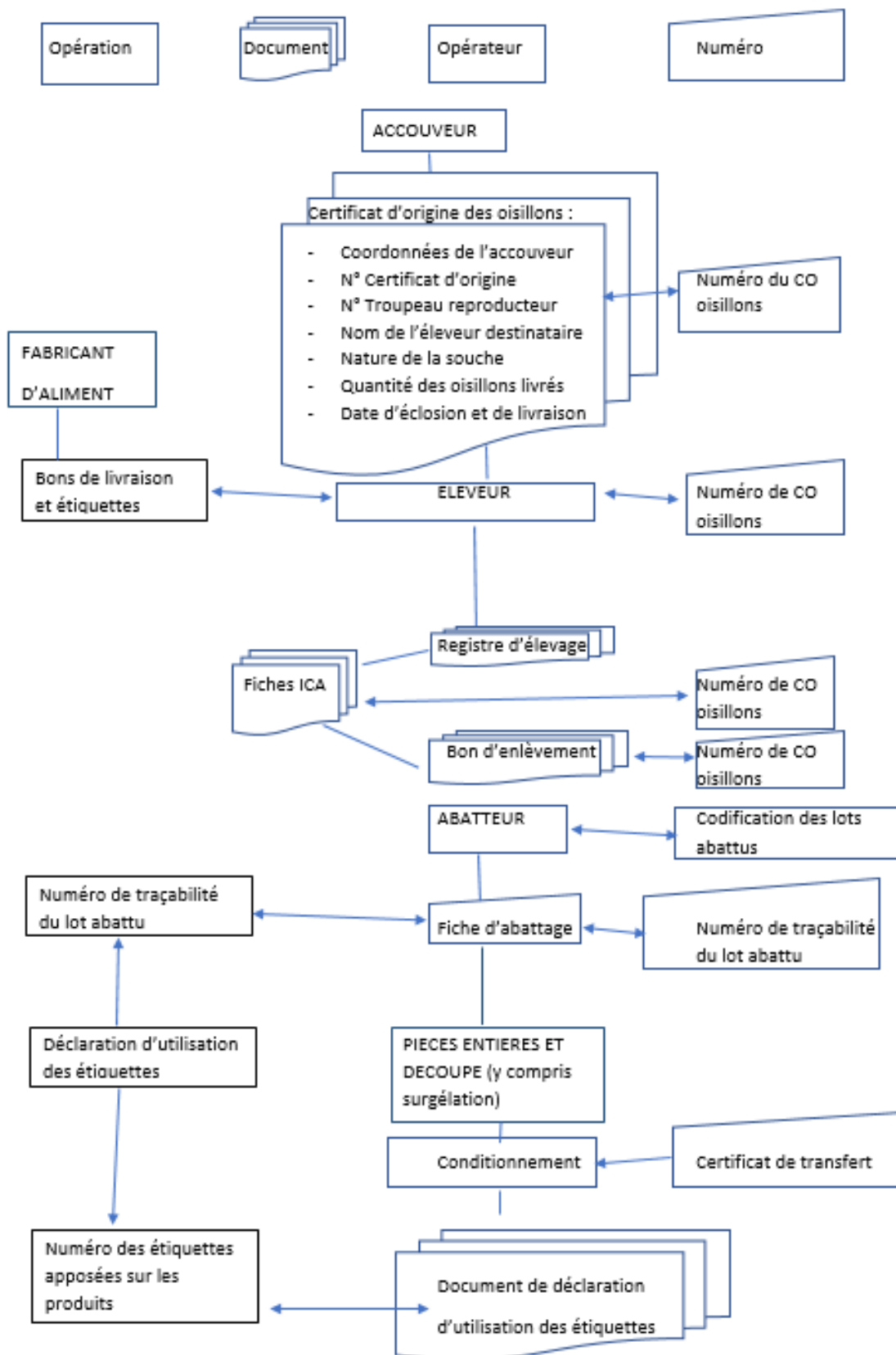
- le numéro d'étiquette est lié à la codification du lot abattu ( N° de lot abattu / N° d'abattage ) ;
- la codification du lot abattu est liée au document d'abattage de chaque lot ;
- le document d'abattage de chaque lot permet l'identification de l'élevage et du bâtiment d'élevage concerné ;
- l'identification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

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

### Traçabilité descendante

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

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



## 5. 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
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux utilisés pour l'espèce « pintade » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S5</b>	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	L'entreprise justifie : - des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation des œufs à couver. Ces dispositions restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs ; - des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.
<b>S6</b>	Tri des poussins avant livraison	Les pintadeaux petits, mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé sont écartés.

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S64</b>	Certification des sites de fabrication des aliments industriels	Les sites de fabrication doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA)
<b>S10</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

## 5.4. Élevage

### 5.4.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
----	-------------------	--------------

### 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
S21	Présence de perchoirs	Chaque bâtiment d'élevage dispose de perchoirs représentant une longueur cumulée de 128 mètres de perchage par bâtiment de 400 mètres carrés. Les perchoirs sont mis en place dans le bâtiment d'élevage au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles.

#### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27	Horaires d'ouverture des trappes du 49 <sup>ème</sup> au 53 <sup>ème</sup> jour	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saison hivernale, automne et printemps : A partir du 53<sup>ème</sup> jour et jusqu'au 55<sup>ème</sup> jour les chapons de pintade ont accès au parcours herbeux de 11h00 à 17h00.</li> <li>A partir du 56<sup>ème</sup> jour, les chapons de pintade ont accès au parcours herbeux au plus tard à 9h00 jusqu'à la tombée de la nuit</li> <li>- Saison estivale : les chapons de pintade ont accès au parcours herbeux à partir du 49<sup>ème</sup> jour de 9h00 à la tombée de la nuit.</li> </ul>
S67 (Cf.C48)	<u>Aménagement des parcours</u>	<u>Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent en arbre selon leur ombre portée au sol.</u>

### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S29</b>	Vérification de l'âge minimum avant enlèvement	Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

#### 5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S30</b> (Cf C57)	<b><u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u></b>	<b><u>6 h minimum avant enlèvement</u></b> Le producteur note sur sa fiche d'élevage l'heure de la mise à jeun Le producteur veille à ce que les volailles aient durant cette période de l'eau constamment à disposition.

#### 5.5. Abattage

##### 5.5.1. Attente avant abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.5.2. Abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S44</b>	Justification des déclassements des carcasses en abattoir	L'abattoir doit justifier en permanence des dispositions prises en matière de tri des saisies, de déclassement des volailles : déclassement technique abattoir (carcasses abîmées par le process) et élevage (carcasses non labellissables, déclassements poids au calibrage).

##### 5.5.4. Ressuage des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S50</b>	Validation des étiquettes	Chaque étiquette, avant utilisation, doit recevoir l'accord de l'Organisme Certificateur.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>L'abattoir adresse le type d'étiquettes à réimprimer à l'ODG avant toute réimpression.</p> <p>La numérotation des séries d'étiquettes commandées aux imprimeurs est gérée par l'ODG et transmise à ceux-ci avec l'accord de l'ODG sur le type d'étiquettes.</p> <p>L'abattoir adresse photocopie du bon de livraison des étiquettes imprimées. Ce bon précise le nombre d'étiquettes, les N° des séries. L'abattoir joint une étiquette imprimée reçue.</p> <p>Ces informations permettent à l'ODG de tenir une comptabilité des étiquettes par abattoir - données d'entrée de la comptabilité.</p>
<b>S51</b>	Déclaration des séries d'étiquettes utilisées	<p>L'abattoir adresse pour chaque lot conditionné, le type d'étiquette utilisé ainsi que les numéros des séries utilisées.</p> <p>Les séries déclarées, saisies sur informatique à l'ODG permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de vérifier la maîtrise des numéros de séries d'étiquettes commandées par l'abattoir.</li> <li>- à partir de ces données de sortie d'établir la comptabilité étiquettes par abattoir.</li> </ul>
<b>S52</b>	Enregistrement des lots conditionnés	<p>Un état tenu par le conditionneur précise pour chaque lot :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot)</li> <li>- Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot.</li> </ul> <p>La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.</p> <p>Cet état est transmis à l'ODG dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot.</p>

## 5.7. Découpe et conditionnement des découpes

### 5.7.1. Critères particuliers à la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

### **5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S54	Mise en place d'un plan de contrôle interne concernant la présentation des produits	L'atelier de découpe met en place un plan de contrôles "internes" concernant la présentation des produits et détient les enregistrements relatifs à ces contrôles.

### **5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes**

*Pas de conditions de production spécifiques*

### **5.8. Abats et conditionnement des abats crus**

*Non concerné*

### **5.9. Préparations de viandes de volailles**

*Non concerné*

### **5.10. Surgélation**

*Pas de conditions de production spécifiques*

## **6. ÉTIQUETAGE**

*Pas de conditions de production spécifiques*

## **7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION**

*Cf. conditions de production communes*



**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

<b>Périodes d'alimentation</b>	<b>Démarrage 1<sup>er</sup> au 28<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Croissance 29<sup>ème</sup> au 59<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Finition 60<sup>ème</sup> jour à l'enlèvement au 150<sup>ème</sup> jour minimum</b>
<b>Catégories de matières premières</b>	<b>Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales</b>	<b>70 % minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée avec 80% les 4 dernières semaines</b>	
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum	70 à 80% maximum	70 à 85% maximum
Graines ou fruits, oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)	0 à 48%	0 à 39 %	0 à 29 %
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 50%	0 à 30%	0 à 30%
Tubercules et racines et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 5%	0 à 5%	0 à 10%
Autres graines et fruits, produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 1%	0 à 2%	0 à 2%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 3%	0 à 4%
Autres plantes, algues produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Minéraux et produits dérivés	1 à 6%	0,5 à 5 %	0,2 à 5%
(Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal		<5%	
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.		<5%	

## Cahier des charges du label rouge n° LA 03/97 « Chapon jaune fermier élevé en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 150 jours-

### 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2. Multiplication / Accoupage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.1. Oisillons mis en place.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3. Alimentation des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4. Élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.3. Parcours .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.5. Enlèvement de la bande.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5. Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.1. Attente avant abattage.....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.2. Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.4. Ressuage des carcasses.....</b>	<b>9</b>
<b>5.6. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>10</b>
<b>5.7. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1. Critères particuliers à la découpe.....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.9. Préparation de viandes des volailles.....</b>	<b>11</b>
<b>5.10. Surgélation.....</b>	<b>11</b>
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>11</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>11</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>12</b>
<b>Annexe 2 : Procédé d'abattage rituel (Cacher) .....</b>	<b>13</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Association Les fermiers du Val de Loire (FVL)  
Boulevard Pasteur BP 50262  
44158 ANCENIS CEDEX  
Tél. 02 40 98 82 52  
Courriel : fermiersduvalde Loire@terrena.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon jaune fermier élevé en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon jaune fermier 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 produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age maximal d'accès au parcours	37 jours	Claustration
Distribution de blé à la volée	Distribution quotidienne à tous les lots à partir de 35 jours d'élevage	Pas d'exigences
Parcours arborés	Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent par parcours	Élevé en claustration

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 150 jours

Tous les produits commercialisés en frais ou en surgelés doivent se distinguer des produits courants sur les descripteurs sensoriels suivants et leur perception par les consommateurs:

- Fermeté : produit plus ferme que le produit standard sans être toutefois trop ferme en perception par le consommateur
- Tendreté : produit moins tendre que le produit standard tout en restant tendre en perception par le consommateur

#### **4. TRAÇABILITE**

##### **Notion de lot**

Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs : La notion de lot correspond à la livraison de X jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

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

##### **Traçabilité montante**

A partir du numéro individuel apposé sur chaque étiquette, l'ODG est capable, à partir d'une réclamation client, de :

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

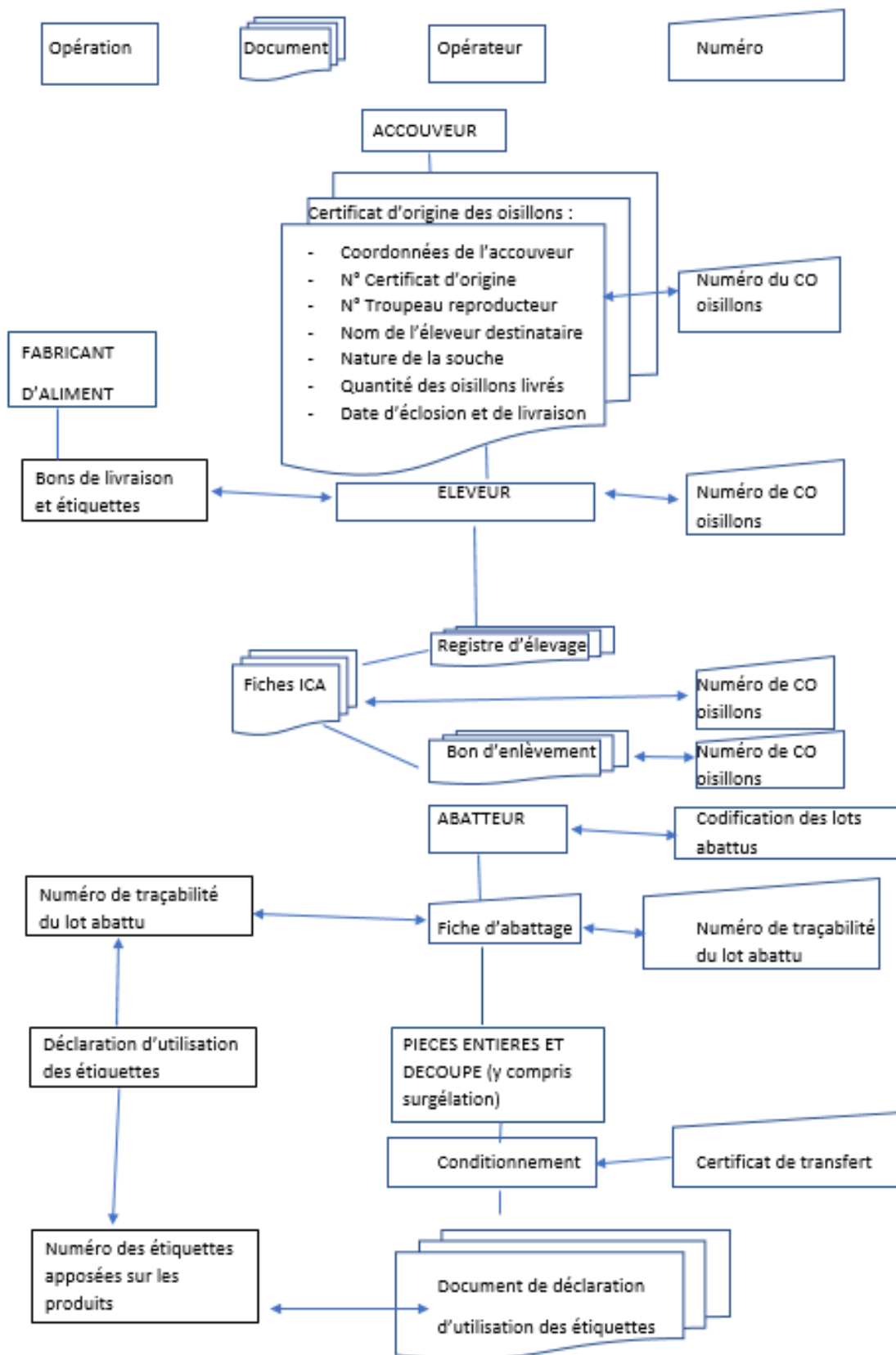
- le numéro d'étiquette est lié à la codification du lot abattu ( N° de lot abattu / N° d'abattage ) ;
- la codification du lot abattu est liée au document d'abattage de chaque lot ;
- le document d'abattage de chaque lot permet l'identification de l'élevage et du bâtiment d'élevage concerné ;
- l'identification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

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

## Traçabilité descendante

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

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



## 5. 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
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Poulet à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge. .

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S4 (Cf.C6)</b>	<b><u>Poids minimum des œufs à couver</u></b>	<b><u>52 grammes</u></b>
<b>S5</b>	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	L'entreprise justifie : - des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation des œufs à couver. Ces dispositions restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs ; - des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.
<b>S6</b>	Tri des poussins avant livraison	Les poussins petits (< à 33 g), mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé sont écartés.

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S64</b>	Certification des sites de fabrication des aliments industriels	Les sites de fabrication doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA)
<b>S10</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>



## 5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S65</b>	Distribution de blé à la volée	A partir de 35 jours d'élevage, du blé est distribué à la volée quotidiennement sur la litière dans le bâtiment

### 5.4.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

#### 5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S23</b>	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

### 5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S26</u></b> <b><u>(Cf.C46)</u></b>	<b><u>Age d'accès au parcours</u></b>	<b><u>37<sup>ème</sup> jour maximum</u></b>
<b>S27</b>	Horaires d'ouverture des trappes du 37 <sup>ème</sup> jour au 42 <sup>ème</sup> jour	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saison hivernale, automne et printemps : de 11h00 à 17h00.</li> <li>- Saison estivale : de 9h00 à la tombée de la nuit.</li> </ul>
<b><u>S67</u></b> <b><u>(Cf.C48)</u></b>	<b><u>Aménagement des parcours</u></b>	<b><u>Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent en arbre selon leur ombre portée au sol.</u></b>

### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S70</b>	Date maximale d'enlèvement des poulets mâles non castrés	91 <sup>ème</sup> jour

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	Vérification de l'âge minimum avant enlèvement	Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

#### 5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30 (Cf.C57)	<b><u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u></b>	<b><u>Mise à jeun 6 h minimum avant enlèvement</u></b> Le producteur note sur sa fiche d'élevage l'heure de mise à jeun Le producteur veille à ce que les volailles aient durant cette période de l'eau constamment à disposition.

#### 5.5. Abattage

##### 5.5.1. Attente avant abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43	Cas de l'abattage rituel	<i>Cf. annexe 2</i>

##### 5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44	Justification des déclassements des carcasses en abattoir	L'abattoir doit justifier en permanence des dispositions prises en matière de tri des saisies, de déclassement des volailles : déclassement technique abattoir (carcasses abîmées par le process) et élevage (carcasses non labellissables, déclassements poids au calibrage).

##### 5.5.4. Ressuage des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S50</b>	Validation des étiquettes	<p>Chaque étiquette, avant utilisation, doit recevoir l'accord de l'Organisme Certificateur.</p> <p>L'abattoir adresse le type d'étiquettes à réimprimer à l'ODG avant toute réimpression.</p> <p>La numérotation des séries d'étiquettes commandées aux imprimeurs est gérée par l'ODG et transmise à ceux-ci avec l'accord de l'ODG sur le type d'étiquettes.</p> <p>L'abattoir adresse photocopie du bon de livraison des étiquettes imprimées. Ce bon précise le nombre d'étiquettes, les N° des séries. L'abattoir joint une étiquette imprimée reçue.</p> <p>Ces informations permettent à l'ODG de tenir une comptabilité des étiquettes par abattoir - données d'entrée de la comptabilité.</p>
<b>S51</b>	Déclaration des séries d'étiquettes utilisées	<p>L'abattoir adresse pour chaque lot conditionné, le type d'étiquette utilisé ainsi que les numéros des séries utilisées.</p> <p>Les séries déclarées, saisies sur informatique à l'ODG permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de vérifier la maîtrise des numéros de séries d'étiquettes commandées par l'abattoir.</li> <li>- à partir de ces données de sortie d'établir la comptabilité étiquettes par abattoir.</li> </ul>
<b>S52</b>	Enregistrement des lots conditionnés	<p>Un état tenu par le conditionneur précise pour chaque lot :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot)</li> <li>- Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot.</li> </ul> <p>La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.</p> <p>Cet état est transmis à l'ODG dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot.</p>

## 5.7. Découpe et conditionnement des découpes

### 5.7.1. Critères particuliers à la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S54	Mise en place d'un plan de contrôle interne concernant la présentation des produits	L'atelier de découpe met en place un plan de contrôles « interne » concernant la présentation des produits et détient les enregistrements relatifs à ces contrôles.

#### 5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 5.8. Abats et conditionnement des abats crus

*Non concerné*

## 5.9. Préparation de viandes des volailles

*Non concerné*

## 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

*Cf. conditions de production communes*

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

<b>Périodes d'alimentation</b>	<b>Démarrage 1<sup>er</sup> au 28<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Croissance 29<sup>ème</sup> au 52<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Finition 53<sup>ème</sup> jour à l'enlèvement au 150<sup>ème</sup> jour minimum</b>
<b>Catégorie de matières premières</b>	<b>Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales</b>	<b>75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée</b>	<b>75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée avec 80% minimum les 4 dernières semaines</b>
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum	70 à 80 % maximum	77 à 85 %maximum
Graines ou fruits, oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)	0 à 48%	0 à 30 %	0 à 30 %
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 50%	0 à 30%	0 à 30%
Tubercules et racines et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 5%	0 à 5%	0 à 10 %
Autres graines et fruits, produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 10%	0 à 10%	0 à 10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 3%	0 à 4%
Autres plantes, algues produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Minéraux et produits dérivés	1 à 6%	0,5 à 5 %	0,2 à 5%
(Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal		<5%	
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.		<5%	

**ANNEXE 2 : PROCEDE D'ABATTAGE RITUEL (CACHER)**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S43-1</b>	Conditions de saignée	Manuelle (opération effectuée avec suffisamment de lumière pour réaliser l'opération manuelle, prise des volailles avec le maximum de douceur, immobilisation dans des cônes de contention durant toute la saignée) La durée de saignée de 1 minute minimum s'applique.
<b>S43-2</b>	Conditions d'échaudage et de plumaison	Plumaison à l'eau froide sans échaudage. Reprise de carcasses avec plumeuses à sec en fin de lignes plumeuses ou finition manuelle plumaison des carcasses Poste de contrôle final de la plumaison
<b>S43-3</b>	Conditions de trempage Immersion des carcasses en fin d'éviscération	Après éviscération, les carcasses sont lavées à l'eau froide Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne
<b>S43-4</b>	Qualité de l'eau de trempage	La qualité bactériologique de l'eau de trempage doit être maîtrisée.
<b>S43-5</b>	Durée de trempage	≥ 30 minutes
<b>S43-6</b>	Durée de salage (cachérisation)	La durée de cachérisation (contacts des carcasses avec sel) est de 1 heure minimum
<b>S43-7</b>	Conditions de dessalage	La cachérisation des viandes est suivie d'une immersion totale des carcasses dans l'eau froide dans 3 bacs successifs pendant 20 minutes. Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne

## Cahier des charges du label rouge n° LA 04/86 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 140 jours

### 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure .....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2. Multiplication / Accoupage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.1. Oisillons mis en place.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3. Alimentation des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4. Élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.3. Parcours .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.5. Enlèvement de la bande.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.1. Attente avant abattage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.2. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.4. Ressuage des carcasses.....</b>	<b>9</b>
<b>5.6. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>9</b>
<b>5.7. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>10</b>
<b>5.7.1. Critères particuliers à la découpe.....</b>	<b>10</b>
<b>5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe .....</b>	<b>10</b>
<b>5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes .....</b>	<b>10</b>
<b>5.8. Abats et conditionnement des abats crus.....</b>	<b>10</b>
<b>5.9. Préparations de viandes de volailles.....</b>	<b>10</b>
<b>5.10. Surgélation.....</b>	<b>10</b>
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>10</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>10</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>11</b>
<b>Annexe 2 : Procédé d'abattage rituel (Cacher) .....</b>	<b>12</b>



## 1. NOM DU DEMANDEUR

Association Les fermiers du Val de Loire (FVL)  
Boulevard Pasteur BP 50262  
44158 ANCENIS CEDEX  
Tél. 02 40 98 82 52  
Courriel : fermiersduvalde Loire@terrena.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Dinde de Noël fermière élevée en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une dinde noire, fermière élevée en plein air, abattue à 140 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 produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Accès au parcours	42 jours maximum	Pas d'exigences

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 140 jours

Tous les produits commercialisés en frais ou en surgelés doivent se distinguer des produits courants sur les descripteurs sensoriels suivants et leur perception par les consommateurs:

- Fermeté : produit plus ferme que le produit standard sans être toutefois trop ferme en perception par le consommateur
- Tendreté : produit moins tendre que le produit standard tout en restant tendre en perception par le consommateur

#### **4. TRAÇABILITE**

##### **Notion de lot**

Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs : La notion de lot correspond à la livraison de X jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

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

##### **Traçabilité montante**

A partir du numéro individuel apposé sur chaque étiquette, l'ODG est capable, à partir d'une réclamation client, de :

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

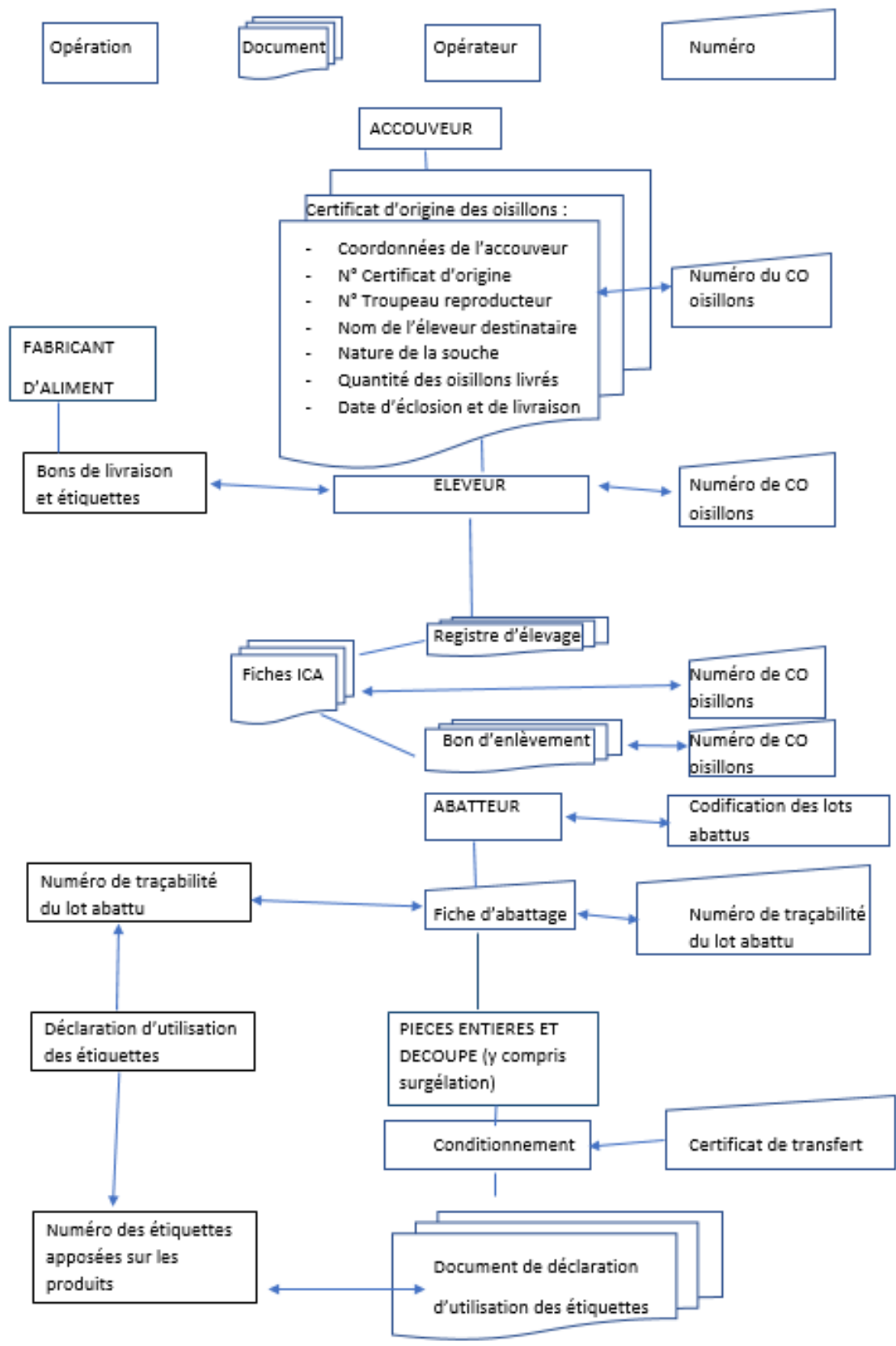
- le numéro d'étiquette est lié à la codification du lot abattu ( N° de lot abattu / N° d'abattage ) ;
- la codification du lot abattu est liée au document d'abattage de chaque lot ;
- le document d'abattage de chaque lot permet l'identification de l'élevage et du bâtiment d'élevage concerné ;
- l'identification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

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

### Traçabilité descendante

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

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



## 5. 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
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux utilisés de l'espèce « dinde de Noël » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S5</b>	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	L'entreprise justifie : - des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation des œufs à couver. Ces dispositions restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs ; - des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.
<b>S6</b>	Tri des oisillons avant livraison	Les oisillons petits, mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S64</b>	Certification des sites de fabrication des aliments industriels	Les sites de fabrication doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA).
<b>S10</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

### 5.4. Élevage

#### 5.4.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S26</b> <b>(Cf.C46)</b>	<b><u>Age d'accès au parcours</u></b>	<b><u>42<sup>ème</sup> jour maximum</u></b>
<b>S27</b>	Horaires d'ouverture des trappes du 42 <sup>ème</sup> jour au 56 <sup>ème</sup> jour	- Saison hivernale, automne et printemps : de 11h00 à 17h00. - Saison estivale : de 9h00 à la tombée de la nuit.
<b>S67</b> <b>(Cf.C48)</b>	<b><u>Aménagement des parcours</u></b>	<b><u>Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent en arbre selon leur ombre portée au sol.</u></b>

### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S29</b>	Vérification de l'âge minimum avant enlèvement	Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

### 5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S30</b> <b>(Cf.C57)</b>	<b><u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u></b>	<b><u>6 h minimum avant enlèvement</u></b> Le producteur note sur sa fiche d'élevage l'heure de la mise à jeun Le producteur veille à ce que les volailles aient durant cette période de l'eau constamment à disposition.

## 5.5. Abattage

### 5.5.1. Attente avant abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S43</b>	Cas de l'abattage rituel	<i>Cf. annexe 2</i>

### 5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44	Justification des déclassements des carcasses en abattoir	L'abattoir doit justifier en permanence des dispositions prises en matière de tri des saisies, de déclassement des volailles : déclassement technique abattoir (carcasses abîmées par le process) et élevage (carcasses non labellisables, déclassements poids au calibrage).

### 5.5.4. Ressuage des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S50	Validation des étiquettes	<p>Chaque étiquette, avant utilisation, doit recevoir l'accord de l'Organisme Certificateur.</p> <p>L'abattoir adresse le type d'étiquettes à réimprimer à l'ODG avant toute réimpression.</p> <p>La numérotation des séries d'étiquettes commandées aux imprimeurs est gérée par l'ODG et transmise à ceux-ci avec l'accord de l'ODG sur le type d'étiquettes.</p> <p>L'abattoir adresse photocopie du bon de livraison des étiquettes imprimées. Ce bon précise le nombre d'étiquettes, les N° des séries. L'abattoir joint une étiquette imprimée reçue.</p> <p>Ces informations permettent à l'ODG de tenir une comptabilité des étiquettes par abattoir - données d'entrée de la comptabilité.</p>
S51	Déclaration des séries d'étiquettes utilisées	<p>L'abattoir adresse pour chaque lot conditionné, le type d'étiquette utilisé ainsi que les numéros des séries utilisées.</p> <p>Les séries déclarées, saisies sur informatique à l'ODG permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de vérifier la maîtrise des numéros de séries d'étiquettes commandées par l'abattoir.</li> <li>- à partir de ces données de sortie d'établir la comptabilité étiquettes par abattoir.</li> </ul>
S52	Enregistrement des lots conditionnés	Un état tenu par le conditionneur précise pour chaque lot :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot) - Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot.  La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.  Cet état est transmis à l'ODG dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot.

## 5.7. Découpe et conditionnement des découpes

### 5.7.1. Critères particuliers à la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S54</b>	Mise en place d'un plan de contrôle interne concernant la présentation des produits	L'atelier de découpe met en place un plan de contrôles « interne » concernant la présentation des produits et détient les enregistrements relatifs à ces contrôles.

#### 5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 5.8. Abats et conditionnement des abats crus

*Non concerné*

## 5.9. Préparations de viandes de volailles

*Non concerné*

## 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

*Cf. conditions de production communes*



**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

<b>Périodes d'alimentation</b>	<b>Démarrage 1<sup>er</sup> au 63<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Croissance et Finition 64<sup>ème</sup> au à l'enlèvement</b>
<b>Catégories de matières premières</b>	<b>Au minimum 30% de céréales et dérivés de céréales</b>	<b>Au minimum 75% de céréales et dérivés de céréales</b>
Grains de céréales et produits dérivés	30% minimum	75 à 85 % maximum
Graines ou fruits, oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)	0 à 53%	0 à 36 %
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 70%	0 à 25%
Tubercules et racines et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 7%	0 à 10%
Autres graines et fruits, produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 1%	0 à 2%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 4%
Autres plantes, algues produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 2%
Minéraux et produits dérivés	1 à 6%	0 à 5%
(Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal	<5%	
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.	<5%	

**ANNEXE 2 : PROCEDE D'ABATTAGE RITUEL (CACHER)**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S43-1</b>	Conditions de saignée	Manuelle (opération effectuée avec suffisamment de lumière pour réaliser l'opération manuelle, prise des volailles avec le maximum de douceur, immobilisation dans des cônes de contention durant toute la saignée,). La durée de saignée de 1 minute minimum s'applique.
<b>S43-2</b>	Conditions d'échaudage et de plumaison	Plumaison à l'eau froide sans échaudage. Reprise de carcasses avec plumeuses à sec en fin de lignes plumeuses ou finition manuelle plumaison des carcasses Poste de contrôle final de la plumaison
<b>S43-3</b>	Conditions de trempage Immersion des carcasses en fin d'éviscération	Après éviscération, les carcasses sont lavées à l'eau froide. Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne
<b>S43-4</b>	Qualité de l'eau de trempage	La qualité bactériologique de l'eau de trempage doit être maîtrisée.
<b>S43-5</b>	Durée de trempage	≥ 30 minutes
<b>S43-6</b>	Durée de salage (cachérisation)	La durée de cachérisation (contacts des carcasses avec sel) est de 1 heure minimum
<b>S43-7</b>	Conditions de dessalage	La cachérisation des viandes est suivie d'une immersion totale des carcasses dans l'eau froide dans 3 bacs successifs pendant 20 minutes. Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne

**Cahier des charges du label rouge n° LA 09/04**  
**« Canette et canard de Barbarie**  
**fermiers élevés en plein air »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier(ère) – élevé(e) en plein air
- Alimenté(e) avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum : 74 jours minimum (*Canettes*)  
84 jours minimum (*Canards*)

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

<b>1.</b>	<b>Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3.</b>	<b>Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1.</b>	<b>Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2.</b>	<b>Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3.</b>	<b>Éléments justifiant la qualité supérieure .....</b>	<b>3</b>
<b>4.</b>	<b>Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5.</b>	<b>Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1.</b>	<b>Schéma de vie .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.</b>	<b>Multiplication / Accoupage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.1.</b>	<b>Oisillons mis en place.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.2.</b>	<b>Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3.</b>	<b>Alimentation des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.</b>	<b>Élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.1.</b>	<b>Provenance des volailles .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.</b>	<b>Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.1.</b>	<b>Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.2.</b>	<b>Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.3.</b>	<b>Parcours .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.4.</b>	<b>Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.4.1.</b>	<b>Traitements.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.4.2.</b>	<b>Vide sanitaire.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4.5.</b>	<b>Enlèvement de la bande.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4.6.</b>	<b>Ramassage et transport .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.</b>	<b>Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.1.</b>	<b>Attente avant abattage.....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.2.</b>	<b>Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.3.</b>	<b>Sélection et pesée des carcasses labellissables .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.4.</b>	<b>Ressuage .....</b>	<b>10</b>
<b>5.6.</b>	<b>Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>10</b>
<b>5.7.</b>	<b>Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.</b>	<b>Critères particuliers à la découpe.....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.1.</b>	<b>Présentations possibles pour la découpe .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.2.</b>	<b>Conditionnement et identification des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.8.</b>	<b>Abats et conditionnement des abats crus.....</b>	<b>11</b>
<b>5.9.</b>	<b>Préparation des viandes de volailles.....</b>	<b>11</b>
<b>5.10.</b>	<b>Surgélation.....</b>	<b>11</b>
<b>6.</b>	<b>Étiquetage .....</b>	<b>11</b>
<b>7.</b>	<b>Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>11</b>
	<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>12</b>
	<b>Annexe 2 : Procédé d'abattage rituel (Cacher) .....</b>	<b>13</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Association Les fermiers du Val de Loire (FVL)  
Boulevard Pasteur BP 50262  
44158 ANCENIS CEDEX  
Tél. 02 40 98 82 52  
Courriel : fermiersduvalde Loire@terrena.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Canette et canard de Barbarie fermiers élevés en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un canard ou d'une canette de Barbarie, fermier(ère) élevé(e) en plein air, abattu(e) à 74 jours minimum pour les canettes et à 84 jours pour les canards.

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 produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'abattage	74 jours pour les femelles	68 jours maximum
Age maximal d'accès au parcours	Entre le 35 <sup>ème</sup> jour et le 49 <sup>ème</sup> jour selon la saison	Élevage en claustration

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier(ère) – élevé(e) en plein air
- Alimenté(e) avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum :
  - 74 jours minimum (*Canettes*)
  - 84 jours minimum (*Canards*)

Tous les produits commercialisés en frais ou en surgelés doivent se distinguer des produits courants sur les descripteurs sensoriels suivants et leur perception par les consommateurs:

- Fermeté : produit plus ferme que le produit standard sans être toutefois trop ferme en perception par le consommateur
- Tendreté : produit moins tendre que le produit standard tout en restant tendre en perception par le consommateur

- Jutosité : produit moins juteux que le produit standard tout en restant juteux en perception par le consommateur

#### **4. TRAÇABILITE**

##### **Notion de lot**

Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs : La notion de lot correspond à la livraison de X jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

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

##### **Traçabilité montante**

A partir du numéro individuel apposé sur chaque étiquette, l'ODG est capable, à partir d'une réclamation client, de :

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

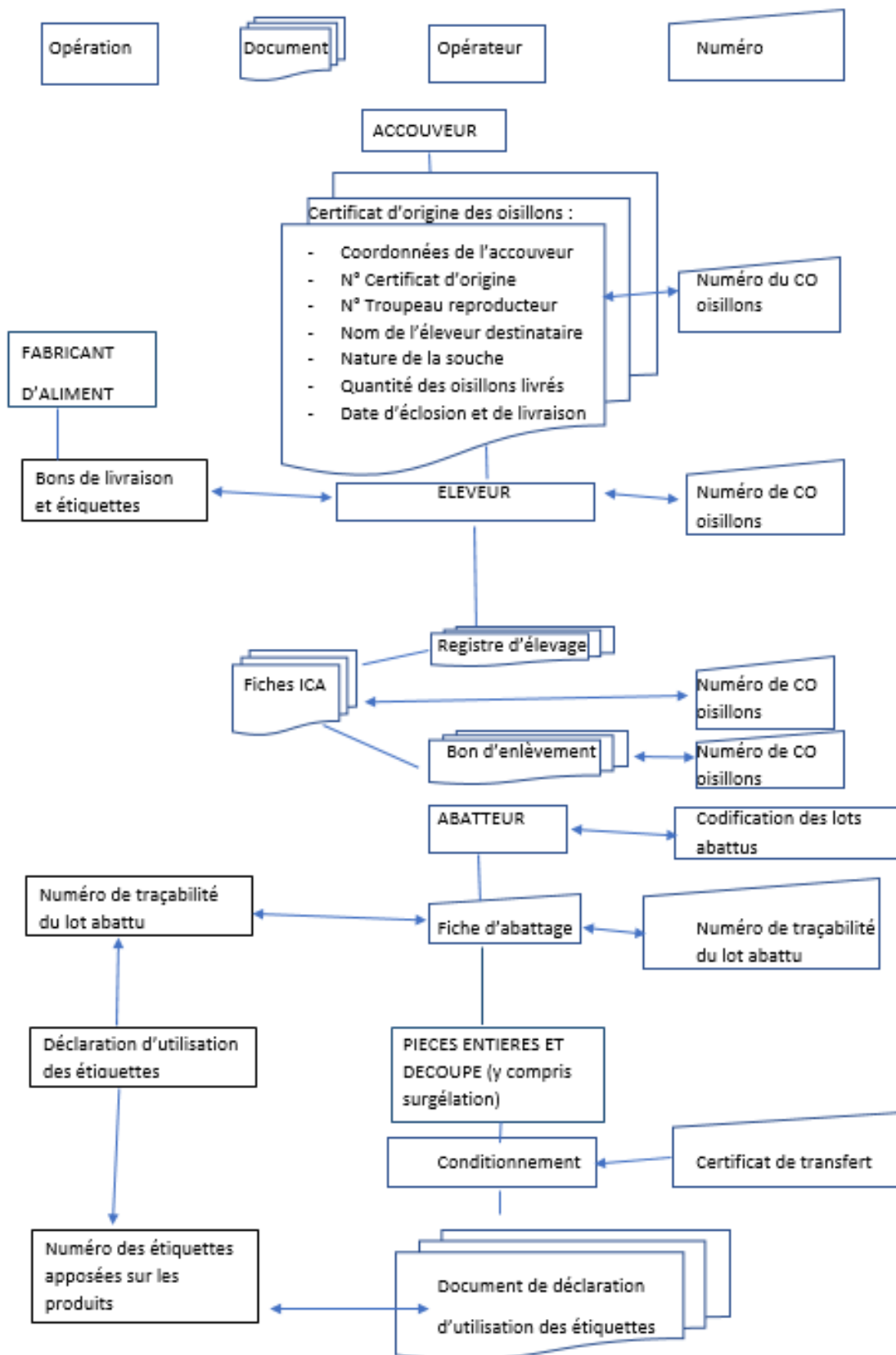
- le numéro d'étiquette est lié à la codification du lot abattu ( N° de lot abattu / N° d'abattage ) ;
- la codification du lot abattu est liée au document d'abattage de chaque lot ;
- le document d'abattage de chaque lot permet l'identification de l'élevage et du bâtiment d'élevage concerné ;
- l'identification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

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

### Traçabilité descendante

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

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





## 5. 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
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Canards de Barbarie » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production Label Rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S4</b> <b>(Cf. C6)</b>	<b><u>Poids minimum des œufs à couver</u></b>	<b><u>62 grammes</u></b>
<b>S5</b>	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	L'entreprise justifie : <ul style="list-style-type: none"> <li>- des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation des œufs à couver. Ces dispositions restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs ;</li> <li>- des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.</li> </ul>
<b>S6</b>	Tri des oisillons avant livraison	Les jeunes animaux petits, mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé sont écartés.

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S64</b>	Certification des sites de fabrication des aliments industriels	Les sites de fabrication doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA)
<b>S10</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

## 5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S24</b> <b>(Cf. C44)</b>	<b>Densité maximale en bâtiment</b>	<b><math>\geq 2,2 \text{ m}^2 / \text{ sujet au minimum, pour les femelles}</math></b> <b><math>\geq 2,75 \text{ m}^2 / \text{ sujet au minimum, pour les mâles}</math></b>

### 5.4.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 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
<b>S25</b>	Types de caillebotis autorisés	Seuls les caillebotis en bois sont autorisés Les caillebotis plastiques ou en fer ne sont pas autorisés pour les risques respectifs d'offrir insuffisamment de prise pour les premiers et les risques d'oxydation, de dégradation, de blessures potentielles et d'inconfort sonore pour les seconds
<b>S76</b>	Quantité de paille utilisée	3 tonnes par bâtiment de 400 m <sup>2</sup>

#### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S26</b>	Age maximal d'accès au parcours	Entre le 35 <sup>ème</sup> jour et le 49 <sup>ème</sup> jour

### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

#### 5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S28</b>	Recours à des pratiques spécifiques	Pour prévenir tout comportement agressif des canards, l'épointage du bec et des griffes peut être utilisé. Dans ce cas, il doit être pratiqué au couvoir (à l'infrarouge).

#### 5.4.4.2. Vide sanitaire

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	Vérification de l'âge minimum avant enlèvement	Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.
S71 (Cf. C56)	<u>Age d'abattage</u>	<u>74<sup>ème</sup> jour minimum pour les femelles</u>

#### 5.4.6. Ramassage et transport

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.5. Abattage

#### 5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S72</u> (Cf. <u>C62</u> )	<u>Temps de récupération des volailles avant abattage</u>	<u>60 minutes minimum</u>

#### 5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S75	Température et durée du bain de cire	Pour éliminer le duvet, les canettes et canards sont plongés dans un bain de cire dont la température se situe entre 50°C et 65°C pendant une durée de 5 à 15 secondes.
S43	Cas de l'abattage rituel	<i>Cf. annexe 2</i>

#### 5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44	Justification des déclassements des carcasses en abattoir	L'abattoir doit justifier en permanence des dispositions prises en matière de tri des saisies, de déclassement des volailles : déclassement technique abattoir (carcasses abîmées par le process) et élevage (carcasses non labellissables, déclassements poids au calibrage).

#### 5.5.4. Ressuage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S50</b>	Validation des étiquettes	<p>Chaque étiquette, avant utilisation, doit recevoir l'accord de l'Organisme Certificateur.</p> <p>L'abattoir adresse le type d'étiquettes à réimprimer à l'ODG avant toute réimpression.</p> <p>La numérotation des séries d'étiquettes commandées aux imprimeurs est gérée par l'ODG et transmise à ceux-ci avec l'accord de l'ODG sur le type d'étiquettes.</p> <p>L'abattoir adresse photocopie du bon de livraison des étiquettes imprimées. Ce bon précise le nombre d'étiquettes, les N° des séries. L'abattoir joint une étiquette imprimée reçue.</p> <p>Ces informations permettent à l'ODG de tenir une comptabilité des étiquettes par abattoir - données d'entrée de la comptabilité.</p>
<b>S51</b>	Déclaration des séries d'étiquettes utilisées	<p>L'abattoir adresse pour chaque lot conditionné, le type d'étiquette utilisé ainsi que les numéros des séries utilisées.</p> <p>Les séries déclarées, saisies sur informatique à l'ODG permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de vérifier la maîtrise des numéros de séries d'étiquettes commandées par l'abattoir.</li> <li>- à partir de ces données de sortie d'établir la comptabilité étiquettes par abattoir.</li> </ul>
<b>S52</b>	Enregistrement des lots conditionnés	<p>Un état tenu par le conditionneur précise pour chaque lot :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot)</li> <li>- Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot.</li> </ul> <p>La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.</p> <p>Cet état est transmis à l'ODG dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot.</p>

## **5.7. Découpe et conditionnement des découpes**

### **5.7.1. Critères particuliers à la découpe**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S54</b>	Mise en place d'un plan de contrôle interne concernant la présentation des produits	L'atelier de découpe met en place un plan de contrôles « interne » concernant la présentation des produits et détient les enregistrements relatifs à ces contrôles.

#### **5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes**

*Pas de conditions de production spécifiques*

## **5.8. Abats et conditionnement des abats crus**

*Non concerné*

## **5.9. Préparation des viandes de volailles**

*Non concerné*

## **5.10. Surgélation**

*Pas de conditions de production spécifiques*

## **6. ÉTIQUETAGE**

*Pas de conditions de production spécifiques*

## **7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION**

*Cf. Conditions de production communes*

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

<b>Périodes d'alimentation</b>	<b>Démarrage 1<sup>er</sup> au 35<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Croissance 36<sup>ème</sup> au 49<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Finition 50<sup>ème</sup> jour à l'enlèvement</b>
<b>Catégorie de matières premières</b>	<b>Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales</b>	<b>75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée</b>	
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum	73 à 80% maximum	76 à 85% maximum
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)	0 à 48%	0 à 39 %	0 à 35 %
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 12%	0 à 15%	0 à 20%
Tubercules, et racines et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 5%	0 à 5%	0 à 10%
Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 1%	0 à 2%	0 à 2%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 3%	0 à 4%
Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Minéraux et produits dérivés	1 à 6%	0,5 à 5 %	0,2 à 5%
(Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal		<5%	
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.		<5%	

**ANNEXE 2 : PROCEDE D'ABATTAGE RITUEL (CACHER)**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S43-1</b>	Conditions de saignée	Manuelle (opération effectuée avec suffisamment de lumière pour réaliser l'opération manuelle, prise des volailles avec le maximum de douceur, immobilisation dans des cônes de contention durant toute la saignée). La durée de saignée de 1 minute minimum s'applique.
<b>S43-2</b>	Conditions d'échaudage et de plumaison	Plumaison à l'eau froide sans échaudage. Reprise de carcasses avec plumeuses à sec en fin de lignes plumeuses ou finition manuelle plumaison des carcasses Poste de contrôle final de la plumaison
<b>S43-3</b>	Conditions de trempage Immersion des carcasses en fin d'éviscération	Après éviscération, les carcasses sont lavées à l'eau froide Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne
<b>S43-4</b>	Qualité de l'eau de trempage	La qualité bactériologique de l'eau de trempage doit être maîtrisée.
<b>S43-5</b>	Durée de trempage	≥ 30 minutes
<b>S43-6</b>	Durée de salage (cachérisation)	La durée de cachérisation (contacts des carcasses avec sel) est de 1 heure minimum.
<b>S43-7</b>	Conditions de dessalage	La cachérisation des viandes est suivie d'une immersion totale des carcasses dans l'eau froide dans 3 bacs successifs pendant 20 minutes. Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne

## Cahier des charges du label rouge n° LA 09/14 « Mini-chapon fermier élevé en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 150 jours-

### 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure .....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2. Multiplication / Accoupage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.1. Oisillons mis en place.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3. Alimentation des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4. Élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.3. Parcours .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.5. Enlèvement de la bande.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5. Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.1. Attente avant abattage.....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.2. Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.4. Ressuage des carcasses.....</b>	<b>9</b>
<b>5.6. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>10</b>
<b>5.7. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>10</b>
<b>5.7.1. Critères particuliers à la découpe.....</b>	<b>10</b>
<b>5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.9. Préparation de viandes des volailles.....</b>	<b>11</b>
<b>5.10. Surgélation.....</b>	<b>11</b>
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>11</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>11</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>12</b>
<b>Annexe 2 : Procédé d'abattage rituel (Cacher) .....</b>	<b>13</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Association Les fermiers du Val de Loire (FVL)  
Boulevard Pasteur BP 50262  
44158 ANCENIS CEDEX  
Tél. 02 40 98 82 52  
Courriel : fermiersduvalde Loire@terrena.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Mini-chapon fermier élevé en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un mini-chapon, fermier 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 produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age maximal d'accès au parcours	37 <sup>ème</sup> jours	Claustration
Distribution de blé à la volée	Distribution quotidienne à tous les lots à partir de 35 jours d'élevage	Pas d'exigences
Parcours arborés	Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent par parcours	Élevé en claustration

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 150 jours

Tous les produits commercialisés en frais ou en surgelés doivent se distinguer des produits courants sur les descripteurs sensoriels suivants et leur perception par les consommateurs:

- Fermeté : produit plus ferme que le produit standard sans être toutefois trop ferme en perception par le consommateur
- Tendreté : produit moins tendre que le produit standard tout en restant tendre en perception par le consommateur

#### **4. TRAÇABILITE**

##### **Notion de lot**

Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs : La notion de lot correspond à la livraison de X jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

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

##### **Traçabilité montante**

A partir du numéro individuel apposé sur chaque étiquette, l'ODG est capable, à partir d'une réclamation client, de :

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

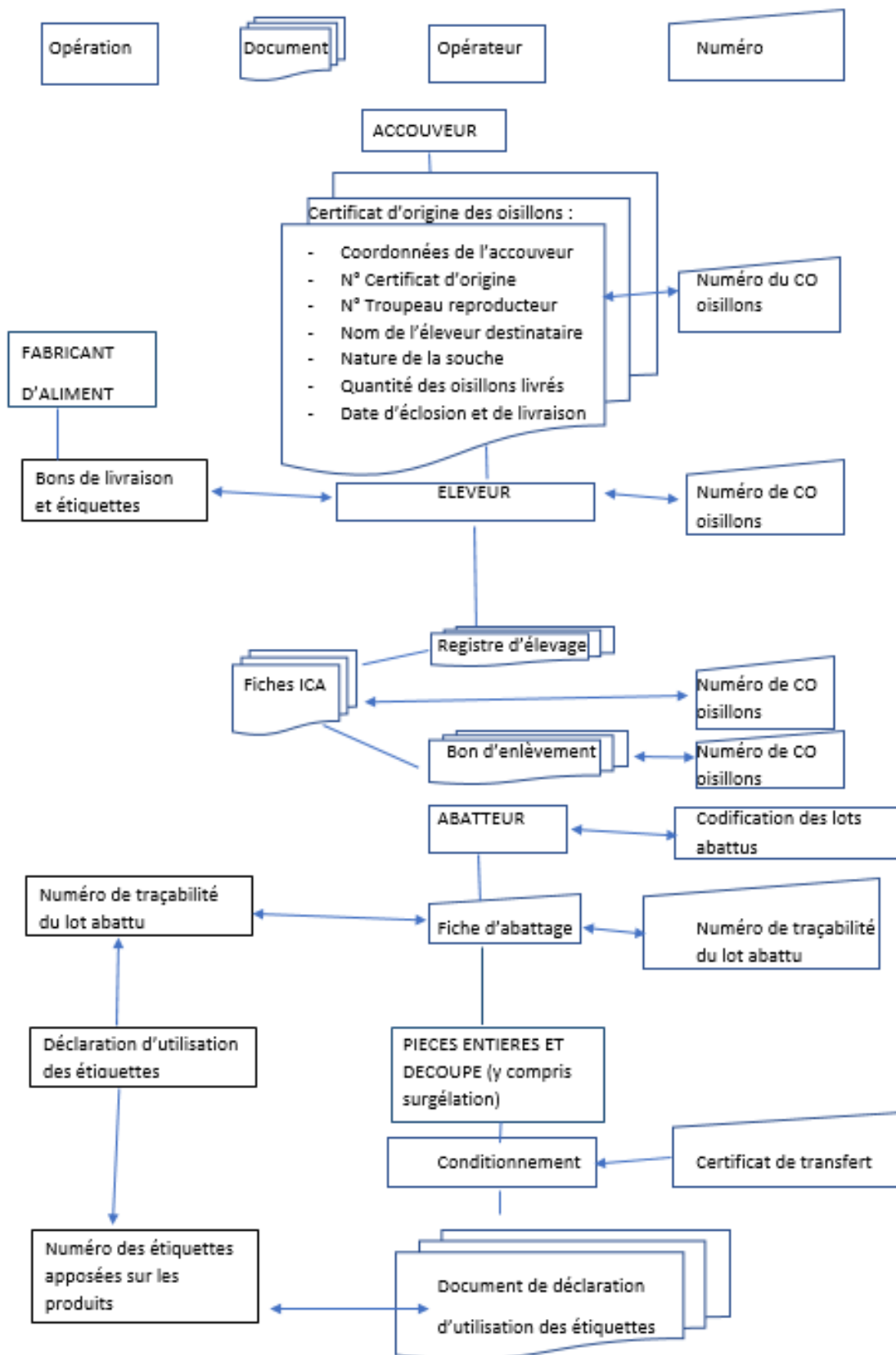
- le numéro d'étiquette est lié à la codification du lot abattu ( N° de lot abattu / N° d'abattage ) ;
- la codification du lot abattu est liée au document d'abattage de chaque lot ;
- le document d'abattage de chaque lot permet l'identification de l'élevage et du bâtiment d'élevage concerné ;
- l'identification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

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

### Traçabilité descendante

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

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



## 5. 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
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de l'espèce « mini-chapons » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S4 (Cf.C6)</b>	<b><u>Poids minimum des œufs à couvrir</u></b>	<b><u>52 grammes</u></b>
<b>S5</b>	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couvrir	L'entreprise justifie : - des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation des œufs à couvrir. Ces dispositions restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs ; - des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.
<b>S6</b>	Tri des poussins avant livraison	Les poussins petits (< à 33 g), mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé sont écartés.

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S64</b>	Certification des sites de fabrication des aliments industriels	Les sites de fabrication doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA)
<b>S10</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

## 5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S65	Distribution de blé à la volée	A partir de 35 jours d'élevage, du blé est distribué à la volée quotidiennement sur la litière dans le bâtiment

### 5.4.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

#### 5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

### 5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S26</u> <u>(Cf.C46)</u>	<u>Age d'accès au parcours</u>	<u>37<sup>ème</sup> jour maximum</u>
S27	Horaires d'ouverture des trappes du 37 <sup>ème</sup> jour au 42 <sup>ème</sup> jour	- Saison hivernale, automne et printemps : de 11h00 à 17h00. - Saison estivale : de 9h00 à la tombée de la nuit.
<u>S67</u> <u>(Cf.C48)</u>	<u>Aménagement des parcours</u>	<u>Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent en arbre selon leur ombre portée au sol.</u>

### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S70	Date d'enlèvement des poulets mâles non castrés	91 <sup>ème</sup> jour maximum

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S29</b>	Vérification de l'âge minimum avant enlèvement	Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

#### 5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S30</b> (Cf.C57)	<b><u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u></b>	<b><u>Mise à jeun 6 h minimum avant enlèvement</u></b> Le producteur note sur sa fiche d'élevage l'heure de mise à jeun Le producteur veille à ce que les volailles aient durant cette période de l'eau constamment à disposition.

#### 5.5. Abattage

##### 5.5.1. Attente avant abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S43</b>	Cas de l'abattage rituel	<i>Cf. annexe 2</i>

##### 5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S44</b>	Justification des déclassements des carcasses en abattoir	L'abattoir doit justifier en permanence des dispositions prises en matière de tri des saisies, de déclassement des volailles : déclassement technique abattoir (carcasses abîmées par le process) et élevage (carcasses non labellisables, déclassements poids au calibrage).

##### 5.5.4. Ressuage des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*



## 5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S50</b>	Validation des étiquettes	<p>Chaque étiquette, avant utilisation, doit recevoir l'accord de l'Organisme Certificateur.</p> <p>L'abattoir adresse le type d'étiquettes à réimprimer à l'ODG avant toute réimpression.</p> <p>La numérotation des séries d'étiquettes commandées aux imprimeurs est gérée par l'ODG et transmise à ceux-ci avec l'accord de l'ODG sur le type d'étiquettes.</p> <p>L'abattoir adresse photocopie du bon de livraison des étiquettes imprimées. Ce bon précise le nombre d'étiquettes, les N° des séries. L'abattoir joint une étiquette imprimée reçue.</p> <p>Ces informations permettent à l'ODG de tenir une comptabilité des étiquettes par abattoir - données d'entrée de la comptabilité.</p>
<b>S51</b>	Déclaration des séries d'étiquettes utilisées	<p>L'abattoir adresse pour chaque lot conditionné, le type d'étiquette utilisé ainsi que les numéros des séries utilisées.</p> <p>Les séries déclarées, saisies sur informatique à l'ODG permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de vérifier la maîtrise des numéros de séries d'étiquettes commandées par l'abattoir.</li> <li>- à partir de ces données de sortie d'établir la comptabilité étiquettes par abattoir.</li> </ul>
<b>S52</b>	Enregistrement des lots conditionnés	<p>Un état tenu par le conditionneur précise pour chaque lot :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot)</li> <li>- Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot.</li> </ul> <p>La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.</p> <p>Cet état est transmis à l'ODG dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot.</p>

## 5.7. Découpe et conditionnement des découpes

### 5.7.1. Critères particuliers à la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

### **5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S54</b>	Mise en place d'un plan de contrôle interne concernant la présentation des produits	L'atelier de découpe met en place un plan de contrôles "interne" concernant la présentation des produits et détient les enregistrements relatifs à ces contrôles.

### **5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes**

*Pas de conditions de production spécifiques*

### **5.8. Abats et conditionnement des abats crus**

*Non concerné*

### **5.9. Préparation de viandes des volailles**

*Non concerné*

### **5.10. Surgélation**

*Pas de conditions de production spécifiques*

## **6. ÉTIQUETAGE**

*Pas de conditions de production spécifiques*

## **7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION**

*Cf. conditions de production communes*

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

<b>Périodes d'alimentation</b>	<b>Démarrage 1<sup>er</sup> au 28<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Croissance 29<sup>ème</sup> au 52<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Finition 53<sup>ème</sup> jour à l'enlèvement au 150<sup>ème</sup> jour minimum</b>
<b>Catégorie de matières premières</b>	<b>Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales</b>	<b>75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée</b>	<b>75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée avec 80% minimum les 4 dernières semaines</b>
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum	70 à 80 % maximum	77 à 85 % maximum
Graines ou fruits, oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme	0 à 48%	0 à 30 %	0 à 30 %
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 50%	0 à 30%	0 à 30%
Tubercules et racines et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 5%	0 à 5%	0 à 10 %
Autres graines et fruits, produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 10%	0 à 10%	0 à 10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 3%	0 à 4%
Autres plantes, algues produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Minéraux et produits dérivés	1 à 6%	0,5 à 5 %	0,2 à 5%
(Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal		<5%	
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.		<5%	

**ANNEXE 2 : PROCEDE D'ABATTAGE RITUEL (CACHER)**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S43-1</b>	Conditions de saignée	Manuelle (opération effectuée avec suffisamment de lumière pour réaliser l'opération manuelle, prise des volailles avec le maximum de douceur, immobilisation dans des cônes de contention durant toute la saignée)  La durée de saignée de 1 minute minimum s'applique.
<b>S43-2</b>	Conditions d'échaudage et de plumaison	Plumaison à l'eau froide sans échaudage.  Reprise de carcasses avec plumeuses à sec en fin de lignes plumeuses ou finition manuelle plumaison des carcasses  Poste de contrôle final de la plumaison
<b>S43-3</b>	Conditions de trempage Immersion des carcasses en fin d'éviscération	Après éviscération, les carcasses sont lavées à l'eau froide  Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne
<b>S43-4</b>	Qualité de l'eau de trempage	La qualité bactériologique de l'eau de trempage doit être maîtrisée.
<b>S43-5</b>	Durée de trempage	≥ 30 minutes
<b>S43-6</b>	Durée de salage (cachérisation)	La durée de cachérisation (contacts des carcasses avec sel) est de 1 heure minimum
<b>S43-7</b>	Conditions de dessalage	La cachérisation des viandes est suivie d'une immersion totale des carcasses dans l'eau froide dans 3 bacs successifs pendant 20 minutes. Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne

## Cahier des charges du label rouge n° LA 09/93 « Oie fermière élevée en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux (dont 80 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 175 jours

### 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2. Multiplication / Accoupage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.1. Oisillons mis en place.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3. Alimentation des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4. Élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.3. Parcours .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.5. Enlèvement de la bande.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5. Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.1. Attente avant abattage.....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.2. Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.4. Ressuage.....</b>	<b>9</b>
<b>5.6. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>9</b>
<b>5.7. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1. Critères particuliers à la découpe.....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.8. Abats et conditionnement des abats crus.....</b>	<b>11</b>
<b>5.9. Préparation des viandes de volailles.....</b>	<b>11</b>
<b>5.10. Surgélation.....</b>	<b>11</b>
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>11</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>11</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>12</b>
<b>Annexe 2 : Procédé d'abattage rituel (Cacher) .....</b>	<b>13</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Association Les fermiers du Val de Loire (FVL)  
Boulevard Pasteur BP 50262  
44158 ANCENIS CEDEX  
Tél. 02 40 98 82 52  
Courriel : fermiersduvalde Loire@terrena.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Oie fermière élevée en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une oie fermière élevée en plein air, abattue à 175 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 produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'abattage	175 jours	Environ 68 jours
Alimentation à base de fourrage en plus du parcours herbeux	2,5 hectares de prairies naturelles et /ou 1,25 ha de prairies temporaires, cultures dérobées (blé, seigle) et 1,25 ha de maïs à consommer sur pied pour /1000 oies (soit au minimum 2,5 ha pour 1000 oies)	Pas d'exigence de cultures spécifiques
Age maximal d'accès au parcours herbeux	A partir du 28 <sup>ème</sup> jour.	Pas d'exigences

### 3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux (dont 80 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 175 jours

Tous les produits commercialisés en frais ou en surgelés doivent se distinguer des produits courants sur les descripteurs sensoriels suivants et leur perception par les consommateurs:

- Fermeté : produit plus ferme que le produit standard sans être toutefois trop ferme en perception par le consommateur
- Tendreté : produit moins tendre que le produit standard tout en restant tendre en perception par le consommateur

#### **4. TRAÇABILITE**

##### **Notion de lot**

Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs : La notion de lot correspond à la livraison de X jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

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

##### **Traçabilité montante**

A partir du numéro individuel apposé sur chaque étiquette, l'ODG est capable, à partir d'une réclamation client, de :

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

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

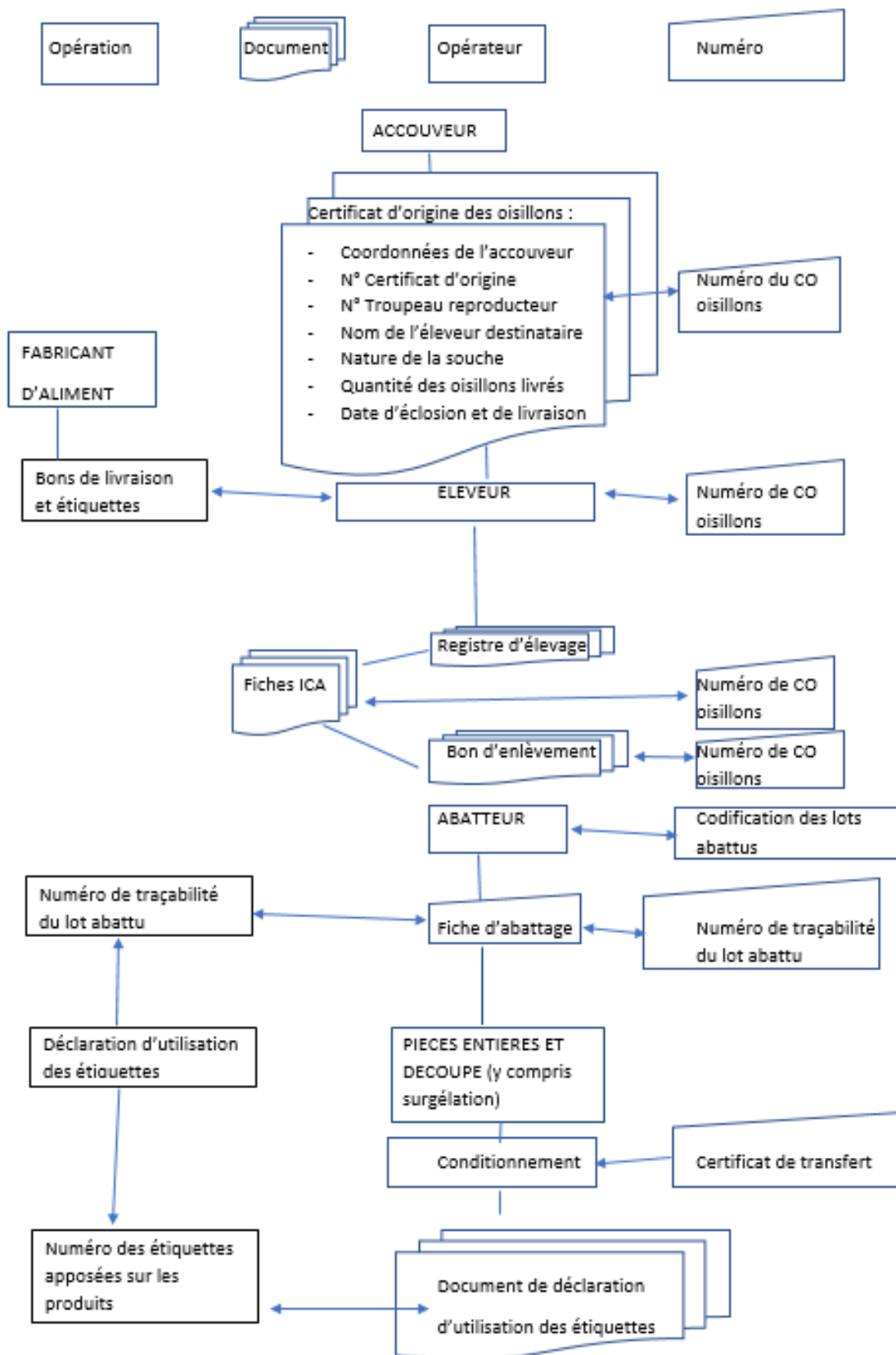
2 - Conduire ensuite, au regard de la nature de la réclamation, l'analyse des causes et la mise en place d'actions correctives appropriées.



### **Tracabilité descendante**

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

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



## 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
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux utilisés pour l'espèce « Oies à rôtir » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S5</b>	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couvrir	L'entreprise justifie : - des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation des œufs à couvrir. Ces dispositions restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs ; - des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.
<b>S6</b>	Tri des oisillons avant livraison	Les jeunes animaux petits, mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé sont écartés.

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S64</b>	Certification des sites de fabrication des aliments industriels	Les sites de fabrication doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA)
<b>S10</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
<b>S12</b>	Distribution de céréales entières durant la période d'engraissement	Des céréales entières en sus de l'aliment composé sont distribuées à volonté aux oies: au minimum 20 kg de céréales / oie

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S13</b>	Alimentation à base de fourrage en plus du parcours herbeux	2,5 hectares de prairies naturelles et /ou 1,25 ha de prairies temporaires, cultures dérobées (blé, seigle) et 1,25 ha de maïs à consommer sur pied pour /1000 oies (soit au minimum 2,5 ha pour 1000 oies)

#### 5.4. Élevage

##### 5.4.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S26</u></b> <b><u>(Cf. C46)</u></b>	<b><u>Age maximal d'accès au parcours</u></b>	<b><u>A partir du 28<sup>ème</sup> jour.</u></b>

##### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S71</u></b> <b><u>(Cf. C56)</u></b>	<b><u>Age d'abattage</u></b>	<b><u>175 jours minimum</u></b>
<b>S29</b>	Vérification de l'âge minimum avant enlèvement	Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

##### 5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S30</u></b> <b><u>(Cf.C57)</u></b>	<b><u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u></b>	<b><u>Mise à jeun 8 h minimum avant enlèvement</u></b> Le producteur note sur sa fiche d'élevage l'heure de la mise à jeun Le producteur veille à ce que les volailles aient durant cette période de l'eau constamment à disposition.

## 5.5. Abattage

### 5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S72</u></b> <b>(Cf. C62)</b>	<b><u>Temps de récupération des volailles avant abattage</u></b>	<b><u>60 minutes minimum</u></b>

### 5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S73</u></b> <b>(Cf. C66)</b>	<b><u>Délai entre étourdissement et saignée</u></b>	<b><u>10 secondes</u></b>
<b>S75</b>	Température et durée du bain de cire	Pour éliminer le duvet, les oies sont plongées dans un bain de cire dont la température se situe entre 50°C et 65°C pendant une durée de 5 à 15 secondes.
<b>S43</b>	Cas de l'abattage rituel	<i>Cf. annexe 2</i>

### 5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S44</b>	Justification des déclassements des carcasses en abattoir	L'abattoir doit justifier en permanence des dispositions prises en matière de tri des saisies, de déclassement des volailles : déclassement technique abattoir (carcasses abîmées par le process) et élevage (carcasses non labellisables, déclassements poids au calibre).

### 5.5.4. Ressuage

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S50</b>	Validation des étiquettes	Chaque étiquette, avant utilisation, doit recevoir l'accord de l'Organisme Certificateur. L'abattoir adresse le type d'étiquettes à réimprimer à l'ODG avant toute réimpression. La numérotation des séries d'étiquettes commandées aux imprimeurs est gérée par l'ODG et transmise à

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>ceux-ci avec l'accord de l'ODG sur le type d'étiquettes.</p> <p>L'abattoir adresse photocopie du bon de livraison des étiquettes imprimées. Ce bon précise le nombre d'étiquettes, les N° des séries. L'abattoir joint une étiquette imprimée reçue.</p> <p>Ces informations permettent à l'ODG de tenir une comptabilité des étiquettes par abattoir - données d'entrée de la comptabilité.</p>
<b>S51</b>	Déclaration des séries d'étiquettes utilisées	<p>L'abattoir adresse pour chaque lot conditionné, le type d'étiquette utilisé ainsi que les numéros des séries utilisées.</p> <p>Les séries déclarées, saisies sur informatique à l'ODG permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de vérifier la maîtrise des numéros de séries d'étiquettes commandées par l'abattoir.</li> <li>- à partir de ces données de sortie d'établir la comptabilité étiquettes par abattoir.</li> </ul>
<b>S52</b>	Enregistrement des lots conditionnés	<p>Un état tenu par le conditionneur précise pour chaque lot :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot)</li> <li>- Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot.</li> </ul> <p>La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.</p> <p>Cet état est transmis à l'ODG dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot.</p>

## **5.7. Découpe et conditionnement des découpes**

### **5.7.1. Critères particuliers à la découpe**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S54</b>	Mise en place d'un plan de contrôle interne concernant la présentation des produits	L'atelier de découpe met en place un plan de contrôles « interne » concernant la présentation des produits et détient les enregistrements relatifs à ces contrôles.

#### **5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes**

*Pas de conditions de production spécifiques*

## **5.8. Abats et conditionnement des abats crus**

*Non concerné*

## **5.9. Préparation des viandes de volailles**

*Non concerné*

## **5.10. Surgélation**

*Pas de conditions de production spécifiques*

## **6. ÉTIQUETAGE**

*Pas de conditions de production spécifiques*

## **7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION**

*Cf. Conditions de production communes*

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

<b>Périodes d'alimentation</b>	<b>Démarrage 1<sup>er</sup> au 35<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Croissance 36<sup>ème</sup> au 56<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Finition 56<sup>ème</sup> jour à l'enlèvement au 175<sup>ème</sup> jour minimum</b>
<b>Catégorie de matières premières</b>	<b>Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales</b>	<b>70% de céréales et dérivés de céréales</b>	<b>80% de céréales et dérivés de céréales minimum</b>
Grains de céréales et produits dérivés	30% minimum	70 % minimum	80% minimum
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)	0 à 53%	0 à 36 %	0 à 29 %
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 12%	0 à 15%	0 à 20%
Tubercules, et racines et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 7%	0 à 7%	0 à 10%
Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 1%	0 à 2%	0 à 2%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 3%	0 à 4%
Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Minéraux et produits dérivés	1 à 6%	0,5 à 5 %	0 à 5%
(Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal		<5%	
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.		<5%	



**ANNEXE 2 : PROCEDE D'ABATTAGE RITUEL (CACHER)**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S43-1.</b>	Conditions de saignée	<p>Manuelle (opération effectuée avec suffisamment de lumière pour réaliser l'opération manuelle, prise des volailles avec le maximum de douceur, immobilisation dans des cônes de contention durant toute la saignée).</p> <p>La durée de saignée de 1 minute minimum s'applique.</p>
<b>S43-2.</b>	Conditions d'échaudage et de plumaison	<p>Plumaison à l'eau froide sans échaudage.</p> <p>Reprise de carcasses avec plumeuses à sec en fin de lignes plumeuses ou finition manuelle plumaison des carcasses.</p> <p>Poste de contrôle final de la plumaison.</p>
<b>S43-3.</b>	Conditions de trempage Immersion des carcasses en fin d'éviscération	<p>Après éviscération, les carcasses sont lavées à l'eau froide</p> <p>Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne</p>
<b>S43-4.</b>	Qualité de l'eau de trempage	La qualité bactériologique de l'eau de trempage doit être maîtrisée.
<b>S43-5.</b>	Durée de trempage	≥ 30 minutes
<b>S43-6.</b>	Durée de salage (cachérisation)	La durée de cachérisation (contacts des carcasses avec sel) est de 1 heure minimum.
<b>S43-7</b>	Conditions de dessalage	<p>La cachérisation des viandes est suivie d'une immersion totale des carcasses dans l'eau froide dans 3 bacs successifs pendant 20 minutes.</p> <p>Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne</p>

## Cahier des charges du label rouge n° LA 12/91 « Poularde blanche fermière élevée en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 120 jours

### 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure .....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2. Multiplication / Accoupage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.1. Oisillons mis en place.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3. Alimentation des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4. Élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.3. Parcours .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4.5. Enlèvement de la bande.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5. Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.1. Attente avant abattage.....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.2. Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.4. Ressuage des carcasses.....</b>	<b>10</b>
<b>5.6. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>10</b>
<b>5.7. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1. Critères particuliers à la découpe.....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.8. Abats et conditionnement des abats crus.....</b>	<b>11</b>
<b>5.9. Préparations de viandes de volailles.....</b>	<b>11</b>
<b>5.10. Surgélation.....</b>	<b>11</b>
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>11</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>11</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>12</b>
<b>Annexe 2 : Procédé d'abattage rituel (Cacher) .....</b>	<b>13</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Association Les fermiers du Val de Loire (FVL)  
Boulevard Pasteur BP 50262  
44158 ANCENIS CEDEX  
Tél. 02 40 98 82 52  
Courriel : fermiersduvalde Loire@terrena.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde blanche fermière élevée en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une poularde à peau blanche et pattes blanches, fermière élevée en plein air, abattue à 120 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 produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Présence de perchoirs	Tous les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs.	Pas d'exigences
Distribution de blé à la volée	Distribution quotidienne à tous les lots à partir de 35 jours d'élevage	Pas d'exigences
Objets à picorer	Objets à picorer à disposition des animaux au plus tard à 7 semaines d'âge	Pas d'exigences
Parcours arborés	Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent par parcours	Élevé en claustration

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 120 jours

Tous les produits commercialisés en frais ou en surgelés doivent se distinguer des produits courants

sur les descripteurs sensoriels suivants et leur perception par les consommateurs:

- Fermeté : produit plus ferme que le produit standard sans être toutefois trop ferme en perception par le consommateur
- Tendreté : produit moins tendre que le produit standard tout en restant tendre en perception par le consommateur

#### **4. TRAÇABILITE**

##### **Notion de lot**

Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs : La notion de lot correspond à la livraison de X jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

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

##### **Traçabilité montante**

A partir du numéro individuel apposé sur chaque étiquette, l'ODG est capable, à partir d'une réclamation client, de :

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

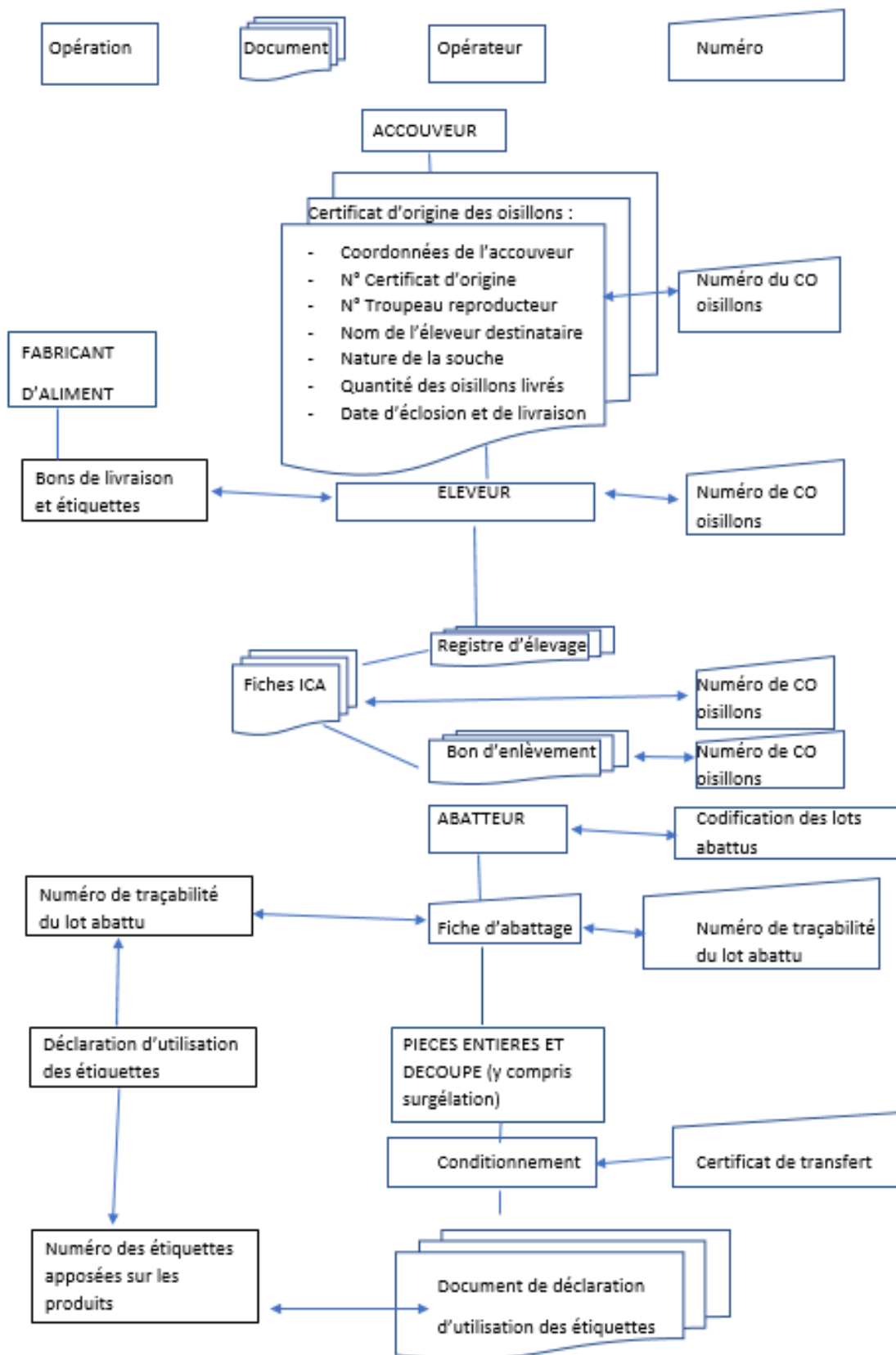
- le numéro d'étiquette est lié à la codification du lot abattu ( N° de lot abattu / N° d'abattage ) ;
- la codification du lot abattu est liée au document d'abattage de chaque lot ;
- le document d'abattage de chaque lot permet l'identification de l'élevage et du bâtiment d'élevage concerné ;
- l'identification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

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

## Traçabilité descendante

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

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



## 5. 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
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « poulets à pattes blanches non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S4 (Cf.C6)</b>	<b><u>Poids minimum des œufs à couvrir</u></b>	<b><u>52 grammes</u></b>
<b>S5</b>	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couvrir	L'entreprise justifie : - des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation des œufs à couvrir. Ces dispositions restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs ; - des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.
<b>S6</b>	Tri des oisillons avant livraison	Les oisillons petits (< à 33 g), mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé sont écartés.

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S64</b>	Certification des sites de fabrication des aliments industriels	Les sites de fabrication doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA)
<b>S10</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 1</i>



## 5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S65</b>	Distribution de blé à la volée	A partir de 35 jours d'élevage, du blé est distribué à la volée quotidiennement sur la litière dans le bâtiment

### 5.4.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 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
<b>S66</b>	Présence d'objets à picorer	Des objets à picorer comme des ficelles sont mis à disposition des animaux au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles.
<b>S21</b>	Présence de perchoirs	Chaque bâtiment d'élevage dispose de perchoirs représentant une longueur cumulée de 128 mètres de perchage par bâtiment de 400 mètres carrés. Les perchoirs sont mis en place dans le bâtiment d'élevage au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles.

#### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S23</b>	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

### 5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S26</u></b> <b>(Cf.C46)</b>	<b><u>Age d'accès au parcours</u></b>	<b><u>37<sup>ème</sup> jour maximum</u></b>
<b>S27</b>	Horaires d'ouverture des trappes du 37 <sup>ème</sup> jour au 42 <sup>ème</sup> jour	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saison hivernale, automne et printemps : de 11h00 à 17h00.</li> <li>- Saison estivale : de 9h00 à la tombée de la nuit.</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S67</u></b> <b>(Cf.C48)</b>	<b><u>Aménagement des parcours</u></b>	<b><u>Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent en arbre selon leur ombre portée au sol.</u></b>

#### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S29</b>	Vérification de l'âge minimum avant enlèvement	Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

#### 5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S30</u></b> <b>(Cf.C57)</b>	<b><u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u></b>	<b><u>Mise à jeun 6 h minimum avant enlèvement</u></b> Le producteur note sur sa fiche d'élevage l'heure de la mise à jeun Le producteur veille à ce que les volailles aient durant cette période de l'eau constamment à disposition.

### 5.5. Abattage

#### 5.5.1. Attente avant abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S43</b>	Cas de l'abattage rituel	<i>Cf. annexe 2</i>

#### 5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S44</b>	Justification des déclassements des carcasses en abattoir	L'abattoir doit justifier en permanence des dispositions prises en matière de tri des saisies, de déclassement des volailles : déclassement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		technique abattoir (carcasses abîmées par le process) et élevage (carcasses non labellisables, déclassements poids au calibrage).

#### 5.5.4. Ressuage des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S50</b>	Validation des étiquettes	<p>Chaque étiquette, avant utilisation, doit recevoir l'accord de l'Organisme Certificateur.</p> <p>L'abattoir adresse le type d'étiquettes à réimprimer à l'ODG avant toute réimpression.</p> <p>La numérotation des séries d'étiquettes commandées aux imprimeurs est gérée par l'ODG et transmise à ceux-ci avec l'accord de l'ODG sur le type d'étiquettes.</p> <p>L'abattoir adresse photocopie du bon de livraison des étiquettes imprimées. Ce bon précise le nombre d'étiquettes, les N° des séries. L'abattoir joint une étiquette imprimée reçue.</p> <p>Ces informations permettent à l'ODG de tenir une comptabilité des étiquettes par abattoir - données d'entrée de la comptabilité.</p>
<b>S51</b>	Déclaration des séries d'étiquettes utilisées	<p>L'abattoir adresse pour chaque lot conditionné, le type d'étiquette utilisé ainsi que les numéros des séries utilisées.</p> <p>Les séries déclarées, saisies sur informatique à l'ODG permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de vérifier la maîtrise des numéros de séries d'étiquettes commandées par l'abattoir.</li> <li>- à partir de ces données de sortie d'établir la comptabilité étiquettes par abattoir.</li> </ul>
<b>S52</b>	Enregistrement des lots conditionnés	<p>Un état tenu par le conditionneur précise pour chaque lot :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot)</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>- Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot.</p> <p>La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.</p> <p>Cet état est transmis à l'ODG dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot.</p>

## 5.7. Découpe et conditionnement des découpes

### 5.7.1. Critères particuliers à la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S54</b>	Mise en place d'un plan de contrôle interne concernant la présentation des produits	L'atelier de découpe met en place un plan de contrôle "interne" concernant la présentation des produits et détient les enregistrements relatifs à ces contrôles.

#### 5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 5.8. Abats et conditionnement des abats crus

*Non concerné*

## 5.9. Préparations de viandes de volailles

*Non concerné*

## 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

*Cf. conditions de production communes*

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

<b>Périodes d'alimentation</b>	<b>Démarrage 1<sup>er</sup> au 28<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Croissance 29<sup>ème</sup> au 52<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Finition 53<sup>ème</sup> jour à l'enlèvement au 150<sup>ème</sup> jour minimum</b>
<b>Catégorie de matières premières</b>	<b>Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales</b>	<b>75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée</b>	<b>75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée avec 80% minimum les 4 dernières semaines</b>
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum	70 à 80 % maximum	77 à 85 %maximum
Graines ou fruits, oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)	0 à 48%	0 à 30 %	0 à 30 %
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 50%	0 à 30%	0 à 30%
Tubercules et racines et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 5%	0 à 5%	0 à 10 %
Autres graines et fruits, produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 10%	0 à 10%	0 à 10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 3%	0 à 4%
Autres plantes, algues produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Minéraux et produits dérivés	1 à 6%	0,5 à 5 %	0,2 à 5%
(Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal		<5%	
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.		<5%	

**ANNEXE 2 : PROCÉDÉ D'ABATTAGE RITUEL (CACHER)**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S43-1.</b>	Conditions de saignée	Manuelle (opération effectuée avec suffisamment de lumière pour réaliser l'opération manuelle, prise des volailles avec le maximum de douceur, immobilisation dans des cônes de contention durant toute la saignée).  La durée de saignée de 1 minute minimum s'applique.
<b>S43-2.</b>	Conditions d'échaudage et de plumaison	Plumaison à l'eau froide sans échaudage. Reprise de carcasses avec plumeuses à sec en fin de lignes plumeuses ou finition manuelle plumaison des carcasses Poste de contrôle final de la plumaison
<b>S43-3.</b>	Conditions de trempage Immersion des carcasses en fin d'éviscération	Après éviscération, les carcasses sont lavées à l'eau froide Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne
<b>S43-4.</b>	Qualité de l'eau de trempage	La qualité bactériologique de l'eau de trempage doit être maîtrisée.
<b>S43-5.</b>	Durée de trempage	≥ 30 minutes
<b>S43-6.</b>	Durée de salage (cachérisation)	La durée de cachérisation (contacts des carcasses avec sel) est de 1 heure minimum
<b>S43-7.</b>	Conditions de dessalage	La cachérisation des viandes est suivie d'une immersion totale des carcasses dans l'eau froide dans 3 bacs successifs pendant 20 minutes. Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne

## Cahier des charges du label rouge n° LA 29/89 « Chapon blanc fermier élevé en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 150 jours-

### 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

<b>1.</b>	<b>Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3.</b>	<b>Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1.</b>	<b>Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2.</b>	<b>Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3.</b>	<b>Éléments justifiant la qualité supérieure .....</b>	<b>3</b>
<b>4.</b>	<b>Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5.</b>	<b>Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1.</b>	<b>Schéma de vie .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.</b>	<b>Multiplication / Accoupage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.1.</b>	<b>Oisillons mis en place.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.2.</b>	<b>Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3.</b>	<b>Alimentation des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.</b>	<b>Élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.1.</b>	<b>Provenance des volailles .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.</b>	<b>Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.1.</b>	<b>Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.2.</b>	<b>Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.3.</b>	<b>Parcours .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.4.</b>	<b>Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.5.</b>	<b>Enlèvement de la bande.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.6.</b>	<b>Ramassage et transport .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.</b>	<b>Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.1.</b>	<b>Attente avant abattage.....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.2.</b>	<b>Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.3.</b>	<b>Sélection et pesée des carcasses labellissables .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.4.</b>	<b>Ressuage des carcasses.....</b>	<b>9</b>
<b>5.6.</b>	<b>Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>10</b>
<b>5.7.</b>	<b>Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.</b>	<b>Critères particuliers à la découpe.....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.1.</b>	<b>Présentations possibles pour la découpe .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.2.</b>	<b>Conditionnement et identification des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.10.</b>	<b>Surgélation.....</b>	<b>11</b>
<b>6.</b>	<b>Étiquetage .....</b>	<b>11</b>
<b>7.</b>	<b>Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>11</b>
	<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>12</b>
	<b>Annexe 2 : Procédé d'abattage rituel (Cacher) .....</b>	<b>13</b>



## 1. NOM DU DEMANDEUR

Association Les fermiers du Val de Loire (FVL)  
Boulevard Pasteur BP 50262  
44158 ANCENIS CEDEX  
Tél. 02 40 98 82 52  
Courriel : fermiersduvalde Loire@terrena.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon blanc fermier élevé en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon blanc fermier 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 produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age maximal d'accès au parcours	37 jours	Claustration
Distribution de blé à la volée	Distribution quotidienne à tous les lots à partir de 35 jours d'élevage	Pas d'exigences
Parcours arborés	Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent par parcours	Élevé en claustration

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 150 jours

Tous les produits commercialisés en frais ou en surgelés doivent se distinguer des produits courants sur les descripteurs sensoriels suivants et leur perception par les consommateurs:

- Fermeté : produit plus ferme que le produit standard sans être toutefois trop ferme en perception par le consommateur
- Tendreté : produit moins tendre que le produit standard tout en restant tendre en perception par le consommateur

#### **4. TRAÇABILITE**

##### **Notion de lot**

Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs : La notion de lot correspond à la livraison de X jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

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

##### **Traçabilité montante**

A partir du numéro individuel apposé sur chaque étiquette, l'ODG est capable, à partir d'une réclamation client, de :

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

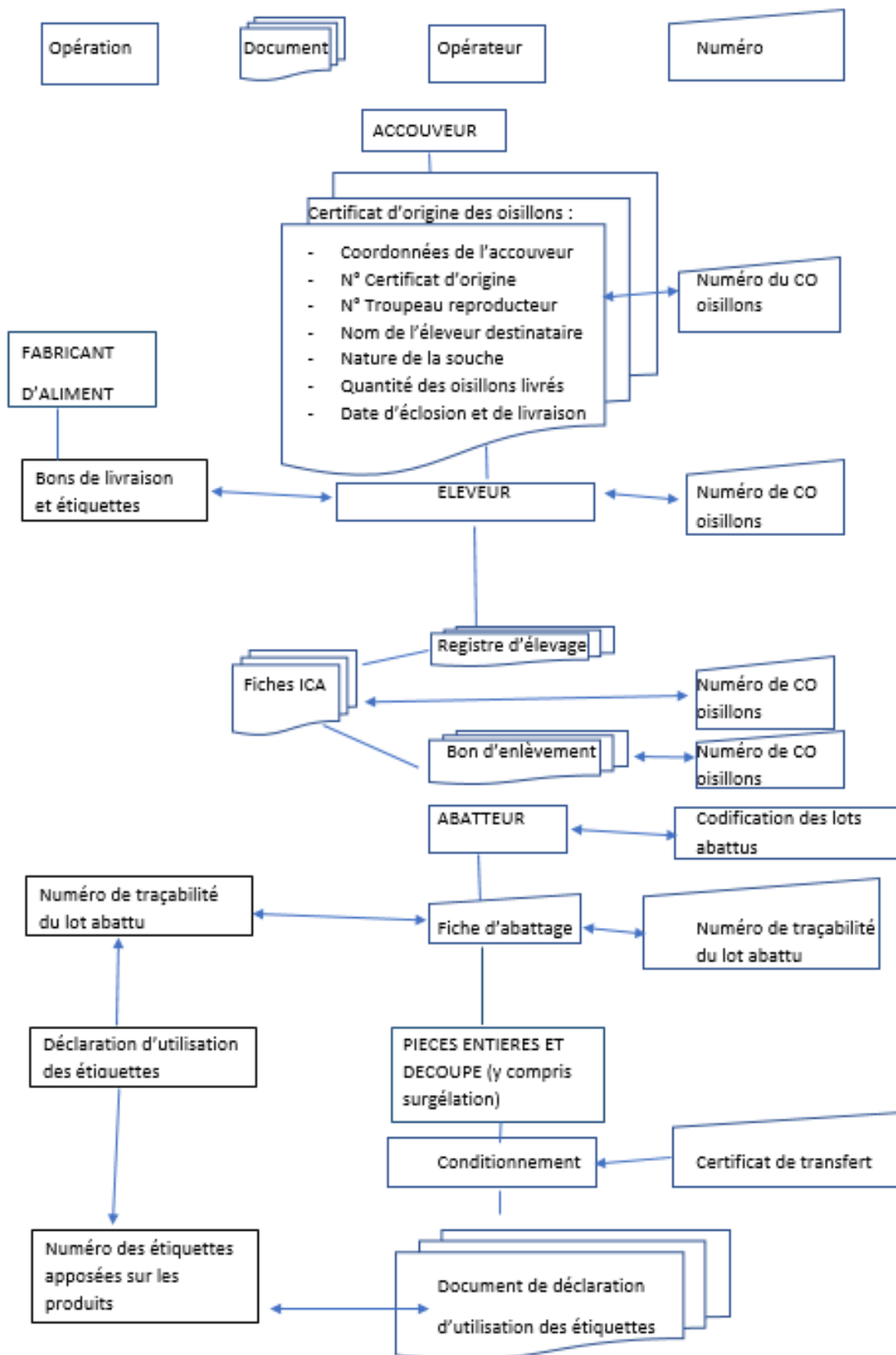
- le numéro d'étiquette est lié à la codification du lot abattu ( N° de lot abattu / N° d'abattage ) ;
- la codification du lot abattu est liée au document d'abattage de chaque lot ;
- le document d'abattage de chaque lot permet l'identification de l'élevage et du bâtiment d'élevage concerné ;
- l'identification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

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

## Traçabilité descendante

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

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



## 5. 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
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Poulet à pattes blanches non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S4</u></b> <b><u>(Cf.C6)</u></b>	<b><u>Poids minimum des œufs à couver</u></b>	<b><u>52 grammes</u></b>
<b>S5</b>	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	L'entreprise justifie : - des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation des œufs à couver. Ces dispositions restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs ; - des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.
<b>S6</b>	Tri des poussins avant livraison	Les poussins petits (< à 33 g), mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé sont écartés.

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S64</b>	Certification des sites de fabrication des aliments industriels	Les sites de fabrication doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA)
<b>S10</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

## 5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S65</b>	Distribution de blé à la volée	A partir de 35 jours d'élevage, du blé est distribué à la volée quotidiennement sur la litière dans le bâtiment

### 5.4.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

#### 5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S23</b>	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

### 5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S26</u></b> <b><u>(Cf.C46)</u></b>	<b><u>Age d'accès au parcours</u></b>	<b><u>37<sup>ème</sup> jour maximum</u></b>
<b>S27</b>	Horaires d'ouverture des trappes du 37 <sup>ème</sup> jour au 42 <sup>ème</sup> jour	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saison hivernale, automne et printemps : de 11h00 à 17h00.</li> <li>- Saison estivale : de 9h00 à la tombée de la nuit.</li> </ul>
<b><u>S67</u></b> <b><u>(Cf.C48)</u></b>	<b><u>Aménagement des parcours</u></b>	<b><u>Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent en arbre selon leur ombre portée au sol.</u></b>

### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S70</b>	Date maximale d'enlèvement des poulets mâles non castrés	91 <sup>ème</sup> jour

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	Vérification de l'âge minimum avant enlèvement	Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

#### 5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30 (Cf.C57)	<b><u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u></b>	<b><u>Mise à jeun 6 h minimum avant enlèvement</u></b> Le producteur note sur sa fiche d'élevage l'heure de mise à jeun Le producteur veille à ce que les volailles aient durant cette période de l'eau constamment à disposition.

### 5.5. Abattage

#### 5.5.1. Attente avant abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43	Cas de l'abattage rituel	<i>Cf. annexe 2</i>

#### 5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44	Justification des déclassements des carcasses en abattoir	L'abattoir doit justifier en permanence des dispositions prises en matière de tri des saisies, de déclassement des volailles : déclassement technique abattoir (carcasses abîmées par le process) et élevage (carcasses non labellissables, déclassements poids au calibrage).

#### 5.5.4. Ressuage des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S50</b>	Validation des étiquettes	<p>Chaque étiquette, avant utilisation, doit recevoir l'accord de l'Organisme Certificateur.</p> <p>L'abattoir adresse le type d'étiquettes à réimprimer à l'ODG avant toute réimpression.</p> <p>La numérotation des séries d'étiquettes commandées aux imprimeurs est gérée par l'ODG et transmise à ceux-ci avec l'accord de l'ODG sur le type d'étiquettes.</p> <p>L'abattoir adresse photocopie du bon de livraison des étiquettes imprimées. Ce bon précise le nombre d'étiquettes, les N° des séries. L'abattoir joint une étiquette imprimée reçue.</p> <p>Ces informations permettent à l'ODG de tenir une comptabilité des étiquettes par abattoir - données d'entrée de la comptabilité.</p>
<b>S51</b>	Déclaration des séries d'étiquettes utilisées	<p>L'abattoir adresse pour chaque lot conditionné, le type d'étiquette utilisé ainsi que les numéros des séries utilisées.</p> <p>Les séries déclarées, saisies sur informatique à l'ODG permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de vérifier la maîtrise des numéros de séries d'étiquettes commandées par l'abattoir.</li> <li>- à partir de ces données de sortie d'établir la comptabilité étiquettes par abattoir.</li> </ul>
<b>S52</b>	Enregistrement des lots conditionnés	<p>Un état tenu par le conditionneur précise pour chaque lot :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot)</li> <li>- Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot.</li> </ul> <p>La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.</p> <p>Cet état est transmis à l'ODG dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot.</p>



## **5.7. Découpe et conditionnement des découpes**

### **5.7.1. Critères particuliers à la découpe**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S54	Mise en place d'un plan de contrôle interne concernant la présentation des produits	L'atelier de découpe met en place un plan de contrôles « interne » concernant la présentation des produits et détient les enregistrements relatifs à ces contrôles.

#### **5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes**

*Pas de conditions de production spécifiques*

## **5.8. Abats et conditionnement des abats crus**

*Non concerné*

## **5.9. Préparation de viandes des volailles**

*Non concerné*

## **5.10. Surgélation**

*Pas de conditions de production spécifiques*

## **6. ÉTIQUETAGE**

*Pas de conditions de production spécifiques*

## **7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION**

*Cf. conditions de production communes*

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

<b>Périodes d'alimentation</b>	<b>Démarrage 1<sup>er</sup> au 28<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Croissance 29<sup>ème</sup> au 52<sup>ème</sup> jour</b>	<b>Finition 53<sup>ème</sup> jour à l'enlèvement au 150<sup>ème</sup> jour minimum</b>
<b>Catégorie de matières premières</b>	<b>Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales</b>	<b>75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée</b>	<b>75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée avec 80% minimum les 4 dernières semaines</b>
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum	70 à 80 % maximum	77 à 85 %maximum
Graines ou fruits, oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)	0 à 48%	0 à 30 %	0 à 30 %
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 50%	0 à 30%	0 à 30%
Tubercules et racines et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 5%	0 à 5%	0 à 10 %
Autres graines et fruits, produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 10%	0 à 10%	0 à 10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 3%	0 à 4%
Autres plantes, algues produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Minéraux et produits dérivés	1 à 6%	0,5 à 5 %	0,2 à 5%
(Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal		<5%	
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.		<5%	

**ANNEXE 2 : PROCEDE D'ABATTAGE RITUEL (CACHER)**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S43-1</b>	Conditions de saignée	Manuelle (opération effectuée avec suffisamment de lumière pour réaliser l'opération manuelle, prise des volailles avec le maximum de douceur, immobilisation dans des cônes de contention durant toute la saignée) La durée de saignée de 1 minute minimum s'applique.
<b>S43-2</b>	Conditions d'échaudage et de plumaison	Plumaison à l'eau froide sans échaudage. Reprise de carcasses avec plumeuses à sec en fin de lignes plumeuses ou finition manuelle plumaison des carcasses Poste de contrôle final de la plumaison
<b>S43-3</b>	Conditions de trempage Immersion des carcasses en fin d'éviscération	Après éviscération, les carcasses sont lavées à l'eau froide Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne
<b>S43-4</b>	Qualité de l'eau de trempage	La qualité bactériologique de l'eau de trempage doit être maîtrisée.
<b>S43-5</b>	Durée de trempage	≥ 30 minutes
<b>S43-6</b>	Durée de salage (cachérisation)	La durée de cachérisation (contacts des carcasses avec sel) est de 1 heure minimum
<b>S43-7</b>	Conditions de dessalage	La cachérisation des viandes est suivie d'une immersion totale des carcasses dans l'eau froide dans 3 bacs successifs pendant 20 minutes. Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne

## Cahier des charges du label rouge n° LA 60/88 « Pintade fermière élevée en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 94 jours

### 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure .....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2. Multiplication / Accoupage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.1. Oisillons mis en place.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3. Alimentation des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4. Élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.3. Parcours .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.5. Enlèvement de la bande.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5. Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.1. Attente avant abattage.....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.2. Abattage .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables .....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.4. Ressuage des carcasses.....</b>	<b>9</b>
<b>5.6. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>9</b>
<b>5.7. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>10</b>
<b>5.7.1. Critères particuliers à la découpe.....</b>	<b>10</b>
<b>5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe .....</b>	<b>11</b>
<b>5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes .....</b>	<b>11</b>
<b>5.8. Abats et conditionnement des abats crus.....</b>	<b>11</b>
<b>5.9. Préparations de viandes de volailles.....</b>	<b>11</b>
<b>5.10. Surgélation.....</b>	<b>11</b>
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>11</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>11</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>12</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Association Les fermiers du Val de Loire (FVL)  
Boulevard Pasteur BP 50262  
44158 ANCENIS CEDEX  
Tél. 02 40 98 82 52  
Courriel : fermiersduvalde Loire@terrena.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Pintade fermière élevée en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une pintade fermière élevée en plein air, abattue à 94 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 produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Présence de perchoirs	Tous les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs.	Pas d'exigences
Parcours arborés	Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent par parcours	Élevé en claustration

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 94 jours

Tous les produits commercialisés en frais ou en surgelés doivent se distinguer des produits courants sur les descripteurs sensoriels suivants et leur perception par les consommateurs:

- Fermeté : produit plus ferme que le produit standard sans être toutefois trop ferme en perception par le consommateur
- Tendreté : produit moins tendre que le produit standard tout en restant tendre en perception par le consommateur
- Jutosité : produit moins juteux que le produit standard tout en restant juteux en perception par le

consommateur

- Caractère étouffant en bouche : (principalement les filets) le produit ne doit pas être jugé étouffant en bouche par le consommateur

#### **4. TRAÇABILITE**

##### **Notion de lot**

Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs : La notion de lot correspond à la livraison de X jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

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

##### **Traçabilité montante**

A partir du numéro individuel apposé sur chaque étiquette, l'ODG est capable, à partir d'une réclamation client, de :

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

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

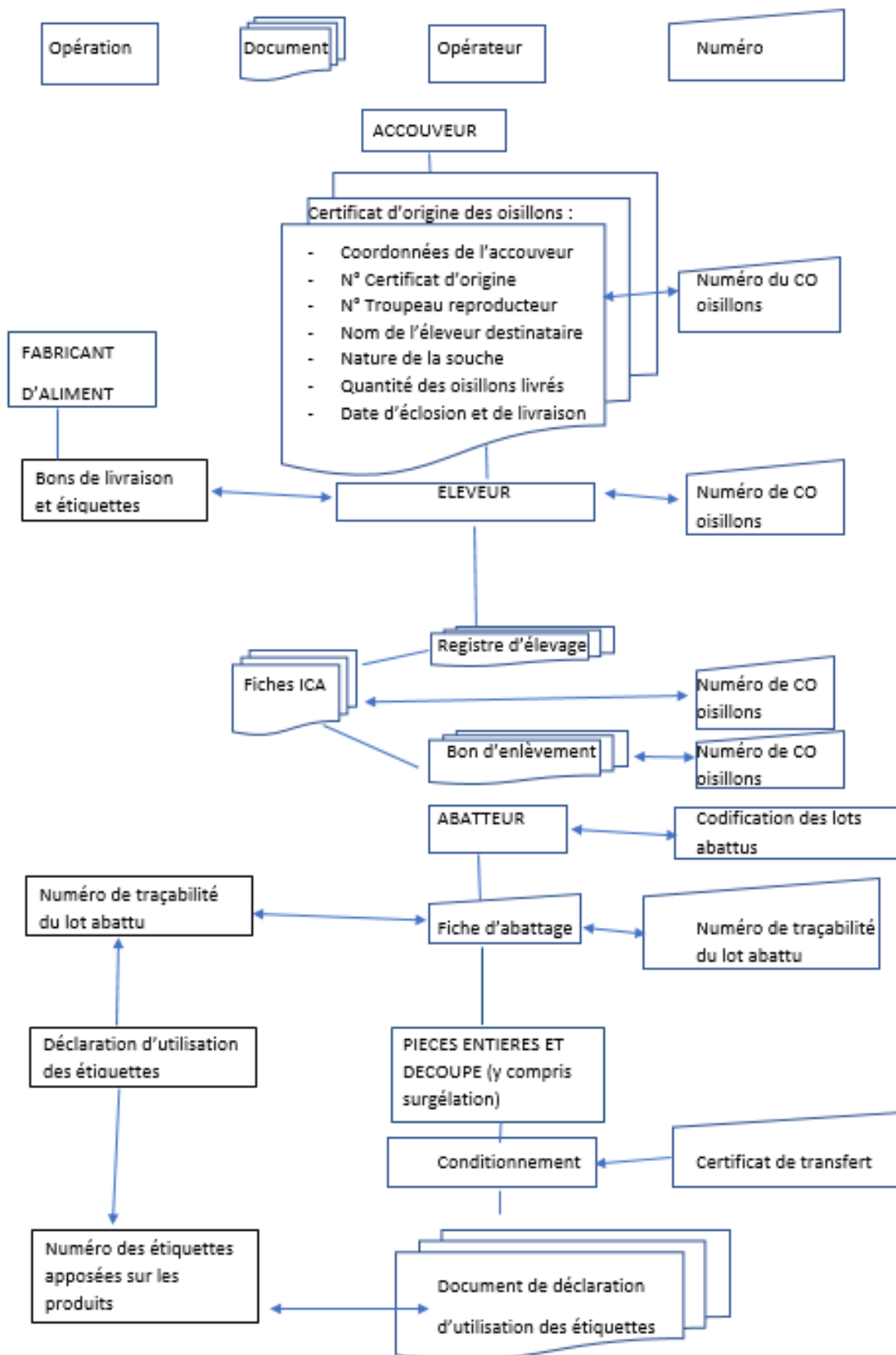
2 - Conduire ensuite, au regard de la nature de la réclamation, l'analyse des causes et la mise en place d'actions correctives appropriées.

### Traçabilité descendante

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

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





## 5. 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
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux utilisés pour l'espèce « pintade » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S5</b>	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	L'entreprise justifie : - des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation des œufs à couver. Ces dispositions restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs ; - des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.
<b>S6</b>	Tri des poussins avant livraison	Les pintadeaux petits, mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé sont écartés.

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S64</b>	Certification des sites de fabrication des aliments industriels	Les sites de fabrication doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA)
<b>S10</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

### 5.4. Élevage

#### 5.4.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 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
S21	Présence de perchoirs	Chaque bâtiment d'élevage dispose de perchoirs représentant une longueur cumulée de 128 mètres de perchage par bâtiment de 400 mètres carrés. Les perchoirs sont mis en place dans le bâtiment d'élevage au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles.

##### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27	Horaires d'ouverture des trappes du 49 <sup>ème</sup> jour au 55 <sup>ème</sup> jour	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saison hivernale, automne et printemps : A partir du 49<sup>ème</sup> jour et jusqu'au 55<sup>ème</sup> jour les pintades ont accès au parcours herbeux de 11h00 à 17h00. A partir du 56<sup>ème</sup> jour, les pintades ont accès au parcours herbeux au plus tard à 9h00 jusqu'à la tombée de la nuit</li> <li>- Saison estivale : les pintades ont accès au parcours herbeux à partir du 49<sup>ème</sup> jour de 9h00 à la tombée de la nuit.</li> </ul>
S67 (Cf.C48)	<u>Aménagement des parcours</u>	<u>Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent en arbre selon leur ombre portée au sol.</u>

#### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	Vérification de l'âge minimum avant enlèvement	Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.
S70	Date maximum d'enlèvement des pintades mâles (non castrés)	101 <sup>ème</sup> jour

#### 5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S30</b> <b>(Cf C57)</b>	<b><u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u></b>	<b><u>6 h minimum avant enlèvement</u></b> Le producteur note sur sa fiche d'élevage l'heure de la mise à jeun Le producteur veille à ce que les volailles aient durant cette période de l'eau constamment à disposition.

#### 5.5. Abattage

##### 5.5.1. Attente avant abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.5.2. Abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S44</b>	Justification des déclassements des carcasses en abattoir	L'abattoir doit justifier en permanence des dispositions prises en matière de tri des saisies, de déclassement des volailles : déclassement technique abattoir (carcasses abîmées par le process) et élevage (carcasses non labellissables, déclassements poids au calibre).

##### 5.5.4. Ressuage des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S50</b>	Validation des étiquettes	Chaque étiquette, avant utilisation, doit recevoir l'accord de l'Organisme Certificateur. L'abattoir adresse le type d'étiquettes à réimprimer à l'ODG avant toute réimpression. La numérotation des séries d'étiquettes commandées aux imprimeurs est gérée par l'ODG et transmise à ceux-ci avec l'accord de l'ODG sur le type d'étiquettes.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>L'abattoir adresse photocopie du bon de livraison des étiquettes imprimées. Ce bon précise le nombre d'étiquettes, les N° des séries. L'abattoir joint une étiquette imprimée reçue.</p> <p>Ces informations permettent à l'ODG de tenir une comptabilité des étiquettes par abattoir - données d'entrée de la comptabilité.</p>
S51	Déclaration des séries d'étiquettes utilisées	<p>L'abattoir adresse pour chaque lot conditionné, le type d'étiquette utilisé ainsi que les numéros des séries utilisées.</p> <p>Les séries déclarées, saisies sur informatique à l'ODG permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de vérifier la maîtrise des numéros de séries d'étiquettes commandées par l'abattoir.</li> <li>- à partir de ces données de sortie d'établir la comptabilité étiquettes par abattoir.</li> </ul>
S52	Enregistrement des lots conditionnés	<p>Un état tenu par le conditionneur précise pour chaque lot :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot)</li> <li>- Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot.</li> </ul> <p>La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.</p> <p>Cet état est transmis à l'ODG dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot.</p>

## 5.7. Découpe et conditionnement des découpes

### 5.7.1. Critères particuliers à la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S54</b>	Mise en place d'un plan de contrôle interne concernant la présentation des produits	L'atelier de découpe met en place un plan de contrôles "internes" concernant la présentation des produits et détient les enregistrements relatifs à ces contrôles.

#### **5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.8. Abats et conditionnement des abats crus**

*Non concerné*

#### **5.9. Préparations de viandes de volailles**

*Non concerné*

#### **5.10. Surgélation**

*Pas de conditions de production spécifiques*

### **6. ÉTIQUETAGE**

*Pas de conditions de production spécifiques*

### **7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION**

*Cf. conditions de production communes*

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

Périodes d'alimentation	Démarrage 1 <sup>er</sup> au 28 <sup>ème</sup> jour	Croissance 29 <sup>ème</sup> au 59 <sup>ème</sup> jour	Finition 60 <sup>ème</sup> jour à l'enlèvement au 94 <sup>ème</sup> jour minimum
<b>Catégories de matières premières</b>	<b>Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales</b>	<b>Au minimum 70 % de céréales et dérivés de céréales</b>	<b>Au minimum 78% de céréales et dérivés de céréales</b>
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum	70 à 80% maximum	78 à 85% maximum
Graines ou fruits, oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)	0 à 48%	0 à 30 %	0 à 30 %
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 50%	0 à 30%	0 à 30%
Tubercules et racines et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 5%	0 à 5%	0 à 10%
Autres graines et fruits, produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 1%	0 à 2%	0 à 2%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 3%	0 à 4%
Autres plantes, algues produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Minéraux et produits dérivés	1 à 6%	0,5 à 5 %	0,2 à 5%
(Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal		<5%	
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.		<5%	