

## Cahier des charges du label rouge n° LA 08/87 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais»

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 84 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales

### Avertissement :

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

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

## SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR .....	3
2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE .....	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT .....	3
3.1. PRÉSENTATION DU PRODUIT .....	3
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT .....	3
3.3. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE .....	4
4. TRAÇABILITÉ .....	4
5. MÉTHODE D'OBTENTION .....	7
5.1. SCHÉMA DE VIE .....	7
5.2. SÉLECTION .....	7
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE .....	7
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE .....	8
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE .....	8
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES .....	9
5.5. ÉLEVAGE .....	9
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES .....	9
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS .....	9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE .....	9
5.5.2.2. UTILISATION DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE .....	10
5.5.3. PARCOURS .....	10
5.5.4. CONDITIONS SANITAIRES D'ÉLEVAGE .....	11
5.5.4.1. TRAITEMENTS .....	11
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE .....	11
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE .....	11
5.5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT .....	11
5.6. ABATTAGE .....	12
5.6.1. ATTENTE AVANT ABATTAGE .....	12
5.6.2. ABATTAGE .....	12
5.6.3. SÉLECTION ET PESÉE DES CARCASSES LABELLISABLES .....	12
5.6.4. RESSUAGE .....	13
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES .....	13
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES .....	14
5.9. TRANSFORMATION .....	15
5.10. SURGÉLATION .....	15
6. ÉTIQUETAGE .....	16
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION .....	16
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION .....	17
ANNEXE 2 : PROCESS D'ABATTAGE RITUEL (CASHER) .....	19

## 1. NOM DU DEMANDEUR

ALSACE VOLAILLE (A.V.)  
Espace Européen de l'Entreprise  
2 rue de Rome  
CS 30022 - Schiltigheim  
67013 STRASBOURG CEDEX  
Tél : 03.88.19.17.14 / Fax : 03 88 19 16 98  
Courriel : [alsace-volaille@alsace.chambagri.fr](mailto:alsace-volaille@alsace.chambagri.fr)

## 2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais»

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, à pattes et peau blanches, non cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 84 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), découpes, frais.

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
Teneur en matière grasse de l'aliment	< 5%	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	1 km minimum	Pas d'exigences
Entretien de la litière	1kg de paille minimum par sujet	Pas d'exigences
Rotation des parcours	Repos de 9 semaines minimum	Pas de parcours
Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Durée $\leq$ 2 heures	Pas d'exigences
Age minimal d'abattage	$\geq$ 84 jours	Environ 38 jours

### 3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 84 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales

Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :

- Chair blanche avec graisse de couverture blanche ;
- Chair ferme adhérente à l'os ;
- Faible perte d'eau à la cuisson.

## 4. TRAÇABILITÉ

ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ	INFORMATIONS FOURNIES
<b>REPRODUCTEURS</b>	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Code</li> <li>- Origine</li> <li>- Souche</li> <li>- N° de parquet</li> </ul>
<b>COUVOIRS</b>	BL Certificat d'origine des poussins Déclaration des pontes-éclosion	<ul style="list-style-type: none"> <li>- N° de couvoir</li> <li>- Quantités livrées</li> <li>- N° de parquet</li> <li>- N° de bande</li> <li>- Date de ponte, date d'éclosion, date de mise en place et quantités correspondantes</li> </ul>
<b>ELEVAGE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BL + CO des poussins</li> <li>• Fiche d'élevage</li> <li>• BL des aliments</li> <li>• Ordonnance(s) vétérinaire(s)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordonnées de l'accouveur</li> <li>- N° du parquet</li> <li>- Date et quantité de mise en place et d'enlèvement</li> <li>- N° éleveur</li> <li>- N° de bande</li> <li>- Mortalité</li> </ul>
<b>FABRICANTS D'ALIMENTS</b>	Cahier de fabrication journalier Formules Résultats d'analyses de matières premières et de produits finis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de fabrication</li> <li>- N° de lot</li> </ul>
<b>TRANSPORT</b>	Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- N° de bande</li> <li>- N° d'éleveur</li> <li>- Quantité enlevées</li> </ul>

<b>ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE</b>	<b>DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ</b>	<b>INFORMATIONS FOURNIES</b>
<b>ABATTOIR</b>	Bon de livraison produit fini Certificat de transfert (en cas de transfert) Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- N° fiche enlèvement</li> <li>- Date et quantités d'enlèvement : quantités enlevées, labellisables, déclassées, labellisées</li> <li>- Nom ou code de l'éleveur</li> <li>- N° de bande</li> <li>- Date d'abattage</li> <li>- N° d'étiquette</li> </ul>
<b>POINT DE VENTE</b>	Etiquette informative Etiquette poids/prix	<ul style="list-style-type: none"> <li>- N° agrément abattoir</li> <li>- D.L.C.</li> <li>- Poids</li> <li>- N° d'étiquette</li> </ul>

**1<sup>er</sup> cas : abattage et découpe sur le même site**

<b>ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE</b>	<b>DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ</b>	<b>INFORMATIONS FOURNIES</b>
<b>REPRODUCTEURS</b>	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Code</li> <li>- Origine des mâles et des femelles</li> <li>- N° de parquet</li> <li>- Souche</li> </ul>
<b>COUVOIRS</b>	Certificat d'origine des poussins	<ul style="list-style-type: none"> <li>- N° de couvoir</li> <li>- Quantités livrées</li> <li>- N° de parquet</li> <li>- N° de bande</li> <li>- Date de ponte, date d'éclosion, date de mise en place et quantités correspondantes</li> </ul>
<b>ELEVAGE</b>	BL + CO des poussins Fiche d'élevage  BL des aliments Ordonnance(s) vétérinaire(s)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordonnées de l'accouveur</li> <li>- N° de parquet</li> <li>- Date et quantité de mise en place et d'enlèvement</li> <li>- N° éleveur</li> <li>- N° de bande</li> <li>- Mortalité</li> </ul>
<b>FABRICANTS D'ALIMENTS</b>	Cahier de fabrication journalier Formules Résultats d'analyses de matières premières et de produits finis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de fabrication</li> <li>- N° de lot</li> </ul>
<b>TRANSPORT</b>	Fiche d'enlèvement,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- N° de bande</li> </ul>

<b>ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE</b>	<b>DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ</b>	<b>INFORMATIONS FOURNIES</b>
	d'abattage et de labellisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- N° d'éleveur</li> <li>- Quantité enlevées</li> </ul>
<b>ABATTAGE</b>	Bon de livraison du produit fini Certificat de transfert (en cas de transfert) Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- N° fiche enlèvement</li> <li>- Date et quantités d'enlèvement : quantités enlevées, labellisables, déclassées, labellisées</li> <li>- Nom ou code de l'éleveur</li> <li>- N° de bande</li> <li>- Date d'abattage</li> </ul>
<b>DÉCOUPE</b>	Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation Bon de livraison du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom ou code de l'éleveur</li> <li>- N° de bande</li> <li>- Date d'abattage</li> <li>- Quantités découpées, labellisées et déclassées</li> <li>- N° d'étiquette</li> </ul>
<b>POINT DE VENTE</b>	Etiquette informative Etiquette poids/prix	<ul style="list-style-type: none"> <li>- N° d'agrément abattoir</li> <li>- DLC</li> <li>- Poids</li> <li>- N° d'étiquette</li> <li>- Nombre de pièces</li> </ul>

**2ème cas : abattage et découpe ont lieu sur des sites différents :**

<b>ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE</b>	<b>DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ</b>	<b>INFORMATIONS FOURNIES</b>
<b>REPRODUCTEURS</b>	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Code</li> <li>- Origine des mâles et des femelles</li> <li>- N° de parquet</li> <li>- Souche</li> </ul>
<b>COUVOIRS</b>	Certificat d'origine des poussins Déclaration des pontes-éclosion	<ul style="list-style-type: none"> <li>- N° de couvoir</li> <li>- Quantités livrées</li> <li>- N° de parquet</li> <li>- N° de bande</li> <li>- Date de ponte, date d'éclosion, date de mise en place et d'enlèvement</li> </ul>
<b>ELEVAGE</b>	BL + CO des poussins Fiche d'élevage BL des aliments Ordonnance(s) vétérinaire(s)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordonnées de l'accouveur</li> <li>- N° de parquet</li> <li>- Date et quantité de mise en place et d'enlèvement</li> <li>- N° éleveur</li> <li>- N° de bande</li> <li>- Mortalité</li> </ul>

ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ	INFORMATIONS FOURNIES
<b>FABRICANTS D'ALIMENTS</b>	Cahier de fabrication journalier Formules Résultats d'analyse de matières premières et de produits finis	- Date de fabrication - N° de lot
↓ <b>TRANSPORT</b>	Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation	- N° de bande - N° d'éleveur - Quantité enlevées
↓ <b>ABATTAGE</b>	Bon de livraison du produit fini Certificat de transfert (en cas de transfert) Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation	- N° fiche enlèvement - Date et quantités d'enlèvement : quantités enlevées, labellisables, déclassées, labellisées - Nom ou code de l'éleveur - Quantités transférées destinées à la découpe - N° de bande - Date d'abattage
↓ <b>DÉCOUPE</b>	Certificat de transfert Fiche d'enlèvement et d'abattage Bon de livraison du produit fini	- Date d'abattage - Nombre de carcasses transférées - Nom ou code de l'éleveur - Quantités découpées, labellisées et déclassées - Nom ou code d'éleveur - Date d'abattage - N° de bande - N° d'étiquette
↓ <b>POINT DE VENTE</b>	Etiquette informative Etiquette poids/prix	- N° d'agrément abattoir - DLC - Poids - N° d'étiquette - Nombre de pièces

## 5. MÉTHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Sélection

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Multiplication / Accouvage

### 5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
S1.	Modalité de contrôle de la date d'éclosion des poussins	La date d'éclosion des poussins correspond à J1									
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	<p>Poulets à pattes blanches</p> <table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">♂ ♀</td> <td style="text-align: center;">T 55</td> <td style="text-align: center;">I 66</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">JA57</td> <td style="text-align: center;">T557</td> <td style="text-align: center;">I657</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">SA51</td> <td></td> <td style="text-align: center;">I651</td> </tr> </table>	♂ ♀	T 55	I 66	JA57	T557	I657	SA51		I651
♂ ♀	T 55	I 66									
JA57	T557	I657									
SA51		I651									
S3.	Modalités de dépannage entre couvoirs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le dépannage en œufs ou en oisillons d'un même croisement provenant d'un autre couvoir adhèrent ou non à l'organisme de défense et de gestion est autorisé sous réserve que le couvoir dépanneur soit habilité par un organisme certificateur pour le croisement concerné.</li> <li>- Le dépannage est réalisé sous la responsabilité du couvoir dépanné, qui adresse à l'organisme de défense et de gestion du signe, un certificat de transferts-dépannage d'OAC – oisillons qui mentionne notamment les coordonnées de l'expéditeur et du destinataire, la date et le moyen du transfert, le parquet, la souche, le numéro de label rouge et la quantité livrée.</li> </ul>									

### 5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les œufs sont calibrés pour ne retenir que ceux qui ont un poids supérieur à 50 grammes. Les œufs sont calibrés au démarrage de ponte jusqu'à ce que la proportion des œufs ayant un poids supérieur à 50 g soit de plus de 95%.</li> <li>- Passée cette période de démarrage, l'homogénéité des œufs à couver (OAC) est assurée par un contrôle par sondage (pesées aléatoires) afin de garantir l'homogénéité des œufs à couver durant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs.</li> </ul>
S5.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 grammes</u>
S6.	Tri des poussins avant livraison	Après éclosion les poussins sont triés et les poussins chétifs, mal formés ou non arrivés à terme sont éliminés.

#### 5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8.	<u>Teneur en matières grasses</u>	<u>5% maximum</u>

#### 5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Planification des mises en place	Un planning de mise en place est établi par l'ODG en fonction notamment des durées d'élevage et des vides sanitaires à respecter.

##### 5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Cloisonnement des bandes	Il est possible, mais pas obligatoire, d'équiper les bâtiments de cloisons intérieures amovibles permettant de cloisonner les bandes d'élevage par 1.100 sujets.

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	<u>Distance entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation</u>	<u>1 km minimum.</u>
S12.	Aménagement des bâtiments	La surface des fenêtres est au minimum de 12 m <sup>2</sup> /bâtiment
S13.	Equipement des bâtiments	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour l'abreuvement, les bâtiments disposent soit d'abreuvoirs au nombre minimum de 28 par bâtiments, soit de lignes de pipettes, au nombre minimum de 2 lignes par bâtiment, pour les bâtiments construits après janvier 2009.</li> <li>- La répartition des abreuvoirs et des pipettes est telle qu'elle permet un accès homogène des animaux aux abreuvements sur toute la surface du bâtiment. Les mangeoires sont au nombre minimum de 56 assiettes par bâtiment.</li> <li>- Les abreuvoirs et les mangeoires sont répartis de façon homogène sur toute la surface du bâtiment.</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Entretien des abreuvoirs et des mangeoires	Les abreuvoirs et les mangeoires sont nettoyés et vérifiés quotidiennement.
S15.	Modalités de calcul de la surface utilisable du bâtiment	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La surface utilisable des bâtiments est calculée au niveau de la litière.</li> <li>- Elle est rapportée aux m<sup>2</sup> utilisables (nonobstant les obstacles au sol)</li> </ul>

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Chauffage du bâtiment avant l'arrivée des poussins	24 heures avant l'arrivée des poussins, le chauffage est mis en route jusqu'à atteindre une température au sol de 30°C minimum (hormis si la température au sol de 30°C est déjà atteinte).
S17.	Entretien de la litière	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La litière doit comporter au moins 1 kg de paille/sujet. Elle doit être sèche et non croûteuse pour assurer un confort maximal aux volailles.</li> <li>- Elle ne doit pas dégager d'odeur d'ammoniac.</li> <li>- L'aération permet de maintenir une atmosphère sans ammoniac.</li> </ul>

### 5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Maitrise de l'aménagement des parcours	<p>Les parcours sont conçus de façon à inciter les volailles à sortir le plus souvent et y rester le plus longtemps possible. Pour cela, il dispose des aménagements suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à 15 mètres de la sortie des trappes des arbres sont plantés sur 1 ou 2 rangs, le reste du parcours est soit couvert par une culture ombragère (maïs, tournesol), soit enherbé et ombragé ;</li> <li>- les premiers mètres devant les trappes sont hersés pour casser les croûtes et favoriser l'écoulement de l'eau ;</li> <li>- des brise-vents (haies coupe vent...) sont installés sur les parcours exposés au vent.</li> </ul>
S19.	Entretien du parcours	Le parcours doit rester libre de tout dépôt de matériaux et ne pas servir de lieu de stockage des litières.
S20.	<b><u>Rotation des parcours</u></b>	<b><u>9 semaines minimum</u></b>

#### 5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Analyse de la potabilité de l'eau	Pour l'eau ne provenant pas du réseau (puits,...), des analyses de potabilité sont réalisées annuellement. L'analyse est réalisée en sortie du forage.
S22.	Interventions sur les animaux	Les œillères sont interdites. Le débéquetage et le désonglage sont interdits.

##### 5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Maitrise de l'utilisation des coccidiostatiques	Dans le cas d'emploi de la robénidine, celui-ci doit cesser au plus tard 15 jours avant la date d'abattage présumée.
S24.	Utilisation des traitements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Si le temps d'attente excède la durée d'élevage restant à courir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci doit être retardée d'autant.</li> <li>- En aucun cas, l'abattage ne pourra intervenir avant le délai de retrait du médicament.</li> </ul>

##### 5.5.4.2. Vide sanitaire

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>84 jours</u>

#### 5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les poulets sont attrapés au niveau des tarses avec un maximum de trois poulets dans chaque main.</li> <li>- Les poulets doivent être manipulés avec soin de façon à ne pas les blesser.</li> <li>- Ils ne doivent pas être jetés en vrac dans les caisses.</li> </ul>
S27.	Densité des volailles par cage ou casier	<p>La densité des animaux dans les cages ou les casiers des conteneurs doit être au maximum - de 52 kg/m<sup>2</sup>, soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 poulets par cage de 80 cm x 60 cm de dimension,</li> <li>- 11 poulets par casier de 80 cm x 60 cm de dimension.</li> </ul>
S28.	<u>Distance / Durée entre</u>	<u>Durée de transport entre élevage et abattoir ≤ 2 h.</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	<b><u>l'élevage et l'abattoir</u></b>	

## 5.6. Abattage

### 5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les animaux sont placés dans un endroit abrité de la pluie et du vent (camion bâché, quai protégé) et ventilé.
S30.	Modalités d'identification des volailles	Sur les quais, afin d'éviter tout mélange de lots d'éleveurs différents, l'ensemble des caisses ou conteneurs d'un même éleveur, sont identifiés sur le quai et distinctement séparés.

### 5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux, est réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux, sous éclairage faible.
S32.	<u>Conditions de saignée (durée)</u>	Lorsqu'il y a saignée, <u>sa durée est ≥ 1 minute et 35 secondes</u> .
S33.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 minutes minimum et 4 minutes maximum.
S34.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
S35.	Process abattage rituel (Casher) (y compris ressusage)	<i>Cf. annexe 2</i>

### 5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Poids	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids des carcasses mâles éviscérées sans abats (poids sans tarses) : <b><u>1300 grammes</u></b> à 2200 grammes ;</li> <li>- Poids des carcasses femelles éviscérées sans abats (poids sans tarses) : 1000 grammes à 1600 grammes ;</li> <li>- Poids minimum effilé : 1300 grammes ;</li> <li>- Poids minimum des carcasses pour les pièces de</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		découpe : 1000 grammes.
S37.	Modalités de déclassement des carcasses	<p>Les carcasses sont systématiquement déclassées dans les cas suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses ;</li> <li>• déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 1 cm ;</li> <li>• brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm<sup>2</sup> chacune et 20 cm<sup>2</sup> au total ;</li> <li>• griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant 80 mm et au total 200 mm.</li> </ul>
S38.	Conditions de classement des carcasses issues de l'abattage rituel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les carcasses déclassées issues d'abattage casher ne rentrent plus dans la démarche label rouge.</li> <li>- Les carcasses déclassées du halal ne rentrent plus dans la démarche label rouge.</li> </ul>

#### 5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	<u>Durée de ressuage</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Durée minimum de 2h30 en ressuage dynamique en continu</u></b></li> <li>- <b><u>Durée minimum de 4h en ressuage statique</u></b>.</li> <li>- La durée est régulièrement validée par les abattoirs. Il est également possible, dans le cas d'un ressuage dynamique, pour faciliter le bridage des carcasses dont la rigidité cadavérique est importante en fin de ressuage, et préserver ainsi la qualité visuelle du produit fini, de pré-ressuer les volailles avant bridage pendant au minimum 30 minutes.</li> <li>- Le ressuage est alors terminé en statique en chambre froide à température inférieure ou égale à 4°C.</li> </ul>
S40.	Température des volailles en sortie de ressuage	≤ 4 °C à cœur

#### 5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Conditions de transfert des carcasses au centre de conditionnement	Le transfert des carcasses au centre de conditionnement se fait en camions frigorifiques dans un délai maximum de 24 heures après abattage.
S42.	Conditions de présentation des volailles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour les carcasses éviscérées : cavité abdominale complètement vidée des poumons, cœur et viscères, obturées par une peau de cou repliée ;</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Pour les carcasses effilées : vidée de l'intestin par l'orifice cloacal sans enlèvement des autres viscères (jabot, foie, gésier, cœur et poumons) ni des abattis (patte, tête et cou).
S43.	Modalités de bridage des volailles	L'opération de tri/bridage peut avoir lieu à chaud ou à froid. Le tri/bridage à froid a lieu après le ressauage, dans le cadre du ressauage en continu.
S44.	Modalités de tri des volailles avant conditionnement	Un deuxième tri des carcasses est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• aspect de la peau,</li> <li>• poids minimum,</li> <li>• absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures,..... .</li> </ul>
S45.	Modalités de conditionnement des volailles entières	Les volailles sont présentées : <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit en barquette pour le prêt à cuire (PAC) : à l'unité sous film plastique, sous vide ou sous atmosphère protectrice,</li> <li>- soit en vrac pour le prêt à cuire (PAC) et l'effilé, dans des cartons identifiés et emballés dans du papier à usage alimentaire ou dans des bacs plastiques identifiés, faciles à nettoyer et à désinfecter.</li> </ul>
S46.	Modalités d'identification des pièces entières	- Chaque pièce entière est identifiée par une étiquette portant un numéro chronologique. - Dans le cadre la restauration hors foyer, chaque pièce est identifiée individuellement par une étiquette portant le numéro chronologique.

## 5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Tri des carcasses avant découpe	- Seules des carcasses correspondant aux critères de labellisation sont découpées. - Pour cela un deuxième tri des carcasses avant découpe est réalisé.
S48.	Modalités d'identification des carcasses destinées à la découpe	- Les chariots de carcasses destinées à la découpe sont identifiés par une étiquette portant les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• nom ou code de l'éleveur,</li> <li>• date d'abattage, ou code de traçabilité de l'abattoir (code couleur, n° de jour...)</li> <li>• mention découpe label rouge.</li> </ul> - Ils sont stockés dans un emplacement matérialisé (marquage au sol, ou aire délimitée par des cordelettes) et identifié par une étiquette « découpe label rouge ».

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S49.	Tri des découpes avant conditionnement	<p>Un tri des découpes est réalisé selon les caractéristiques complémentaires suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pas de nécroses (= abcès, pus), pas de diaphyse (= milieu de l'os) rouge,</li> <li>- pas d'ecchymoses (tâches rouges ou bleues),</li> <li>- absence de plumes résiduelles et de sicots,</li> <li>- pas de déchirure de peau,</li> <li>- pas de brûlure,</li> <li>- pas de griffure.</li> </ul>

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S50.	Modalités de conditionnement des pièces de découpe	<p>Les découpes sont conditionnées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit en barquette sous film plastique, sous vide ou sous atmosphère protectrice</li> <li>- soit en vrac, dans des cartons identifiés fermés et emballés dans du papier à usage alimentaire, chaque pièce étant identifiée ou dans des bacs plastiques identifiés faciles à nettoyer et à désinfecter, chaque pièce étant identifiée.</li> </ul>
S51.	Modalités d'identification des pièces de découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chaque unité de vente consommateur est identifiée par l'étiquette label rouge portant un numéro individuel chronologique.</li> <li>- En vrac, chaque pièce de découpe porte un sticker avec le logo label rouge et l'estampille sanitaire.</li> <li>- Les bacs et les cartons sont scellés avec une étiquette portant les mentions de certification et le numéro chronologique et une étiquette précisant le poids, la dénomination de la pièce, le nombre de pièces et la DLC.</li> </ul>

## **5.9. Transformation**

*Non concerné*

## **5.10. Surgélation**

*Non concerné*

## 6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S52.	Numérotation des étiquettes	Chaque étiquette est numérotée individuellement.

## 7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Matières premières autorisées	Documentaire <u>et/ou mesure</u>
C	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire <u>et/ou mesure</u>
S8	Teneur en matière grasse	Documentaire et/ou mesure
S23	Maitrise de l'utilisation des coccidiostatiques	Documentaire et/ ou mesure
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire <u>et/ou visuel</u>
C	Effectif des volailles par site d'élevage	Documentaire <u>et/ou visuel</u>
C	Effectif des volailles par bâtiment	Documentaire <u>et/ou visuel</u>
	Densité des volailles dans le bâtiment	Documentaire <u>et/ou visuel</u>
S12	Aménagement des bâtiments	Documentaire et/ou visuel
S13	Équipement des bâtiments	Documentaire et/ou visuel
C	Surface du parcours	Documentaire <u>et/ou visuel</u> Mesure
S17	Entretien de la litière	Visuel et/ou documentaire
C	Profondeur des parcours	Visuel
C	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	Documentaire et/ou visuel
C	Densité par cage ou casier à l'enlèvement de la bande	Visuel
S27	Densité des volailles par cage ou casier	Visuel
S 38	Poids	Mesure

\* C : Conditions de production communes

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

Taux minimum de céréales dans l'alimentation :

Aliments pour animaux de 28 jours et moins : au moins 50 % de céréales et de produits dérivés de céréales,

Aliments pour animaux de plus de 28 jours : 75 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales en poids de la formule d'aliments.

Dans tous les cas, le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.

Le plan d'alimentation comprend 2 phases :

de J1 à J28 : aliment démarrage,

de J29 à abattage : aliment croissance/finition.

Catégories et nature des matières premières autorisées	Taux minimum et maximum d'incorporation	
	démarrage 0 – 28 j	croissance et finition 29j à l'abattage
<b>Grains de céréales et produits dérivés</b>	<b>≥ 50 %</b>	<b>≥ 75 %</b>
<b>Céréales</b>		
- Blé	10 à 40 %	10 à 50 %
- Maïs	5 à 70 %	5 à 70 %
<b>Autres céréales</b>	<b>0 à 40 %</b>	<b>0 à 50 %</b>
<b>Graines de céréales et produits dérivés</b> ≤ 15% de l'ensemble des céréales + produits dérivés	<b>≤ 7,5%</b>	<b>≤ 11,25 %</b>
- Brisures de maïs	0 à 40 %	0 à 40 %
- Bifarines (farines secondes de maïs)	0 à 10 %	0 à 10 %
- Son de blé	0 à 10 %	0 à 10 %
- Germes de maïs	0 à 8 %	0 à 8 %
- Gluten de maïs	0 à 7 %	0 à 7 %
Autres produits dérivés	0 à 6 %	0 à 6 %
<b>Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés</b>		
- Tourteaux de colza	0 à 7,5 % ( <b>≤ 7,5 %</b> sous toutes ses formes)	0 à 7,5 % ( <b>≤ 7,5 %</b> sous toutes ses formes)
- Tourteaux de soja	10 à 35 %	5 à 35 %
- Tourteaux de tournesol	0 à 7,5 %	0 à 7,5 %
- Colza sous toutes ses formes	0 à 7,5 %	0 à 7,5 %
- Soja extrudé ou toasté	0 à 10 %	0 à 10 %
- Tournesol	0 à 5 %	0 à 5 %
<b>Graines de légumineuses et produits dérivés</b>		
- Pois	0 à 5%	0 à 5 %
- Lupin	0 à 5%	0 à 5 %
- Féverole	0 à 5%	0 à 5 %
<b>Tubercules et racines et produits dérivés</b>		
- Mélasse de betterave	0 à 2 %	0 à 2 %
- Amidon de pomme de terre	0 à 2 %	0 à 2 %
<b>Fourrages</b>		

<b>Catégories et nature des matières premières autorisées</b>	<b>Taux minimum et maximum d'incorporation</b>	
	<b>démarrage 0 – 28 j</b>	<b>croissance et finition 29j à l'abattage</b>
- Luzerne et ses dérivés	0 à 5 %	0 à 5 %
<b>Minéraux</b>		
Minéraux	1 à 4%	1 à 4%
<b>Huiles et graisses végétales</b>	<b>Taux de matières grasses totales ≤ 5%</b>	
- Huile de soja ou de colza (taux d'acidité inférieur à 5%)	0,2 % maximum	0,2 % maximum
<b>Produits azotés obtenus par synthèse ou fermentation</b> (acides aminés, analogues et produits dérivés, cultures de bactéries, de levures et de champignons) (arrêté du 27/08/87 modifié)		
Acides aminés	0,1 à 1 %	0,1 à 1 %
<b>Produits dérivés de la transformation du bioéthanol</b>		
Glycérol	0 à 4 %	0 à 4 %
<b>Produits dérivés de l'industrie agroalimentaire</b>		
Drêches de brasseries, distillerie, amidonnerie	0 à 4 %	0 à 4 %
<b>Catégories et nature des additifs autorisés :</b>		
<b>Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes :</b>		
Additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaisseurs et gélifiants	Interdits	
Cas des coccidiostatiques et autres substances médicamenteuses	0 à 5%	L'emploi de la robénidine doit cesser 15 jours avant la date d'abattage présumée

**ANNEXE 2 : PROCESS D'ABATTAGE RITUEL (CASHER)**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.1	Conditions de saignée	Les volailles sont saignées par le sacrificateur
S36.2	Conditions de plumaison	Plumaison à sec
S36.3	Conditions d'éviscération	Les carcasses sont décapitées, éviscérées et époumonées.
S36.4	Conditions de trempage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Après éviscération, les carcasses sont lavées dans des chillers à l'eau froide, à une température comprise entre 8 et 16°C.</li> <li>- L'eau est renouvelée en continu</li> </ul>
S36.5	Qualité de l'eau de trempage	L'eau est issue du réseau de distribution d'eau potable, ce qui peut expliquer des variations saisonnières de température.
S36.6	Durée de trempage	30 minutes.
S36.7	Préparation des carcasses après trempage	Les pattes sont sectionnées.
S36.8	Conditions de salage	Les volailles sont salées à la main et reposent sur une bande transporteuse
S36.9	Durée de salage	1 heure à température ambiante
S36.10	Conditions de dessalage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le sel est ensuite éliminé par 3 trempages successifs dans des chillers</li> <li>- La durée du trempage est de 5 minutes par cycle</li> <li>- La température de l'eau des chillers est comprise entre 8 et 16°C</li> <li>- L'eau des chillers est renouvelée en continu</li> </ul>
S36.11	Délai d'entrée en ressuage	L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 90 minutes après l'accrochage de la volaille.

*JORF du 8 septembre 2017*

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 2017-37

## Cahier des charges du label rouge n° LA 14/98 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais»

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum
- Alimenté avec 80 % de céréales et, en finition, avec 5% de produits laitiers

### Avertissement :

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

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

## SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR .....	3
2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE .....	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT .....	3
3.1. PRÉSENTATION DU PRODUIT .....	3
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT .....	3
3.3. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE .....	4
4. TRAÇABILITÉ .....	4
5. MÉTHODE D'OBTENTION .....	7
5.1. SCHÉMA DE VIE .....	8
5.2. SÉLECTION .....	8
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE .....	8
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE .....	8
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE .....	8
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES .....	9
5.5. ÉLEVAGE .....	9
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES .....	9
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS .....	9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE .....	9
5.5.2.2. UTILISATION DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE .....	10
5.5.3. PARCOURS .....	11
5.5.4. CONDITIONS SANITAIRES D'ÉLEVAGE .....	11
5.5.4.1. TRAITEMENTS .....	11
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE .....	11
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE .....	12
5.5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT .....	12
5.6. ABATTAGE .....	12
5.6.1. ATTENTE AVANT ABATTAGE .....	12
5.6.2. ABATTAGE .....	12
5.6.3. SÉLECTION ET PESÉE DES CARCASSES LABELLISABLES .....	13
5.6.4. RESSUAGE .....	13
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES .....	14
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES .....	15
5.9. TRANSFORMATION .....	16
5.10. SURGÉLATION .....	16
6. ÉTIQUETAGE .....	16
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION .....	17
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION .....	18
ANNEXE 2 : PROCESS D'ABATTAGE RITUEL (CASHER) .....	21

## 1. NOM DU DEMANDEUR

ALSACE VOLAILLE (A.V.)  
Espace Européen de l'Entreprise  
2 rue de Rome  
CS 30022 - Schiltigheim  
67013 STRASBOURG CEDEX  
Tél : 03.88.19.17.14 / Fax : 03 88 19 16 98  
Courriel : [alsace-volaille@alsace.chambagri.fr](mailto:alsace-volaille@alsace.chambagri.fr)

## 2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais»

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les chapons label rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, à pattes et peau blanches, non cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 154 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), découpes, frais.

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
Pourcentage de céréales et produits dérivés	A partir du 70ème jour $\geq$ 80% de céréales et produits dérivés de céréales  A partir du 126ème jour $\geq$ 85% de céréales et produits dérivés de céréales	Pas d'exigences
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	$\geq$ 5 %	Pas d'exigences
Teneur en matière grasse de l'aliment	< 5%	Pas d'exigences
Distance entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	1 km minimum	Pas d'exigences
Entretien de la litière	2 kg de paille minimum par sujet	Pas d'exigences
Rotation des parcours	Repos de 9 semaines minimum	Pas de parcours
Finition	Clastration complète à partir du 133 <sup>ème</sup> jour	Pas d'exigences

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Durée ≤ 2 heures	Pas d'exigences
Age minimal d'abattage	≥ 154 jours	Environ 140 jours

### 3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum
- Alimenté avec 80% de céréales et, en finition, avec 5% de produits laitiers.

Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :

- Chair blanche ferme, onctueuse, riche en graisse,
- Chair ferme adhérente à l'os, faible perte d'eau à la cuisson.

## 4. TRAÇABILITÉ

ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ	INFORMATIONS FOURNIES
<b>REPRODUCTEURS</b>	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Code</li> <li>- Origine</li> <li>- N° de parquet</li> <li>- Souche</li> </ul>
<b>COUVOIRS</b>	BL Certificat d'origine des poussins mâles sexés Déclaration des pontes-éclosion	<ul style="list-style-type: none"> <li>- N° de couvoir</li> <li>- Quantités livrées</li> <li>- N° de parquet</li> <li>- N° de bande</li> <li>- Date de ponte, date d'éclosion, date de mise en place et quantités correspondantes</li> </ul>
<b>ELEVAGE</b>	BL + CO des poussins Fiche d'élevage  BL des aliments Ordonnance(s) vétérinaire(s)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordonnées de l'accouveur</li> <li>- N° du parquet</li> <li>- Date et quantité de mise en place et d'enlèvement</li> <li>- N° éleveur</li> <li>- N° de bande</li> <li>- Mortalité</li> </ul>

ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ	INFORMATIONS FOURNIES
FABRICANTS D'ALIMENTS	Cahier de fabrication journalier Formules Résultats d'analyses de matières premières et de produits finis	- Date de fabrication - N° de lot
TRANSPORT	Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation	- N° de bande - N° d'éleveur - Quantité enlevées
ABATTOIR	Bon de livraison produit fini Certificat de transfert (en cas de transfert) Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation	- N° fiche enlèvement - Date et quantités d'enlèvement : quantités enlevées, labellisables, déclassées, labellisées - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Date d'abattage - N° d'étiquette
POINT DE VENTE	Etiquette informative Etiquette poids/prix	- N° agrément abattoir - D.L.C. - Poids - N° d'étiquette

#### 1<sup>er</sup> cas : abattage et découpe sur le même site

ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ	INFORMATIONS FOURNIES
REPRODUCTEURS	Certificat d'origine des reproducteurs	- Code - Origine des mâles - N° de parquet - Souche
COUVOIRS	Certificat d'origine des poussins mâles sexés	- N° de couvoir - Quantités livrées - N° de parquet - N° de bande - Date de ponte, date d'éclosion, date de mise en place et quantités correspondantes
ELEVAGE	BL + CO des poussins Fiche d'élevage  BL des aliments Ordonnance(s) vétérinaire(s)	- Coordonnées de l'accouveur - N° de parquet - Date et quantité de mise en place et d'enlèvement - N° éleveur - N° de bande

ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ	INFORMATIONS FOURNIES
FABRICANTS D'ALIMENTS	Cahier de fabrication journalier Formules Résultats d'analyses de matières premières et de produits finis	- Mortalité  - Date de fabrication - N° de lot
TRANSPORT	Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation	- N° de bande - N° d'éleveur - Quantité enlevées
ABATTAGE	Bon de livraison du produit fini Certificat de transfert (en cas de transfert) Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation	- N° fiche enlèvement - Date et quantités d'enlèvement : quantités enlevées, labellisables, déclassées, labellisées - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Date d'abattage
DÉCOUPE	Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation Bon de livraison du produit fini	- Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Date d'abattage - Quantités découpées, labellisées et déclassées - N° d'étiquette
POINT DE VENTE	Etiquette informative Etiquette poids/prix	- N° d'agrément abattoir - DLC - Poids - N° d'étiquette - Nombre de pièces

**2ème cas : abattage et découpe ont lieu sur des sites différents :**

ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ	INFORMATIONS FOURNIES
REPRODUCTEURS	Certificat d'origine des reproducteurs	- Code - Origine des mâles et des femelles - N° de parquet - Souche
COUVOIRS	Certificat d'origine des poussins mâles sexés Déclaration des pontes-éclosion	- N° de couvoir - Quantités livrées - N° de parquet - N° de bande - Date de ponte, date d'éclosion, date de

ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ	INFORMATIONS FOURNIES
		mise en place et d'enlèvement
↓		
<b>ELEVAGE</b>	BL + CO des poussins Fiche d'élevage  BL des aliments Ordonnance(s) vétérinaire(s)	- Coordonnées de l'accouveur - N° de parquet - Date et quantité de mise en place et d'enlèvement - N° éleveur - N° de bande - Mortalité
<b>FABRICANTS D'ALIMENTS</b>	Cahier de fabrication journalier Formules Résultats d'analyse de matières premières et de produits finis	- Date de fabrication - N° de lot
↓		
<b>TRANSPORT</b>	Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation	- N° de bande - N° d'éleveur - Quantité enlevées
↓		
<b>ABATTAGE</b>	Bon de livraison du produit fini Certificat de transfert (en cas de transfert) Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation	- N° fiche enlèvement - Date et quantités d'enlèvement : quantités enlevées, labellisables, déclassées, labellisées - Nom ou code de l'éleveur - Quantités transférées destinées à la découpe - N° de bande - Date d'abattage
↓		
<b>DÉCOUPE</b>	Certificat de transfert Fiche d'enlèvement et d'abattage Bon de livraison du produit fini	- Date d'abattage - Nombre de carcasses transférées - Nom ou code de l'éleveur - Quantités découpées, labellisées et déclassées - Nom ou code d'éleveur - Date d'abattage - N° de bande - N° d'étiquette
↓		
<b>POINT DE VENTE</b>	Etiquette informative Etiquette poids/prix	- N° d'agrément abattoir - DLC - Poids - N° d'étiquette - Nombre de pièces

## 5. MÉTHODE D'OBTENTION

## 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

## 5.2. Sélection

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 5.3. Multiplication / Accouvage

### 5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
S1.	Modalité de contrôle de la date d'éclosion des poussins	La date d'éclosion des poussins correspond à J1									
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	<p>Poulets à pattes blanches</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>T 55</td> <td>I 66</td> </tr> <tr> <td>JA57</td> <td>T557</td> <td>I657</td> </tr> <tr> <td>SA51</td> <td></td> <td>I651</td> </tr> </table>		T 55	I 66	JA57	T557	I657	SA51		I651
	T 55	I 66									
JA57	T557	I657									
SA51		I651									
S3.	Modalités de dépannage entre couvoirs	<p>Le dépannage en œufs ou en oisillons d'un même croisement provenant d'un autre couvoir adhérent ou non à l'organisme de défense et de gestion est autorisé sous réserve que le couvoir dépanneur soit habilité par un organisme certificateur pour le croisement concerné.</p> <p>Le dépannage est réalisé sous la responsabilité du couvoir dépanné, qui adresse à l'organisme de défense et de gestion du signe, un certificat de transferts-dépannage d'OAC – oisillons qui mentionne notamment les coordonnées de l'expéditeur et du destinataire, la date et le moyen du transfert, le parquet, la souche, le numéro de label rouge et la quantité livrée.</p>									

### 5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les œufs sont calibrés pour ne retenir que ceux qui ont un poids supérieur à 50 grammes. Les œufs sont calibrés au démarrage de ponte jusqu'à ce que la proportion des œufs ayant un poids supérieur à 50 g soit de plus de 95%</li> <li>- Passée cette période de démarrage, l'homogénéité des œufs à couver (OAC) est assurée par un contrôle par sondage (pesées aléatoires) afin de garantir l'homogénéité des œufs à couver durant toute la durée</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		d'exploitation des parquets reproducteurs.
S5.	<b><u>Poids minimum des œufs à couver</u></b>	<b><u>50 grammes</u></b>
S6.	Tri des poussins avant livraison	Après éclosion les poussins sont triés et les poussins chétifs, mal formés ou non arrivés à terme sont éliminés.

#### 5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8.	Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	$\geq 5\%$
S9.	<b><u>Teneur en matières grasses</u></b>	<b><u>&lt; 5%</u></b>

#### 5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Planification des mises en place	Un planning de mise en place est établi par l'ODG en fonction notamment des durées d'élevage et des vides sanitaires à respecter.

##### 5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Origine des poussins	Les poussins livrés sont des poussins mâles sexés. Tous les poussins livrés sont destinés au chaponnage.
S12.	Cloisonnement des bandes	Il est possible, mais pas obligatoire, d'équiper les bâtiments de cloisons intérieures amovibles permettant de cloisonner les bandes d'élevage par 625 sujets.

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	<b><u>Distance entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation</u></b>	<b><u>1 km minimum.</u></b>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Aménagement des bâtiments	La surface des fenêtres est au minimum de 12 m <sup>2</sup> /bâtiment
S15.	Equipement des bâtiments	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour l'abreuvement, les bâtiments disposent soit d'abreuvoirs au nombre minimum de 28 par bâtiment, soit de lignes de pipettes, au nombre minimum de 2 lignes par bâtiment, pour les bâtiments construits après janvier 2009. La répartition des abreuvoirs et des pipettes est telle qu'elle permet un accès homogène des animaux aux abreuvements sur toute la surface du bâtiment.</li> <li>- Les mangeoires sont au nombre minimum de 56 assiettes par bâtiment.</li> <li>- Les abreuvoirs et les mangeoires sont répartis de façon homogène sur toute la surface du bâtiment.</li> </ul>
S16.	Entretien des abreuvoirs et des mangeoires	Les abreuvoirs et les mangeoires sont nettoyés et vérifiés quotidiennement.
S17.	Modalités de calcul de la surface utilisable du bâtiment	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La surface utilisable est calculée au niveau de la litière.</li> <li>- Elle est rapportée aux m<sup>2</sup> utilisables (nonobstant les obstacles au sol)</li> </ul>

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Chauffage du bâtiment avant l'arrivée des poussins	24 heures avant l'arrivée des poussins, le chauffage est mis en route jusqu'à atteindre une température au sol de 30°C minimum (hormis si la température au sol de 30°C est déjà atteinte).
S19.	Entretien de la litière	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La litière doit comporter au moins 2 kg de paille/sujet.</li> <li>- Elle doit être sèche et non croûteuse pour assurer un confort maximal aux volailles.</li> <li>- Elle ne doit pas dégager d'odeur d'ammoniac.</li> <li>- L'aération permet de maintenir une atmosphère sans ammoniac.</li> </ul>
S20.	<b><u>Finition en clastration</u></b>	<b><u>Une clastration complète est réalisée durant les 3 dernières semaines, soit à partir du 133ème jour d'élevage</u></b>
S21.	Conditions de finition	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

### 5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Maitrise de l'aménagement des parcours	<p>Les parcours sont conçus de façon à inciter les volailles à sortir le plus souvent et y rester le plus longtemps possible. Pour cela, il dispose des aménagements suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à 15 mètres de la sortie des trappes des arbres sont plantés sur 1 ou 2 rangs, le reste du parcours est soit couvert par une culture ombragère (maïs, tournesol), soit enherbé et ombragé ;</li> <li>- les premiers mètres devant les trappes sont hersés pour casser les croûtes et favoriser l'écoulement de l'eau ;</li> <li>- des brise-vents (haies coupe vent...) sont installés sur les parcours exposés au vent.</li> </ul>
S23.	Entretien du parcours	Le parcours doit rester libre de tout dépôt de matériaux et ne pas servir de lieu de stockage des litières.
S24.	<b><u>Rotation des parcours</u></b>	<b><u>9 semaines minimum</u></b>

### 5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Analyse de la potabilité de l'eau	Pour l'eau ne provenant pas du réseau (puits,...), des analyses de potabilité sont réalisées annuellement. L'analyse est réalisée en sortie du forage.
S26.	Interventions sur les animaux	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les œillères sont interdites.</li> <li>- Le débéquetage et le désonglage sont interdits.</li> </ul>

#### 5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Maitrise de l'utilisation des coccidiostatiques	Dans le cas d'emploi de la robénidine, celui-ci doit cesser au plus tard 15 jours avant la date d'abattage présumée.
S28.	Utilisation des traitements médicamenteux	<p>Si le temps d'attente excède la durée d'élevage restant à courir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci doit être retardée d'autant.</p> <p>En aucun cas, l'abattage ne pourra intervenir avant le délai de retrait du médicament.</p>

#### 5.5.4.2. Vide sanitaire

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>154 jours</u>

### 5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les chapons sont attrapés au niveau des tarses avec un maximum de deux poulets dans chaque main.</li> <li>- Les chapons doivent être manipulés avec soin de façon à ne pas les blesser.</li> <li>- Ils ne doivent pas être jetés en vrac dans les caisses.</li> </ul>
S31.	Densité des volailles par cage ou casier	<p>La densité des animaux dans les cages ou les casiers des conteneurs doit être au maximum - de 57 kg/m<sup>2</sup>, soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 6 chapons par cage de 80 cm x 60 cm de dimension,</li> <li>- 6 chapons par casier de 80 cm x 60 cm de dimension.</li> </ul>
S32.	<u>Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir</u>	<u>Durée de transport entre élevage et abattoir &lt; 2 h.</u>
S33.	Conditions de transport	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans le camion, des cheminées d'air sont créées entre les caisses pour permettre à l'air de circuler et ainsi d'éviter les étouffements.</li> <li>- Par temps froid les camions sont bâchés.</li> </ul>

## 5.6. Abattage

### 5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les animaux sont placés dans un endroit abrité de la pluie et du vent (camion bâché, quai protégé) et ventilé.
S35.	Modalités d'identification des volailles	Sur les quais, afin d'éviter tout mélange de lots d'éleveurs différents, l'ensemble des caisses ou conteneurs d'un même éleveur, sont identifiés sur le quai et distinctement séparés.

### 5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux, est

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux, sous éclairage faible.
S37.	<b><u>Conditions de saignée (durée)</u></b>	Lorsqu'il y a saignée, <b><u>sa durée est ≥ 1 minute et 50 secondes</u></b>
S38.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 minutes minimum et 5 minutes maximum.
S39.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau
S40.	Process abattage rituel (Casher) (y compris ressuage)	<i>Cf. annexe 2</i>

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Poids des carcasses pour la découpe	Poids des carcasses pour la découpe : $\geq 2500 \text{ g}$
S42.	Modalités de déclassement des carcasses	Les carcasses sont systématiquement déclassées dans les cas suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>• articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses ;</li> <li>• déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 1 cm ;</li> <li>• brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm<sup>2</sup> chacune et 20 cm<sup>2</sup> au total ;</li> <li>• griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant 80 mm et au total 200 mm.</li> </ul>
S43.	Conditions de classement des carcasses issues de l'abattage rituel	- Les carcasses déclassées issues d'abattage casher ne rentrent plus dans la démarche label rouge. - Les carcasses déclassées du halal ne rentrent plus dans la démarche label rouge.

#### 5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	<b><u>Durée de ressuage</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b><u>- Durée minimum de 2h30 en ressuage dynamique en continu</u></b></li> <li><b><u>- Durée minimum de 4h en ressuage statique.</u></b></li> <li>- La durée est régulièrement validée par les abattoirs.</li> <li>- Il est également possible, dans le cas d'un ressuage</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		dynamique, pour faciliter le bridage des carcasses dont la rigidité cadavérique est importante en fin de ressuage, et préserver ainsi la qualité visuelle du produit fini, de préressuer les volailles avant bridage pendant au minimum 30 minutes. - Le ressuage est alors terminé en statique en chambre froide à température inférieure ou égale à 4°C.
S45.	Température des carcasses en sortie de ressuage	≤ 4 °C à cœur

## 5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S46.	Conditions de transfert des carcasses au centre de conditionnement	Le transfert des carcasses au centre de conditionnement se fait en camions frigorifiques dans un délai maximum de 24 heures après abattage.
S47.	Conditions de présentation des volailles	- Pour les carcasses éviscérées : cavité abdominale complètement vidée des poumons, cœur et viscères, obturées par une peau de cou repliée ;  - Pour les carcasses effilées : vidée de l'intestin par l'orifice cloacal sans enlèvement des autres viscères (jabot, foie, gésier, cœur et poumons) ni des abattis (patte, tête et cou) ;  - Pour la présentation effilée, la présence d'une collerette de plumes ne dépassant pas 2 cm de largeur à la base de la tête et de quelques plumes aux jarrets est tolérée.
S48.	Bridage des volailles	L'opération de tri/bridage peut avoir lieu à chaud ou à froid. Le tri/bridage à froid a lieu après le ressuage, dans le cadre du ressuage en continu.
S49.	Tri des volailles avant conditionnement	Un deuxième tri des carcasses est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes : <ul style="list-style-type: none"><li>• aspect de la peau,</li><li>• poids minimum</li><li>• absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures,.....).</li></ul>
S50.	Modalités de conditionnement des volailles entières	Les volailles sont présentées : <ul style="list-style-type: none"><li>- soit en barquette pour le prêt à cuire (PAC) : à l'unité sous film plastique, sous vide ou sous atmosphère protectrice</li><li>- soit en vrac pour le prêt à cuire (PAC) et l'effilé, dans des cartons identifiés et emballés dans du papier à usage alimentaire ou dans des bacs plastiques identifiés, faciles</li></ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		à nettoyer et à désinfecter
S51.	Modalités d'identification des pièces entières	<p>Chaque pièce entière est identifiée par une étiquette portant un numéro chronologique.</p> <p>Dans le cadre la restauration hors foyer, chaque pièce est identifiée individuellement par une étiquette portant le numéro chronologique.</p>

## 5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S52.	Tri des carcasses avant découpe	<p>Seules des carcasses correspondant aux critères de labellisation sont découpées.</p> <p>Pour cela un deuxième tri des carcasses avant découpe est réalisé.</p>
S53.	Modalités d'identification des carcasses destinées à la découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les chariots de carcasses destinées à la découpe sont identifiés par une étiquette portant les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• nom ou code de l'éleveur,</li> <li>• date d'abattage, ou code de traçabilité de l'abattoir (code couleur, n° de jour...)</li> <li>• mention découpe label rouge.</li> </ul> </li> <li>- Ils sont stockés dans un emplacement matérialisé (marquage au sol, ou aire délimitée par des cordelettes) et identifié par une étiquette « découpe label rouge ».</li> </ul>

### 5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S54.	Tri des découpes avant conditionnement	<p>Un tri des découpes est réalisé selon les caractéristiques complémentaires suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pas de nécroses (= abcès, pus), pas de diaphyse (= milieu de l'os) rouge,</li> <li>- pas d'ecchymoses (tâches rouges ou bleues),</li> <li>- absence de plumes résiduelles et de sicots,</li> <li>- pas de déchirure de peau,</li> <li>- pas de brûlure,</li> <li>- pas de griffure.</li> </ul>

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S55.	Modalités de conditionnement des pièces de découpe	<p>Les découpes sont conditionnées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit en barquette sous film plastique, sous vide ou sous atmosphère protectrice,</li> <li>- soit en vrac, dans des cartons identifiés fermés et emballés dans du papier à usage alimentaire, chaque pièce étant identifiée ou dans des bacs plastiques identifiés faciles à nettoyer et à désinfecter, chaque pièce étant identifiée.</li> </ul>
S56.	Modalités d'identification des pièces de découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chaque unité de vente consommateur est identifiée par l'étiquette label rouge portant un numéro individuel chronologique.</li> <li>- En vrac, chaque pièce de découpe porte un sticker avec le logo label rouge et l'estampille sanitaire.</li> <li>- Les bacs et les cartons sont scellés avec une étiquette portant les mentions de certification et le numéro chronologique et une étiquette précisant le poids, la dénomination de la pièce, le nombre de pièces et la DLC.</li> </ul>

#### **5.9. Transformation**

*Non concerné*

#### **5.10. Surgélation**

*Non concerné*

### **6. ÉTIQUETAGE**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S57.	Numérotation des étiquettes	Chaque étiquette est numérotée individuellement.

## 7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Matières premières autorisées	Documentaire <u>et/ou mesure</u>
C	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire <u>et/ou mesure</u>
S8	Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	Documentaire et/ou mesure
S9	Teneur en matière grasse	Documentaire et/ou mesure
S27	Maitrise de l'utilisation des coccidiostatiques	Documentaire et/ou mesure
C	Conditions de chaponnage (Date du chaponnage)	Documentaire
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire <u>et/ou visuel</u>
C	Effectif des volailles par site d'élevage	Documentaire <u>et/ou visuel</u>
C	Effectif des volailles par bâtiment	Documentaire <u>et/ou visuel</u>
C	Densité des volailles dans le bâtiment	Documentaire <u>et/ou visuel</u>
S14	Aménagement des bâtiments	Documentaire et/ou visuel
S15	Équipement des bâtiments	Documentaire et/ou visuel
C	Surface du parcours	Documentaire <u>et/ou visuel</u> Mesure
C	Finition en claustration	Documentaire et/ou visuel
S19	Entretien de la litière	Visuel et/ou documentaire
C	Profondeur des parcours	Visuel
C	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	Documentaire et/ou visuel
C	Densité par cage ou casier à l'enlèvement de la bande	Visuel
S31	Densité des volailles par cage ou casier	Visuel

\* C : Conditions de production communes

## ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Taux minimum de céréales dans l'alimentation :

- animaux de 28 jours et moins sont composés d'au moins 50 % de céréales et de produits dérivés de céréales, en poids de la formule d'aliments (huile non comprises)
- animaux de 29 et 69 jours : 75 % minimum, en poids de la formule
- animaux de 70 et 125 jours : 80 % minimum, en poids de la formule d'aliments
- animaux de 126 jours et plus : 85% minimum en poids de la formule d'aliments. Dans tous les cas, le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.

A partir du 126<sup>ème</sup> jour jusqu'à l'abattage, l'aliment contient un minimum de 5% de produits laitiers (poudre de lait, lactosérum, babeurre).

Le plan d'alimentation comprend 4 phases :

- de J 1 à J 28 : aliment démarrage,
- de J 29 à J 69 : aliment croissance,
- de J 70 à J 125 : aliment engrangement,
- à partir de J 126 : aliment finition.

Catégorie des matières premières utilisées	% d'incorporation ramené au poids total de la formule			
	Démarrage 0 à 28 j	Croissance 29 à 69 j	Engrangement 70 à 125 j	Finition 126 j à l'abattage
<b>Grains de céréales et produits dérivés</b>	≥ 50 %	≥ 75 %	≥ 80 %	≥ 85 %
<b>Céréales</b>				
Blé	10 à 40 %	10 à 50 %	10 à 50 %	10 à 50 %
Maïs	5 à 70 %	5 à 70 %	5 à 70 %	5 à 70 %
Brisure de maïs	0 à 40 %	0 à 40 %	0 à 40 %	0 à 40 %
Bifarines (farines secondes)	0 à 10 %	0 à 10 %	0 à 10 %	0 à 10 %
Autres céréales	0 à 40 %	0 à 50 %	0 à 50 %	0 à 50 %
<b>Graines de céréales et produits dérivés ≤ 15% de l'ensemble des céréales + produits dérivés</b>	≤ 7,5 %	≤ 11,25 %	≤ 12 %	≤ 12,75 %
Son de blé	0 à 10 %	0 à 10 %	0 à 10 %	0 à 10 %
Germes de maïs	0 à 8 %	0 à 8 %	0 à 8 %	0 à 8 %
Gluten de maïs	0 à 7 %	0 à 7 %	0 à 7 %	0 à 7 %
Autres produits dérivés	0 à 6 %	0 à 6 %	0 à 6 %	0 à 6 %
<b>Produits laitiers et produits dérivés</b>				≥ 5 %
Lactosérum	0	0	0	0 à 5%
Babeurre	0	0	0	0 à 5%
Poudre de lait écrémé	0	0	0	0 à 5%
<b>Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés</b>				
Colza (≤ 7,5% sous toutes ses formes)	0 à 7,5%	0 à 7,5%	0 à 7,5%	0 à 7,5%
Soja extrudé ou toasté	0 à 10 %	0 à 10 %	0 à 10 %	0 à 10 %
Tournesol	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %

Catégorie des matières premières utilisées	% d'incorporation ramené au poids total de la formule			
	Démarrage 0 à 28 j	Croissance 29 à 69 j	Engrangement 70 à 125 j	Finition 126 j à l'abattage
Tourteaux de colza	0 à 7,5% (≤ 7,5% sous toutes ses formes)	0 à 7,5% (≤ 7,5% sous toutes ses formes)	0 à 7,5% (≤ 7,5% sous toutes ses formes)	0 à 7,5% (≤ 7,5% sous toutes ses formes)
Tourteaux de soja	10 à 35 %	5 à 35 %	5 à 35 %	5 à 35 %
Tourteaux de tournesol	0 à 7,5 %	0 à 7,5 %	0 à 7,5 %	0 à 7,5 %
<b>Huiles et graisses végétales</b>	<b>taux de matières grasses totales ≤ 5 %</b>			
Huile de soja ou de colza (taux d'acidité ≤ 5%)	0 à 2 %	0 à 2 %	0 à 2 %	0 à 2 %
<b>Graines de légumineuses et produits dérivés</b>				
Lupin	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
Féverole	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
Pois	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
<b>Fourrages</b>				
Luzerne sous toutes ses formes	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
<b>Tubercules et racines et produits dérivés</b>				
Amidon de pomme de terre	0 à 2 %	0 à 2 %	0 à 2 %	0 à 2 %
Mélasses de betterave	0 à 2 %	0 à 2 %	0 à 2 %	0 à 2 %
<b>Minéraux</b>				
Minéraux	1 à 4 %	1 à 4 %	1 à 4 %	1 à 4 %
<b>Produits azotés obtenus par synthèses ou fermentation</b> (acides aminés, analogues et produits dérivés, cultures de bactéries, de levures, de champignons - arrêté du 27/08/87 modifié)				
Acides aminés : Lys, meth, cyst, threo	0.1 à 1 %	0.1 à 1 %	0.1 à 1 %	0.1 à 1 %
<b>Produits dérivés de la transformation du bioéthanol</b>				
Glycérol	0 à 4%	0 à 4%	0 à 4%	0 à 4%
<b>Produits dérivés de l'industrie agroalimentaire</b>				
Drêches de brasseries, amidonnerie, distillerie	0 à 4%	0 à 4%	0 à 4%	0 à 4%

**Exigences particulières**

Catégorie des matières premières utilisées	% d'incorporation			
	Démarrage 0 à 28 j	Croissance 29 à 69 j	Engraissement 70 à 125 j	Finition 126 j à l'abattage
<b>Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes :</b>				
Additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaisseurs et gélifiants		Interdits		
Cas des coccidiostatiques et autres substances médicamenteuses	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %	0 %

**ANNEXE 2 : PROCESS D'ABATTAGE RITUEL (CASHER)**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S41.1</b>	Conditions de saignée	Les volailles sont saignées par le sacrificateur
<b>S41.2</b>	Conditions de plumaison	Plumaison à sec
<b>S41.3</b>	Conditions d'éviscération	Les carcasses sont décapitées, éviscérées et époumonées.
<b>S41.4</b>	Conditions de trempage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Après éviscération, les carcasses sont lavées dans des chillers à l'eau froide, à une température comprise entre 8 et 16°C.</li> <li>- L'eau est renouvelée en continu</li> </ul>
<b>S41.5</b>	Qualité de l'eau de trempage	L'eau est issue du réseau de distribution d'eau potable, ce qui peut expliquer des variations saisonnières de température.
<b>S41.6</b>	Durée de trempage	30 minutes.
<b>S41.7</b>	Préparation des carcasses après trempage	Les pattes sont sectionnées.
<b>S41.8</b>	Conditions de salage	Les volailles sont salées à la main et reposent sur une bande transporteuse
<b>S41.9</b>	Durée de salage	1 heure à température ambiante
<b>S41.10</b>	Conditions de dessalage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le sel est ensuite éliminé par 3 trempages successifs dans des chillers</li> <li>- La durée du trempage est de 5 minutes par cycle</li> <li>- La température de l'eau des chillers est comprise entre 8 et 16°C</li> <li>- L'eau des chillers est renouvelée en continu</li> </ul>
<b>S41.11</b>	Délai d'entrée en ressuage	L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 90 minutes après l'accrochage de la volaille.

## Cahier des charges du label rouge n° LA 16/91 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche»

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 140 jours minimum
- Alimentée avec 75 % de céréales

### Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production 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>4</b>
<b>4. Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>5</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>5</b>
<b>5.2. Sélection .....</b>	<b>5</b>
<b>5.3. Multiplication / Accoupage.....</b>	<b>5</b>
<b>5.3.1. Oisillons mis en place .....</b>	<b>6</b>
<b>5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>6</b>
<b>5.4. Alimentation des volailles.....</b>	<b>7</b>
<b>5.5. Élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.3. Parcours .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.4.1. Traitements.....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.4.2. Vide sanitaire.....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.5. Enlèvement de la bande.....</b>	<b>9</b>
<b>5.5.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>9</b>
<b>5.6. Abattage .....</b>	<b>10</b>
<b>5.6.1. Attente avant abattage.....</b>	<b>10</b>
<b>5.6.2. Abattage .....</b>	<b>10</b>
<b>5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables .....</b>	<b>10</b>
<b>5.6.4. Ressuage.....</b>	<b>10</b>
<b>5.7. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>11</b>
<b>5.8. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>12</b>
<b>5.9. Transformation .....</b>	<b>12</b>
<b>5.10. Surgélation.....</b>	<b>12</b>
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>12</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>13</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>14</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

ALSACE VOLAILLE (A.V.)  
Espace Européen de l'Entreprise  
2 rue de Rome  
CS 30022 - Schiltigheim  
67013 STRASBOURG CEDEX  
Tél : 03.88.19.17.14 / Fax : 03 88 19 16 98  
Courriel : [alsace-volaille@alsace.chambagri.fr](mailto:alsace-volaille@alsace.chambagri.fr)

## 2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les dindes label rouge sont issues d'une dinde à plumes noires et peau blanche, fermière élevée en plein air, abattue à 140 jours minimum.

Elles sont commercialisées en pièces entières (éviscérées avec ou sans abats ou effilés), fraîche.

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
Pourcentage de graines de légumineuses	≥ 5 %	Pas d'exigences
Teneur en matière grasse de l'aliment	< 5%	Pas d'exigences
Nombre de croisements utilisés	Limité à 2	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	0.50 m	Pas de parcours
Age d'accès au parcours	Au 43ème jour	Pas de parcours
Rotation des parcours	Repos de 8 à 12 semaines minimum	Pas de parcours
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	1 km minimum	Pas d'exigences
Entretien de la litière	1 kg de paille minimum par sujet	Pas d'exigences

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Durée ≤ 2 heures	Pas d'exigences

### 3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 140 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales

Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :

- Chair rosée (muscles rouges et blancs) avec graisse de couverture blanche,
- Chair ferme adhérente à l'os, onctueuse, riche en graisse, faible perte d'eau à la cuisson

## 4. TRAÇABILITÉ

ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ	INFORMATIONS FOURNIES
<b>REPRODUCTEURS</b>	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Code</li> <li>- Origine</li> <li>- N° de parquet</li> <li>- Souche</li> </ul>
↓		
<b>COUVOIRS</b>	BL Certificat d'origine des dindonneaux Déclaration des pontes-éclosion	<ul style="list-style-type: none"> <li>- N° de couvoir</li> <li>- Quantités livrées</li> <li>- N° de parquet</li> <li>- N° de bande</li> <li>- Date de ponte, date d'éclosion, date de mise en place et quantités correspondantes</li> </ul>
↓		
<b>ELEVAGE</b>	BL + CO des dindonneaux Fiche d'élevage  BL des aliments Ordonnance(s) vétérinaire(s)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordonnées de l'accouveur</li> <li>- N° du parquet</li> <li>- Date et quantité de mise en place et d'enlèvement</li> <li>- N° éleveur</li> <li>- N° de bande</li> <li>- Mortalité</li> </ul>
<b>FABRICANTS D'ALIMENTS</b>	Cahier de fabrication journalier Formules Résultats d'analyses de matières premières et de produits finis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de fabrication</li> <li>- N° de lot</li> </ul>

ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ	INFORMATIONS FOURNIES
<b>TRANSPORT</b>	Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- N° de bande</li> <li>- N° d'éleveur</li> <li>- Quantités enlevées</li> </ul>
↓		
<b>ABATTOIR</b>	Bon de livraison produit fini Certificat de transfert (en cas de transfert) Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- N° fiche enlèvement</li> <li>- Date et quantités d'enlèvement : quantités enlevées, labellisables, déclassées, labellisées</li> <li>- Nom ou code de l'éleveur</li> <li>- N° de bande</li> <li>- Date d'abattage</li> <li>- N° d'étiquette</li> </ul>
↓		
<b>POINT DE VENTE</b>	Etiquette informative Etiquette poids/prix	<ul style="list-style-type: none"> <li>- N° agrément abattoir</li> <li>- D.L.C.</li> <li>- Poids</li> <li>- N° d'étiquette</li> </ul>

## 5. MÉTHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Sélection

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Enregistrement des troupeaux de reproducteurs	Les troupeaux de reproducteurs de multiplication doivent être répertoriés, codés par l'accouveur et référencés à l'organisme certificateur.
S2.	Modalités de contrôle de la date d'éclosion des dindonneaux	La date d'éclosion des dindonneaux correspond à J1

### 5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible						
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	<p>Dinde de Noël</p> <table border="1"> <tr> <td>♂</td> <td>B 11 Plumes noires – peau blanche</td> </tr> <tr> <td>♀</td> <td>G 91 GB191</td> </tr> <tr> <td>Médium blanche</td> <td>M x GB108</td> </tr> </table>	♂	B 11 Plumes noires – peau blanche	♀	G 91 GB191	Médium blanche	M x GB108
♂	B 11 Plumes noires – peau blanche							
♀	G 91 GB191							
Médium blanche	M x GB108							
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le dépannage en œufs ou en oisillons d'un même croisement provenant d'un autre couvoir adhérent ou non à l'organisme de défense et de gestion est autorisé sous réserve que le couvoir dépanneur soit habilité par un organisme certificateur pour le croisement concerné.</li> <li>- Le dépannage est réalisé sous la responsabilité du couvoir dépanné, qui adresse à l'organisme de défense et de gestion du signe, un certificat de transferts-dépannage d'OAC – oisillons qui mentionne notamment les coordonnées de l'expéditeur et du destinataire, la date et le moyen du transfert, le parquet, la souche, le numéro de label rouge et la quantité livrée.</li> </ul>						

### 5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les œufs sont calibrés pour ne retenir que ceux qui ont un poids supérieur à 65 grammes, les œufs sont calibrés au démarrage de ponte jusqu'à ce que la proportion des œufs ayant un poids supérieur à 65 g soit de plus de 95%</li> <li>- Passée cette période de démarrage, l'homogénéité des OAC (œufs à couver) est assurée par un contrôle par sondage (pesées aléatoires) afin de garantir l'homogénéité des œufs à couver durant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs.</li> </ul>
S6.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>65 grammes</u>
S7.	Tri des dindonneaux avant livraison	Après éclosion les dindonneaux sont triés et les dindonneaux chétifs, mal formés ou non arrivés à terme sont éliminés

## 5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S9.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	- La distribution des régimes doit permettre un développement harmonieux de l'animal, sans engrangement excessif. - Le choix des matières premières doit éliminer les risques d'apparition de goûts anormaux et de principes toxiques
S10.	<b>Teneur en matières grasses</b>	<b>&lt; 5%</b>

## 5.5. Élevage

### 5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Origine des dindonneaux	Les dindonneaux livrés sont des dindonneaux femelles sexés.
S12.	Planification des mises en place	Un planning de mise en place est établi par l'ODG en fonction notamment des durées d'élevage et des vides sanitaires à respecter.

### 5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	<u>Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation</u>	<b>1 km minimum.</b>
S14.	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes <u>(Largeur minimale combinée et hauteur des trappes)</u>	Les bâtiments sont munis de trappes : - de 4 m linéaires au minimum par unité de 100 m <sup>2</sup> <u>pour les bâtiments construits après le 17/05/1993 pour les élevages en plein air,</u> - <u>de 1 m linéaire au minimum pour 5 m de façade pour les bâtiments construits avant le 17/05/1993 pour les élevages en plein air,</u> - <u>de hauteur de 0,50 m minimum d'ouverture.</u>

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Chauffage du bâtiment avant l'arrivée des dindonneaux	24 heures avant l'arrivée des dindonneaux, le chauffage est mis en route jusqu'à atteindre une température au sol de 32°C minimum (hormis si la température au sol de 32°C est déjà atteinte).
S16.	Entretien de la litière	- La litière doit comporter au moins 1 kg de paille/sujet. - Elle doit être sèche et non croûteuse pour assurer un confort maximal aux volailles. - Elle ne doit pas dégager d'odeur d'ammoniac. - L'aération permet de maintenir une atmosphère sans ammoniac.

### 5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Maitrise de l'aménagement des parcours	Les parcours sont conçus de façon à inciter les volailles à sortir le plus souvent et y rester le plus longtemps possible. Pour cela, il dispose des aménagements suivants : <ul style="list-style-type: none"><li>• à 15 mètres de la sortie des trappes des arbres sont plantés sur 1 ou 2 rangs, le reste du parcours est soit couvert par une culture ombragère (maïs, tournesol), soit enherbé et ombragé ;</li><li>• les premiers mètres devant les trappes sont hersés pour casser les croûtes et favoriser l'écoulement de l'eau ;</li><li>• des brise-vents (haies coupe vent...) sont installés sur les parcours exposés au vent.</li></ul>
S18.	Entretien du parcours	Le parcours doit rester libre de tout dépôt de matériaux et ne pas servir de lieu de stockage des litières.
S19.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>- 12 semaines minimum</u> <u>ou</u> <u>- réduit à 8 semaines si l'on peut faire repousser la prairie permanente ou temporaire dans ce laps de temps.</u>
S20.	<u>Age d'accès au parcours</u>	<u>- L'accès au parcours est réalisé au plus tard à partir du 43<sup>ème</sup> jour (J1 étant le jour d'éclosion)</u>

#### 5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Analyse de la potabilité de l'eau	Pour l'eau ne provenant pas du réseau (puits,...), des analyses de potabilité sont réalisées annuellement. L'analyse est réalisée en sortie du forage.

##### 5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Maitrise de l'utilisation des coccidiostatiques	Dans le cas d'emploi de la robénidine, celui-ci doit cesser au plus tard 15 jours avant la date d'abattage présumée.
S23.	Utilisation des traitements	- Si le temps d'attente excède la durée d'élevage restant à courir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci doit être retardée d'autant. - En aucun cas, l'abattage ne pourra intervenir avant le délai de retrait du médicament.

##### 5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Désinfection du sas sanitaire	Le sas du bâtiment doit être désinfecté à chaque vide sanitaire.
S25.	Nettoyage du devant des trappes	Le devant des trappes doit être nettoyé après chaque vidange du bâtiment.

#### 5.5.5. Enlèvement de la bande

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	<u>Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir</u>	<u>Durée de transport entre élevage et abattoir ≤ 2 h.</u>
S27.	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Dans le cas de la suppression d'un abattoir et pour permettre l'abattage des volailles provenant d'élevages existants, une dérogation de 4 heures de transport maximum peut être accordée par le CNIGP-LR-STG de l'INAO si les conditions suivantes sont respectées :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7 heures</li> <li>- des conditions complémentaires de confort animal sont prévues</li> <li>- une carte d'implantation des élevages concernés est fournie.</li> </ul>

## 5.6. Abattage

### 5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les animaux sont placés dans un endroit abrité de la pluie et du vent (camion bâché, quai protégé) et ventilé.

### 5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux, est réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux, sous éclairage faible.
S30.	<u>Conditions de saignée (durée)</u>	<u>La durée est ≥ 1 minute et 35 secondes.</u>
S31.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 minutes minimum et 5 minutes maximum.
S32.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau

### 5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Tri/Bridge	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'opération de Tri/bridage peut avoir lieu à chaud ou à froid.</li> <li>- Le tri/bridge à froid a lieu après le ressouge, dans le cadre du ressouge en continu.</li> </ul>

### 5.6.4. Ressouge

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	<b><u>Durée de ressuage</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b><u>- Durée minimum de 2h30 en ressuage dynamique en continu</u></b></li> <li><b><u>- Durée minimum de 4h en ressuage statique.</u></b></li> </ul> <p>- La durée est régulièrement validée par les abattoirs.  - Il est également possible, dans le cas d'un ressuage dynamique, pour faciliter le bridage des carcasses dont la rigidité cadavérique est importante en fin de ressuage, et préserver ainsi la qualité visuelle du produit fini, de pré-ressuer les volailles avant bridage pendant au minimum 30 minutes.  - Le ressuage est alors terminé en statique en chambre froide à température inférieure ou égale à 4°C.</p>
S35.	Température des volailles en sortie de ressuage	≤ 4 °C à cœur

## 5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Conditions de transfert des carcasses au centre de conditionnement	Le transfert des carcasses au centre de conditionnement se fait en camions frigorifiques dans un délai maximum de 24 heures après abattage.
S37.	Maitrise de la température et de l'hygrométrie de la salle de conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La température ne doit pas dépasser 10° C ;</li> <li>- Le réglage de la température et de l'hygrométrie dans la salle de conditionnement doit être effectué de façon à éviter toute condensation à la surface des carcasses (en particulier à la sortie des salles de ressuage et en entrée dans le local de conditionnement).</li> </ul>
S38.	Bridage des volailles	L'opération de tri/bridage peut avoir lieu à chaud ou à froid. Le tri/bridage à froid a lieu après le ressuage, dans le cadre du ressuage en continu.
S39.	Tri des volailles avant conditionnement	<p>Un deuxième tri des carcasses est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aspect de la peau,</li> <li>- poids minimum</li> <li>- absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures...)</li> </ul>
S40.	Modalités de conditionnement des volailles entières	<p>Les volailles sont présentées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit en barquette pour le prêt à cuire (PAC) : à l'unité sous film plastique, sous vide ou sous atmosphère protectrice,</li> <li>- soit en vrac pour le prêt à cuire (PAC) et l'effilé, dans</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		des cartons identifiés et emballés dans du papier à usage alimentaire ou dans des bacs plastiques identifiés, faciles à nettoyer et à désinfecter.
S41.	Modalités d'identification des pièces entières	Chaque pièce entière est identifiée individuellement en barquette et en vrac par une étiquette portant un numéro chronologique.

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

*Non concerné*

### **5.9. Transformation**

*Non concerné*

### **5.10. Surgélation**

*Non concerné*

## **6. ÉTIQUETAGE**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Numérotation des étiquettes	Chaque étiquette est numérotée individuellement.

## 7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Matières premières autorisées	Documentaire <u>et ou mesure</u>
C	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire <u>et/ou mesure</u>
S10	Teneur en matière grasse	Documentaire et/ou mesure
S21	Maitrise de l'utilisation des coccidiostatiques	Documentaire et/ ou mesure
C	Surface d'un bâtiment d'élevage	Documentaire <u>et/ou visuel</u>
C	Effectif des volailles par site d'élevage	Documentaire <u>et/ou visuel</u>
C	Effectif des volailles par bâtiment	Documentaire <u>et/ou visuel</u>
C	Densité des volailles dans le bâtiment	Documentaire <u>et/ou visuel</u>
C	Effectif des volailles par site d'élevage	Documentaire <u>et/ou visuel</u>
S16	Entretien de la litière	Visuel et/ou documentaire

\* C : Conditions de production communes

## ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Taux de céréales et sous produits de céréales dans l'alimentation :

- Jusqu'au 28<sup>ème</sup> jour : l'aliment doit comporter au moins 30 % de céréales et produits dérivés de céréales en moyenne pondérée, en poids de la formule d'aliments. L'ensemble des céréales et sous produits comporte un maximum de 15 % de produits dérivés de céréales.
- Du 29<sup>ème</sup> jour au 63<sup>ème</sup> jour : l'aliment doit comporter au moins 50 % de céréales et produits dérivés de céréales en moyenne pondérée, en poids de la formule d'aliments. L'ensemble des céréales et produits dérivés comporte un maximum de 15 % de produits dérivés de céréales.
- A partir du 64<sup>ème</sup> jour : l'aliment doit comporter au moins 75 % de céréales et produits de céréales en moyenne pondérée en poids de la formule d'aliments. L'ensemble des céréales et produits dérivés comporte un maximum de 15 % de produits dérivés de céréales.

La distribution du maïs sur le parcours est autorisée. Les distributions sont enregistrées sur la fiche d'élevage. Les céréales distribuées sur le parcours ne sont pas prises en compte dans le calcul de la ration.

Le plan d'alimentation comporte 3 phases :

- J1 à J28 : aliment démarrage
- J29 à J63 : aliment croissance
- J64 à abattage : aliment finition

Catégories et nature des matières premières autorisées	Taux minimum et maximum d'incorporation		
	J1 à J 28	J29 à J63	J64 à abattage
<b>Grains de céréales et produits dérivés</b>	<b>≥ 30%</b>	<b>≥ 50%</b>	<b>≥ 75%</b>
Blé	10 à 50%	10 à 50%	10 à 50%
Maïs	5 à 70%	5 à 70%	5 à 70%
Brisures de maïs	0 à 40%	0 à 40%	0 à 40%
Bifarines (farines secondes de maïs)	0 à 10%	0 à 10%	0 à 10%
Autres céréales	0 à 50%	0 à 50%	0 à 50%
<b>Issues de céréales :</b>	<b>≤ 15% de l'ensemble des céréales + coproduits</b>		
Son de blé	0 à 10%	0 à 10%	0 à 10%
Germes de maïs	0 à 8%	0 à 8%	0 à 8%
Gluten de maïs	0 à 7%	0 à 7%	0 à 7%
Autres issues de céréales	0 à 6%	0 à 6%	0 à 6%
Colza ≤ 5% sous toutes ses formes	0 à 7,5%	0 à 7,5%	0 à 7,5%
Soja extrudé ou toasté	0 à 10%	0 à 10%	0 à 10%
Tournesol	0 à 5%	0 à 5%	0 à 5%
Tourteaux de colza ≤ 7,5% sous toutes ses formes	0 à 7,5%	0 à 7,5%	0 à 5%
Tourteaux de soja	0 à 45%	0 à 45%	0 à 45%
Tourteaux de tournesol	0 à 7,5%	0 à 7,5%	0 à 7,5%
<b>Huiles végétales</b>	<b>Taux de matières grasses total ≤ 5%</b>		
Huile de soja ou de colza (taux d'acidité ≤ 5%)	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
<b>Graines de légumineuses et produits dérivés</b>			
Pois	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
Lupin	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
Féverole	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
<b>Tubercules et racines et produits dérivés</b>			

Mélasses de betteraves	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Pommes de terre et sous produits	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
<b>Fourrages</b>			
Farines de luzernes et leurs dérivés	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 5 %
<b>Minéraux</b>			
Minéraux		0 à 5 %	
<b>Produits azotés obtenus par synthèse ou fermentation</b> (acides aminés, analogues et co-produits, cultures de bactéries, de levures et de champignons) (arrêté du 27/08/87 modifié)			
Acides aminés	0,1 à 1 %	0,1 à 1 %	0,1 à 1 %
<b>Produits dérivés de la transformation du bioéthanol</b>			
Glycérol	0 à 4 %	0 à 4 %	0 à 4 %
<b>Produits dérivés de l'industrie agroalimentaire</b>			
Drêches de brasseries, amidonnerie, distillerie	0 à 4 %	0 à 4 %	0 à 4 %

Catégories et nature des additifs autorisés	Taux minimum et maximum d'incorporation		
	J1 à J 28	J29 à J63	J64 à abattage
<b>Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes :</b>			
Additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants	Interdits		
Cas des coccidiostatiques et autres substances médicamenteuses	0 à 5 %	0 à 5 %	L'emploi de la robénidine doit cesser 15 jours avant la date d'abattage présumée