

**Cahier des charges du label rouge n° LA 01/65
« Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes,
frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en liberté
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % minimum 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.....	3
4. Traçabilité.....	4
5. Méthode d'obtention.....	6
5.1. Schéma de vie	6
5.2. Sélection	6
5.3. Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1. Oisillons mis en place	6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4. Alimentation des volailles.....	7
5.5. Élevage	7
5.5.1. Provenance des volailles	7
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	7
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.3. Parcours	8
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	8
5.5.4.1. Traitements.....	8
5.5.4.2. Vide sanitaire.....	8
5.5.5. Enlèvement de la bande.....	8
5.5.6. Ramassage et transport	8
5.6. Abattage	8
5.6.1. Attente avant abattage.....	8
5.6.2. Abattage	9
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	9
5.6.4. Ressuage.....	9
5.7. Conditionnement des volailles entières	9
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	9
5.9. Transformation	9
5.10. Surgélation.....	9
6. Étiquetage	9
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	9
Annexe 1 : plan d'alimentation.....	10

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)

Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX

Téléphone : 05.58.85.45.05 - Télécopie : 05.58.85.45.31

Courriel : qualite@landes.chambagri.fr / sophie.druon@landes.chambagri.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet jaune, fermier élevé en liberté, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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
Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	150 m² maximum	Pas d'exigences
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	80% minimum en moyenne pondérée	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en liberté
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % minimum de céréales

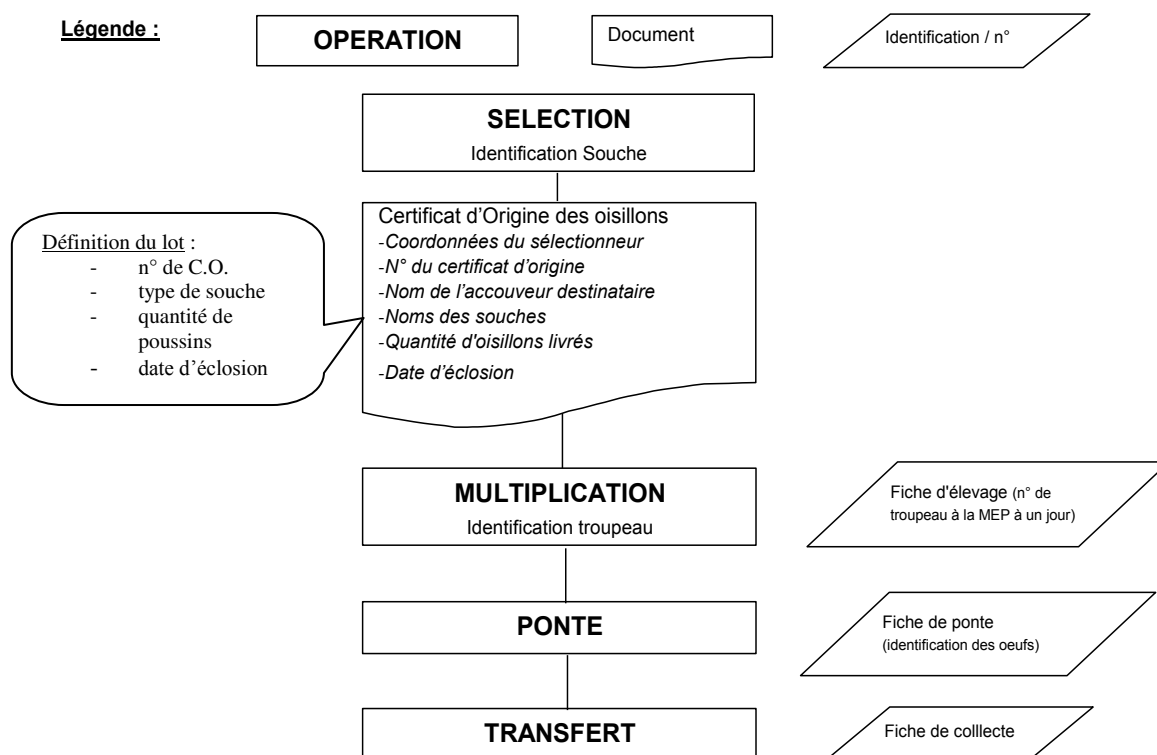
Les poulets jaunes fermiers sont élevés en liberté, c'est à dire sur un parcours illimité.

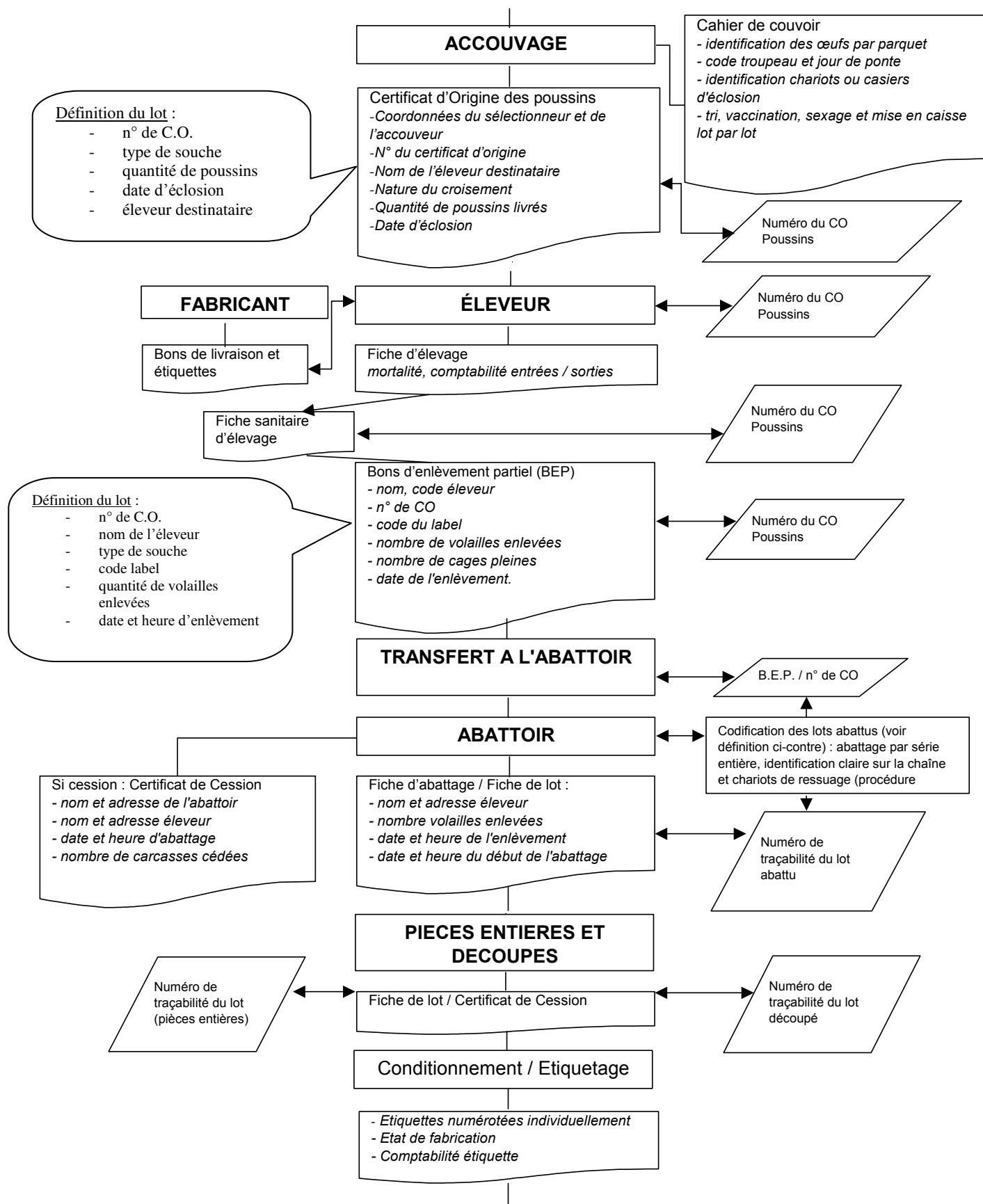
La durée d'élevage d'un poulet est de 81 jours minimum, durée qui permet au potentiel génétique de l'animal d'exprimer au mieux ses caractéristiques physiques et sensorielles.

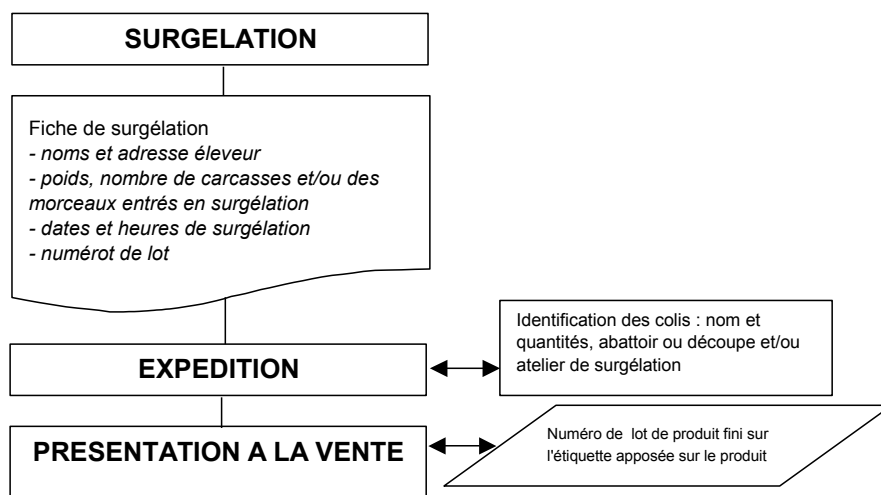
Enfin, les poulets sont alimentés avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % de céréales minimum. Cette alimentation confère toute leurs qualités aux poulets. Leur chair est ferme après cuisson, la peau est fine. Ils présentent intensité et diversités des saveurs.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>5 ans minimum</u>







5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

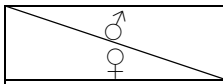
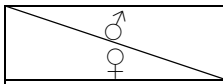
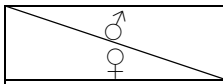
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Caractéristiques des souches	<ul style="list-style-type: none"> - une couleur des pattes jaune, - un emplumement avec la spécificité cou-nu, - un poids moyen objectif à 81 jours de 2,150 kg en tout venant, - l'absence de défauts tels que sicots, ampoules de bréchets, déformations osseuses.

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	<p>Poulet à pattes jaunes cou nu</p> <table border="1"> <tr> <td></td><td>T44N</td><td>S77N</td></tr> <tr> <td>JA57</td><td>T 457 N</td><td>S 757 N</td></tr> <tr> <td>SA51</td><td>T 451 N</td><td>-</td></tr> </table>		T44N	S77N	JA57	T 457 N	S 757 N	SA51	T 451 N	-
	T44N	S77N									
JA57	T 457 N	S 757 N									
SA51	T 451 N	-									
S4.	Caractéristiques des poussins	Les poussins fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes :									

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - poids moyen des poussins livrés supérieur à 34 g, - absence de signe pathologique.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	<u>Poids des œufs à couver</u>	<u>≥ 50 g</u>
S6.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<p>Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum.</p> <p>Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids minimum sont les suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) suivi des poules depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ; 2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet) 3) contrôle visuel des OAC (œufs à couver), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 1</i>
S8.	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.</u>

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

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
S9.	Distance entre les bâtiments de moins de 150 m ²	La distance de pignons à pignons est de - 5 mètres minimum pour les bâtiments mobiles - 10 mètres minimum pour les bâtiments fixes.
S10.	Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	150 m ² maximum

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	<u>Effectif maximal par bâtiment</u>	<u>- 1650 poulets maximum pour les bâtiments fixes</u> <u>- 1050 poulets maximum pour les bâtiments mobiles</u>

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les volailles vivantes attendent dans des zones abritées et ventilées (bâtiment, hangar, auvent...)

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Durée d'échaudage	2 minutes environ
S14.	<u>Conditions d'échaudage et de plumaison</u> (Température d'échaudage)	<u>Entre 51°C et 53,5°C</u>
S15.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire Visuel
S4	Caractéristiques des poussins	Documentaire Visuel
C	Mentions minimum d'étiquetage	Documentaire Visuel
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

De par son mode d'élevage, le poulet jaune est sensible aux variations saisonnières.

La distribution des régimes, appelée « plan d'alimentation » s'adapte aux 4 périodes de développement du poulet : démarrage, croissance, finition et pré-abattage.

A chacune de ces périodes est associé un aliment déterminé (Aliment démarrage, croissance, finition ou terminal), permettant un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif.

Engraissement	Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Dénomination de l'aliment distribué	Quantité théorique par sujet
	Démarrage	0 jour au 28 ^{ème} jour	50 % minimum	Démarrage	900 g
	Croissance	29 ^{ème} jour au 52 ^{ème} jour	70 % minimum	Croissance	2 100 g
	Finition	53 ^{ème} jour au 76 ^{ème} jour environ	80 % minimum	Finition	2 700 g
	Pré-abattage	77 ^{ème} jour environ au 81 ^{ème} jour	80 % minimum	Terminal	1 200 g

En tout état de cause, le pourcentage de céréales du 29^{ème} au 81^{ème} jour sera supérieur à 80% en moyenne pondérée.

Plan d'alimentation de la naissance au 28^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	20%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	40%
	Orge	0%	10%
	Triticales	0%	40%
	Seigle	0%	5%
	Sorgho	0%	20%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza) : féveroles, lin, lupin doux, pois	0%	25%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

Plan d'alimentation à partir du 29^{ème} au 52^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Avoine	0%	5%
	Blé	0%	50%
	Orge	0%	20%
	Triticale	0%	50%
	Seigle	0%	10%
	Sorgho	0%	30%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja	0%	30%
	Tourteaux de Tournesol		10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

Plan d'alimentation à partir du 52^{ème} jour jusqu'à l'abattage : (finition + pré abattage)

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Avoine	0%	10%
	Blé	0%	50%
	Orge	0%	30%
	Triticales	0%	50%
	Seigle	0%	15%
	Sorgho	0%	40%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	30%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	40%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 01/79 « Poulet noir fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »</p>

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en liberté
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % minimum 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.....	3
4. Traçabilité.....	4
5. Méthode d'obtention.....	6
5.1. Schéma de vie	6
5.2. Sélection	6
5.3. Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1. Oisillons mis en place	6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4. Alimentation des volailles	7
5.5. Élevage	7
5.5.1. Provenance des volailles	7
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	7
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	7
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.3. Parcours	8
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	8
5.5.4.1. Traitements.....	8
5.5.4.2. Vide sanitaire.....	8
5.5.5. Enlèvement de la bande.....	8
5.5.6. Ramassage et transport	8
5.6. Abattage	8
5.6.1. Attente avant abattage.....	8
5.6.2. Abattage	8
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	9
5.6.4. Ressuage.....	9
5.7. Conditionnement des volailles entières	9
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	9
5.9. Transformation	9
5.10. Surgélation	9
6. Étiquetage	9
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	9
Annexe 1 : plan d'alimentation.....	10

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)

Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX

Téléphone : 05.58.85.45.05 - Télécopie : 05.58.85.45.31

Courriel : qualite@landes.chambagri.fr / sophie.druon@landes.chambagri.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet noir fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet noir, fermier élevé en liberté, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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
Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	150 m ² Maximum	Pas d'exigences
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	80% minimum en moyenne pondérée	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en liberté
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 80 % minimum de céréales

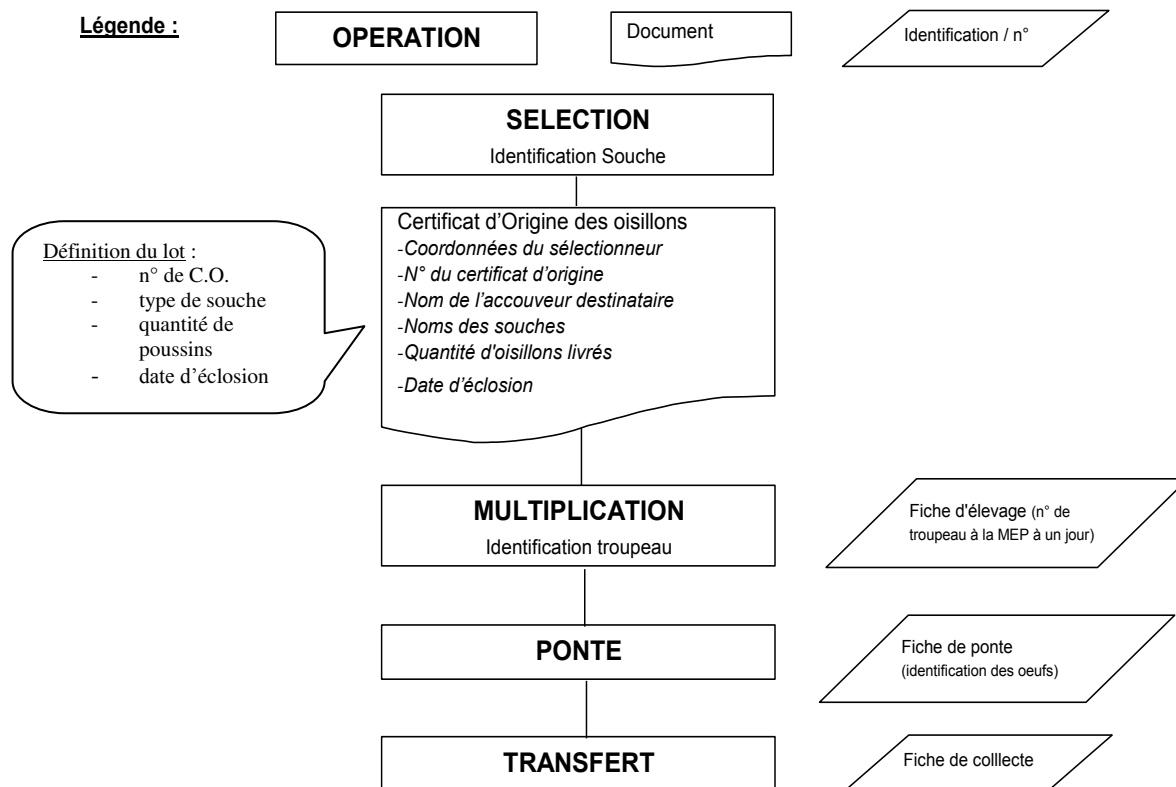
Les poulets noirs fermiers sont élevés en liberté, c'est à dire sur un parcours illimité.

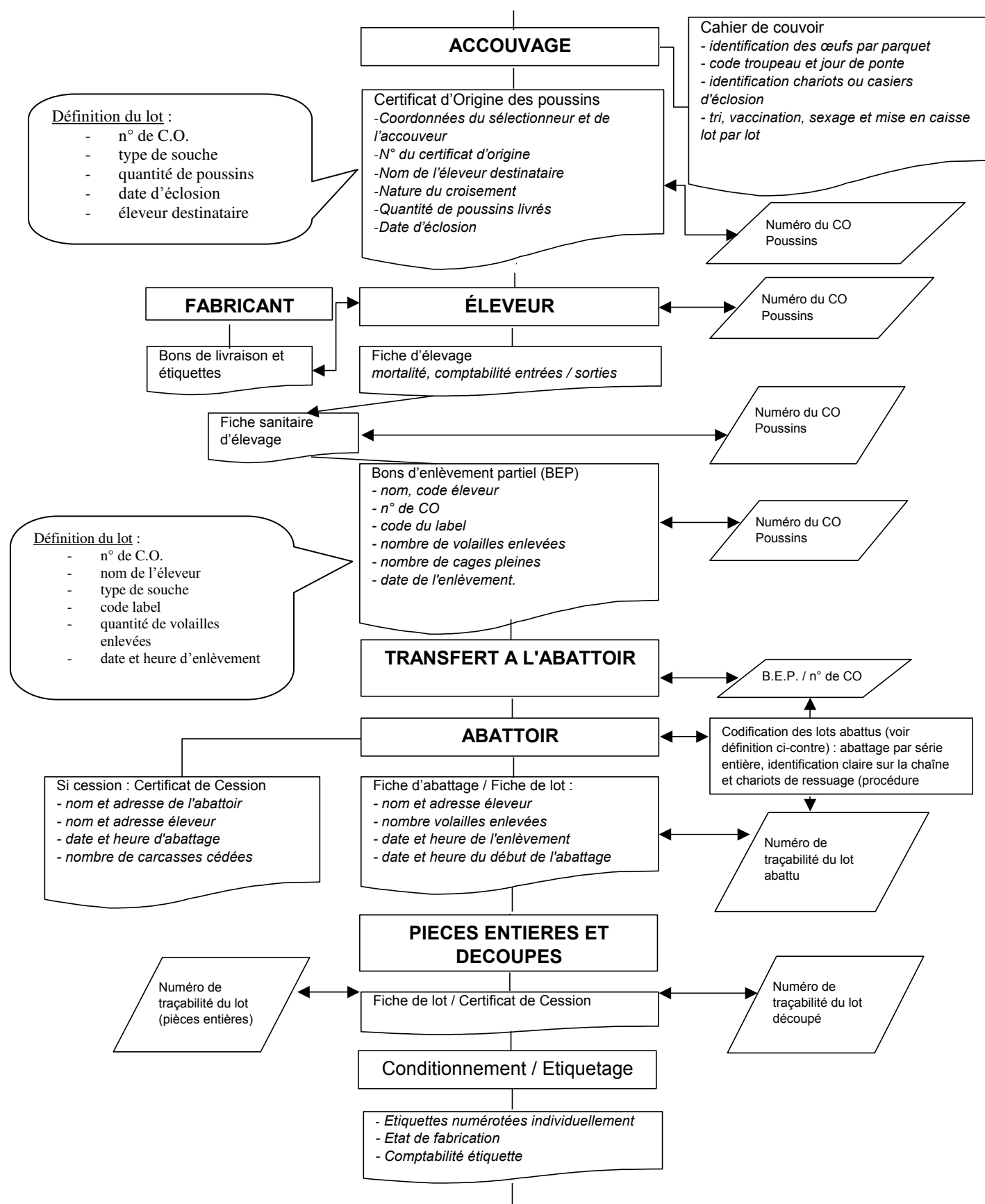
La durée d'élevage d'un poulet est de 81 jours minimum, durée qui permet au potentiel génétique de l'animal d'exprimer au mieux ses caractéristiques physiques et sensorielles.

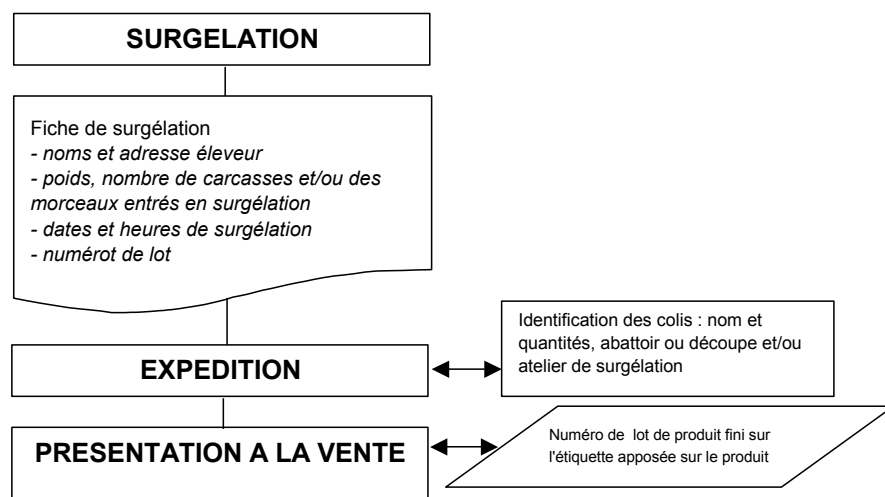
Enfin, les poulets sont alimentés avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % de céréales minimum. Cette alimentation confère toute leurs qualités aux poulets. Leur chair est ferme après cuisson, la peau est fine. Ils présentent intensité et diversités des saveurs.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>5 ans minimum</u>







5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

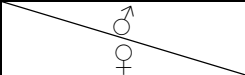
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Caractéristiques des souches	<ul style="list-style-type: none"> - une couleur des pattes noire, - un emblumement avec la spécificité cou-nu, - un poids moyen objectif à 81 jours de 2,150 kg - l'absence de défauts tels que sicots, ampoules de bréchets, déformations osseuses.

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes noir cou nu		
			S88	T77N
		SA51	-	T751N
		P6N	S86	-
S4.	Caractéristiques des poussins	Les poussins fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes : - vivacité.		

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - poids moyen des poussins livrés supérieur à 34 g, - absence de signe pathologique.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	<u>Poids des œufs à couver</u>	<u>≥ 50 g</u>
S6.	Suivi de l'homogénéité des œufs	<p>Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum.</p> <p>Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids minimum sont les suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) suivi des poules depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ; 2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet) 3) contrôle visuel des OAC (œufs à couver), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8.	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.</u>

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

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
S9.	Distance entre les bâtiments de moins de 150 m ²	La distance de pignons à pignons est de 5 mètres minimum pour les bâtiments mobiles et 10 mètres minimum pour les bâtiments fixes.
S10.	Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	150 m ² maximum

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	<u>Effectif maximal par bâtiment</u>	<u>1650 poulets maximum pour les bâtiments fixes et 1050 poulets maximum pour les bâtiments mobiles</u>

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les volailles vivantes attendent dans des zones abritées et ventilées (bâtiment, hangar, auvent...)

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Durée d'échaudage	2 minutes environ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	<u>Conditions d'échaudage et de plumaison</u> (Température d'échaudage)	<u>Entre 51°C et 53,5°C</u>
S15.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire Visuel
S4	Caractéristiques des poussins	Documentaire Visuel
C	Mentions minimum d'étiquetage	Documentaire Visuel
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

De par son mode d'élevage, le poulet jaune est sensible aux variations saisonnières.

La distribution des régimes, appelée « plan d'alimentation » s'adapte aux 4 périodes de développement du poulet : démarrage, croissance, finition et pré-abattage.

A chacune de ces périodes est associé un aliment déterminé (Aliment démarrage, croissance, finition ou terminal), permettant un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif.

Engraissement	Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Dénomination de l'aliment distribué	Quantité théorique par sujet
	Démarrage	0 jour au 28 ^{ème} jour	50 % minimum	Démarrage	900 g
	Croissance	29 ^{ème} jour au 52 ^{ème} jour	70 % minimum	Croissance	2 100 g
	Finition	53 ^{ème} jour au 76 ^{ème} jour environ	80 % minimum	Finition	2 700 g
	Pré-abattage	77 ^{ème} jour environ au 81 ^{ème} jour	80 % minimum	Terminal	1 200 g

En tout état de cause, le pourcentage de céréales du 29^{ème} au 81^{ème} jour sera supérieur à 80% en moyenne pondérée.

Plan d'alimentation de la naissance au 28^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	20%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	40%
	Orge-	0%	10%
	Triticales	0%	40%
	Seigle	0%	5%
	Sorgho	0%	20%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza) : féveroles, lin, lupin doux, pois	0%	25%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

Plan d'alimentation à partir du 29^{ème} au 52^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Avoine	0%	5%
	Blé	0%	50%
	Orge	0%	20
	Triticale	0%	50
	Seigle	0%	10%
	Sorgho	0%	30%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja	0%	30%
	Tourteaux de Tournesol		10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

Plan d'alimentation à partir du 52^{ème} jour jusqu'à l'abattage

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Avoine	0%	10%
	Blé	0%	50%
	Orge-	0%	30%
	Triticales	0%	50%
	Seigle	0%	15%
	Sorgho	0%	40%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	30%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	40%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 02/71 « Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »</p>

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en liberté
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % minimum 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.....	3
4. Traçabilité.....	4
5. Méthode d'obtention.....	6
5.1. Schéma de vie	6
5.2. Sélection	6
5.3. Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1. Oisillons mis en place	6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4. Alimentation des volailles	7
5.5. Élevage	7
5.5.1. Provenance des volailles	7
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	7
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.3. Parcours	8
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	8
5.5.4.1. Traitements.....	8
5.5.4.2. Vide sanitaire.....	8
5.5.5. Enlèvement de la bande.....	8
5.5.6. Ramassage et transport	8
5.6. Abattage	8
5.6.1. Attente avant abattage.....	8
5.6.2. Abattage	9
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	9
5.6.4. Ressuage.....	9
5.7. Conditionnement des volailles entières	9
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	9
5.9. Transformation	9
5.10. Surgélation	9
6. Étiquetage	9
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	9

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)

Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX

Téléphone : 05.58.85.45.05 - Télécopie : 05.58.85.45.31

Courriel : qualite@landes.chambagri.fr / sophie.druon@landes.chambagri.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet blanc, fermier élevé en liberté, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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
Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	150 m ² maximum	Pas d'exigences
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	80% minimum en moyenne pondérée	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en liberté
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 80 % minimum de céréales

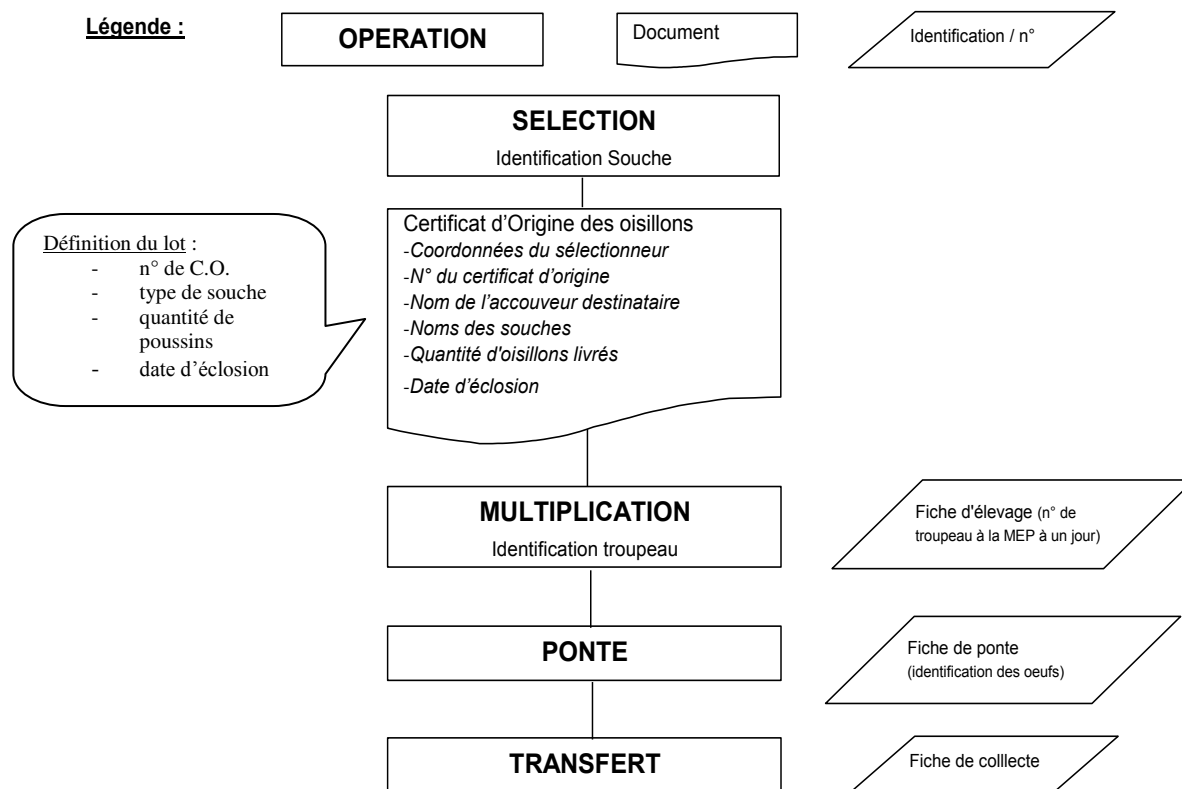
Les poulets blanc fermiers sont élevés en liberté, c'est à dire sur un parcours illimité.

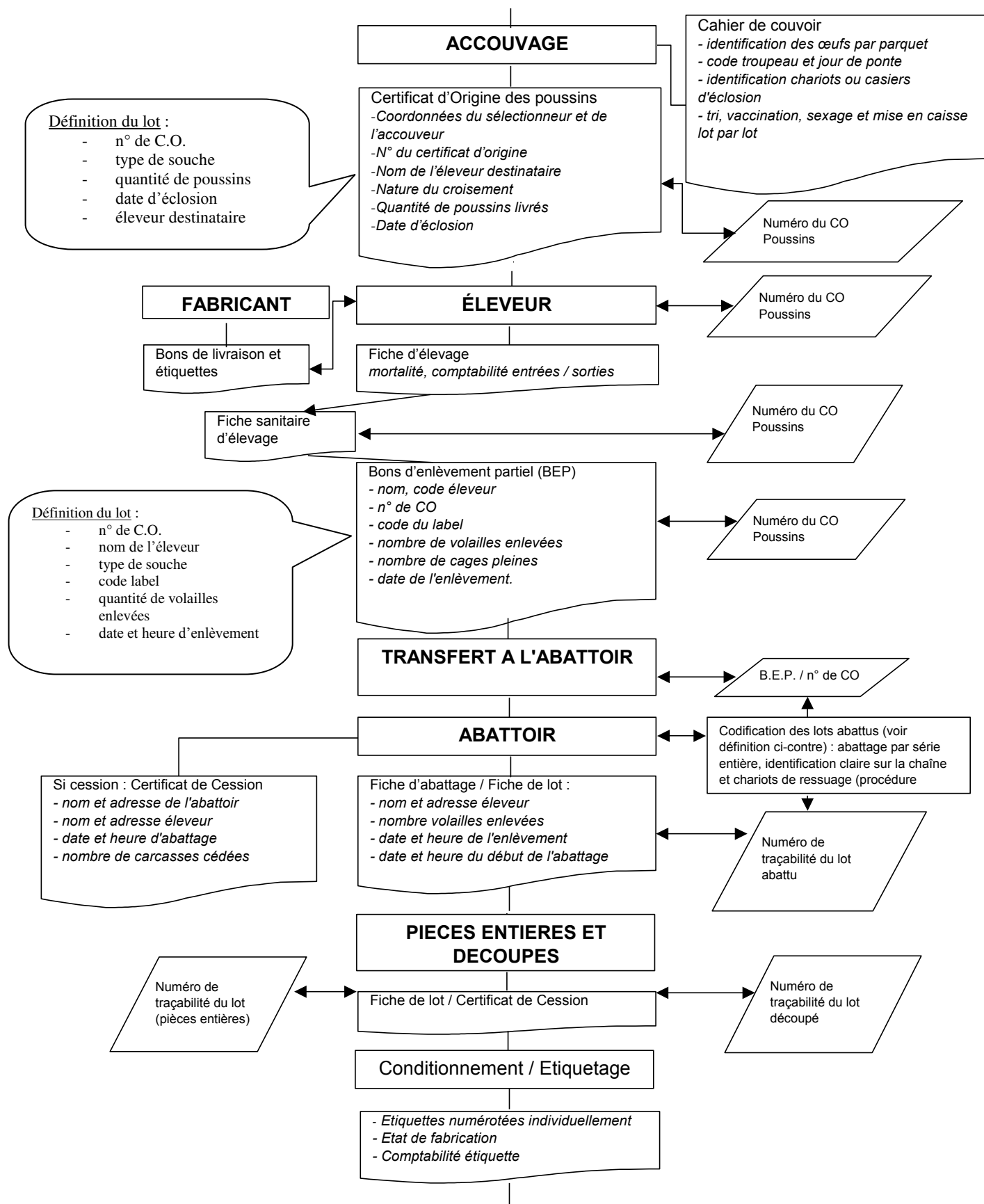
La durée d'élevage d'un poulet est de 81 jours minimum, durée qui permet au potentiel génétique de l'animal d'exprimer au mieux ses caractéristiques physiques et sensorielles.

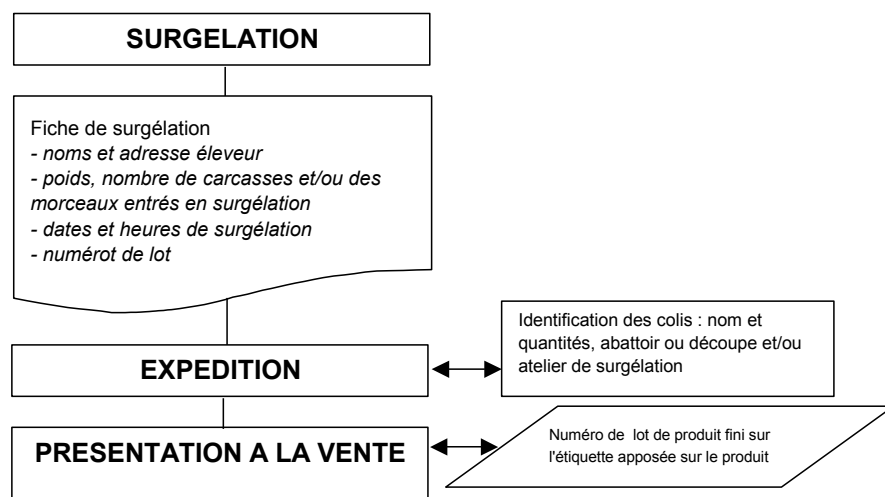
Enfin, les poulets sont alimentés avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % de céréales minimum. Cette alimentation confère toute leurs qualités aux poulets. Leur chair est ferme après cuisson, la peau est fine. Ils présentent intensité et diversités des saveurs.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>5 ans minimum</u>







5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

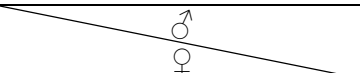
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Caractéristiques des souches	<ul style="list-style-type: none"> - une couleur des pattes blanche, - un emplumement avec la spécificité cou-nu, - un poids moyen objectif à 81 jours de 2,150 kg, - l'absence de défauts tels que sicots, ampoules de bréchets, déformations osseuses.

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes blanches cou nu	
			T55N
		JA57	T557N
		SA51	T551N

S4.	Caractéristiques des poussins	<p>Les poussins fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - poids moyen des poussins livrés supérieur à 34 g, - absence de signe pathologique.
-----	-------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	<u>Poids des œufs à couvrir</u>	<u>≥ 50 g</u>
S6.	Suivi de l'homogénéité des œufs	<p>Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couvrir sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum.</p> <p>Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couvrir tout en respectant le poids minimum sont les suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) suivi des poules depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ; 2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet) 3) contrôle visuel des OAC (œufs à couvrir), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8.	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80 %.</u>

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

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
S9.	Distance entre les bâtiments de moins de 150 m ²	La distance de pignons à pignons est de - 5 mètres minimum pour les bâtiments mobiles, - 10 mètres minimum pour les bâtiments fixes.
S10.	Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	150 m ² maximum

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	<u>Effectif maximal par bâtiment</u>	<u>- 1650 poulets maximum pour les bâtiments fixes</u> <u>- 1050 poulets maximum pour les bâtiments mobiles</u>

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les volailles vivantes attendent dans des zones abritées et ventilées (bâtiment, hangar, auvent...)

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Durée d'échaudage	2 minutes environ
S14.	<u>Conditions d'échaudage et de plumaison</u> (Température d'échaudage)	<u>Entre 51°C et 53,5°C</u>
S15.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire Visuel
S4	Caractéristiques des poussins	Documentaire Visuel
C	Mentions minimum d'étiquetage	Documentaire Visuel
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : plan d'alimentation

La distribution des régimes, appelée « plan d'alimentation » s'adapte aux 4 périodes de développement du poulet : démarrage, croissance, finition et pré-abattage.

A chacune de ces périodes est associé un aliment déterminé (Aliment démarrage, croissance, finition ou terminal), permettant un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif.

Engraissement	Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Dénomination de l'aliment distribué	Quantité théorique par sujet
	Démarrage	0 jour au 28 ^{ème} jour	50 % minimum	Démarrage	900 g
	Croissance	29 ^{ème} jour au 52 ^{ème} jour	70 % minimum	Croissance	2 100 g
	Finition	53 ^{ème} jour au 76 ^{ème} jour environ	80 % minimum	Finition	2 700 g
	Pré-abattage	77 ^{ème} jour environ au 81 ^{ème} jour	80 % minimum	Terminal	1 200 g

En tout état de cause, le pourcentage de céréales du 29^{ème} au 81^{ème} jour sera supérieur à 80% en moyenne pondérée.

Plan d'alimentation de la naissance au 28^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	20%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	40%
	Orge-	0%	10%
	Triticales	0%	40%
	Seigle	0%	5%
	Sorgho	0%	20%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza) : féveroles, lin, lupin doux, pois	0%	25%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

Plan d'alimentation à partir du 29^{ème} au 52^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Avoine	0%	5%
	Blé	0%	50%
	Orge-	0%	20%
	Triticale	0%	50%
	Seigle	0%	10%
	Sorgho	0%	30%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja	0%	30%
	Tourteaux de Tournesol		10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

Plan d'alimentation à partir du 52^{ème} jour jusqu'à l'abattage : (finition + pré abattage)

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Avoine	0%	10%
	Blé	0%	50%
	Orge-	0%	30%
	Triticale	0%	50%
	Seigle	0%	15%
	Sorgho	0%	40%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	30%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	40%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 04/72 « Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »</p>

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en liberté
- Durée d'élevage minimum 88 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % minimum de céréales, finition au maïs grains entier

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.....	3
4. Traçabilité.....	4
5. Méthode d'obtention.....	6
5.1. Schéma de vie	6
5.2. Sélection	6
5.3. Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1. Oisillons mis en place.....	6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4. Alimentation des volailles	7
5.5. Élevage	7
5.5.1. Provenance des volailles	7
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	7
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	7
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.3. Parcours.....	8
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	8
5.5.4.1. Traitements.....	8
5.5.4.2. Vide sanitaire.....	8
5.5.5. Enlèvement de la bande.....	8
5.5.6. Ramassage et transport	8
5.6. Abattage	8
5.6.1. Attente avant abattage.....	8
5.6.2. Abattage	9
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	9
5.6.4. Ressuage.....	9
5.7. Conditionnement des volailles entières	9
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	9
5.9. Transformation	9
5.10. Surgélation.....	9
6. Étiquetage	9
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	9

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)

Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX

Téléphone : 05.58.85.45.05 - Télécopie : 05.58.85.45.31

Courriel : qualite@landes.chambagri.fr / sophie.druon@landes.chambagri.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet jaune, fermier élevé en liberté, abattu à 88 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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
Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	150 m ² maximum	Pas d'exigences
Age d'abattage	88 jours minimum	Minimum 38 jours
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	80% minimum en moyenne pondérée	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en liberté
- Durée d'élevage minimum 88 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 80 % minimum de céréales, finition au maïs grains grain entier

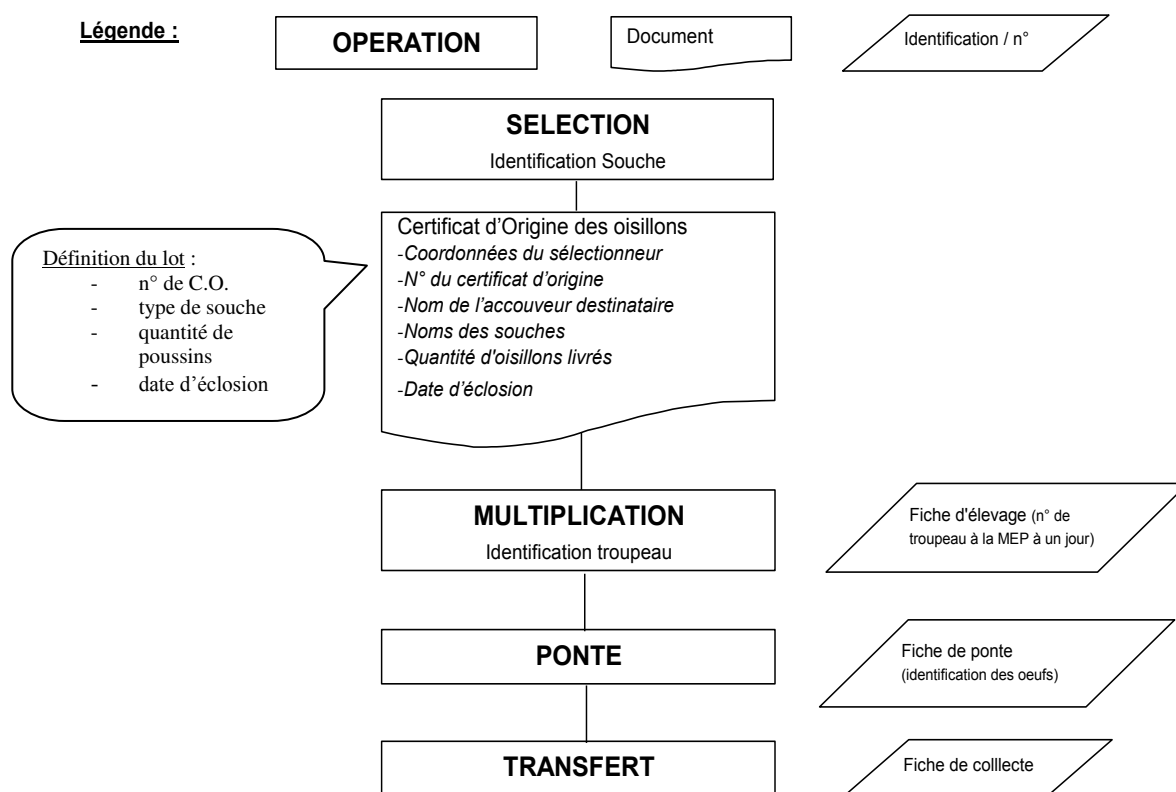
Les poulets jaunes fermiers sont élevés en liberté, c'est à dire sur un parcours illimité.

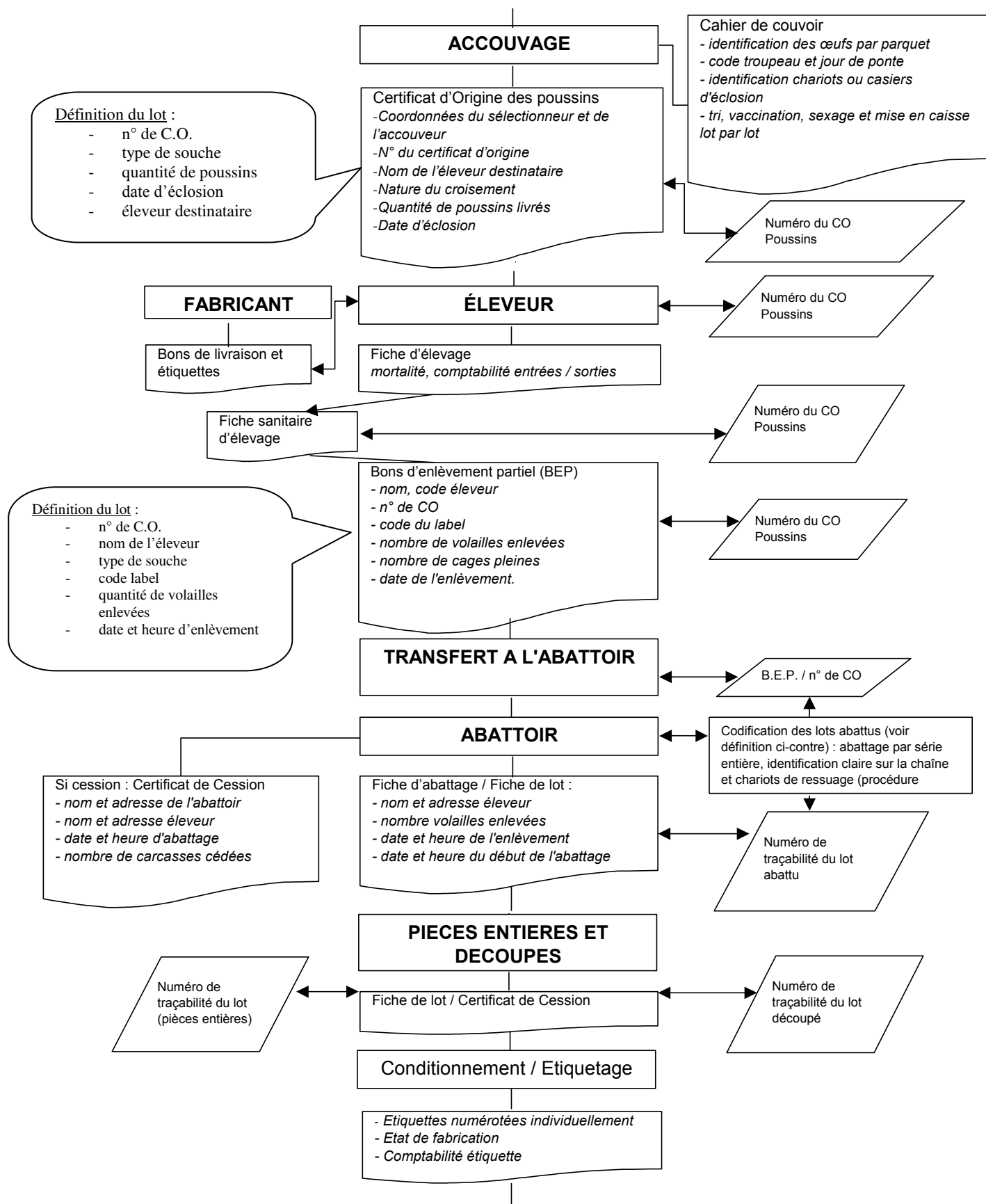
La durée d'élevage d'un poulet est de 88 jours minimum, durée qui permet au potentiel génétique de l'animal d'exprimer au mieux ses caractéristiques physiques et sensorielles.

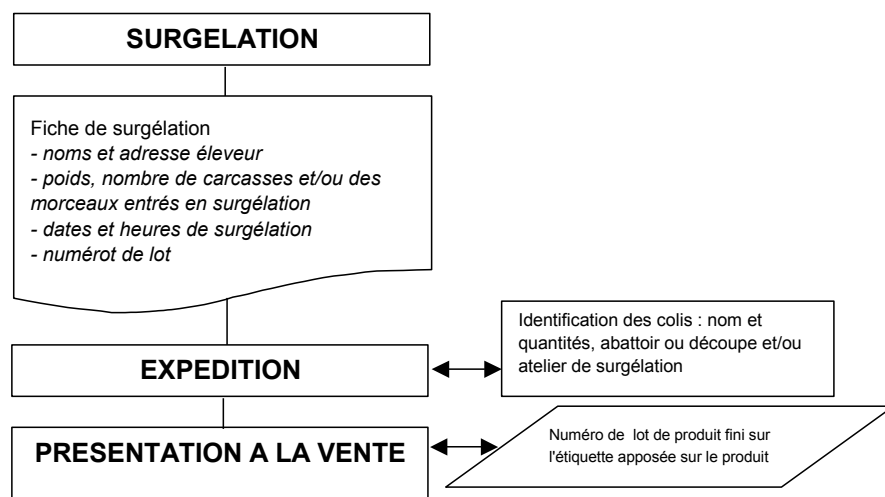
Enfin, les poulets sont alimentés avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % de céréales minimum. La finition est au maïs grain entier. Cette alimentation confère toute leurs qualités aux poulets. Leur chair est ferme après cuisson, la peau est fine. Ils présentent intensité et diversités des saveurs.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>5 ans minimum</u>







5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

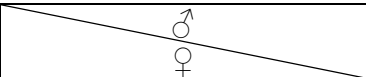
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Caractéristiques des souches	<ul style="list-style-type: none"> - une couleur des pattes jaune, - un emplumement avec la spécificité cou-nu, - un poids moyen objectif à 88 jours de 2,200 kg, - l'absence de défauts tels que sicots, ampoules de bréchets, déformations osseuses.

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes cou nu	
			T44N
		JA57	T457N
		SA51	T451N
S4.	Caractéristiques des poussins	Les poussins fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes : <ul style="list-style-type: none">- vivacité,- aspect du duvet : soyeux et lisse,- absence de tare constitutionnelle,	

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - ombilic cicatrisé, - poids moyen des poussins livrés supérieur à 34 g, - absence de signe pathologique.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	<u>Poids des œufs à couvrir</u>	<u>≥ 50 g</u>
S6.	Suivi de l'homogénéité des œufs	<p>Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couvrir sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum.</p> <p>Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couvrir tout en respectant le poids minimum sont les suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) suivi des poules depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ; 2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet) 3) contrôle visuel des OAC (œufs à couvrir), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8.	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.</u>

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

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
----	-------------------	--------------

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Distance entre les bâtiments de moins de 150 m ²	La distance de pignons à pignons est de : - 5 mètres minimum pour les bâtiments mobiles, - 10 mètres minimum pour les bâtiments fixes.
S10.	Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	150 m ² maximum

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	<u>Effectif maximal par bâtiment</u>	<u>- 1650 poulets maximum pour les bâtiments fixes</u> <u>- 1050 poulets maximum pour les bâtiments mobiles</u>

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

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
S12.	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>88 jours</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les volailles vivantes attendent dans des zones abritées et ventilées (bâtiment, hangar, auvent...)

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Durée d'échaudage	2 minutes environ
S15.	<u>Conditions d'échaudage et de plumaison</u> (Température d'échaudage)	<u>Entre 51°C et 53,5°C</u>
S16.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire Visuel
S4	Caractéristiques des poussins	Documentaire Visuel
S11	Age minimal d'abattage	Documentaire
C	Mentions minimum d'étiquetage	Documentaire Visuel
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

De par son mode d'élevage, le poulet jaune est sensible aux variations saisonnières.

La distribution des régimes, appelée « plan d'alimentation » s'adapte aux 4 périodes de développement du poulet : démarrage, croissance, finition et pré-abattage.

A chacune de ces périodes est associé un aliment déterminé (Aliment démarrage, croissance, finition ou terminal), permettant un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif.

Engraissement	Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Dénomination de l'aliment distribué	Quantité théorique par sujet
	Démarrage	0 jour au 28 ^{ème} jour	50 % minimum	Démarrage	900 g
	Croissance	29 ^{ème} jour au 52 ^{ème} jour	70 % minimum	Croissance	2 000 g
	Finition	53 ^{ème} jour au 76 ^{ème} jour environ	80 % minimum	Finition	2 300 g
	Pré-abattage	77 ^{ème} jour environ au 88 ^{ème} jour	80 % minimum	Terminal	1 900 g
	Maïs grain entier	du 53 ^{ème} jour à l'abattage	5%minimum	Maïs grain entier	800 g

En tout état de cause, le pourcentage de céréales du 29^{ème} au 88^{ème} jour sera supérieur à 80% en moyenne pondérée.

Plan d'alimentation de la naissance au 28^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	20%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	40%
	Orge-	0%	10%
	Triticales	0%	40%
	Seigle	0%	5%
	Sorgho	0%	20%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza) : féveroles, lin, lupin doux, pois	0%	25%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

Plan d'alimentation à partir du 29^{ème} au 52^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Avoine	0%	5%
	Blé	0%	50%
	Orge-	0%	20%
	Triticale	0%	50%
	Seigle	0%	10%
	Sorgho	0%	30%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja	0%	30%
	Tourteaux de Tournesol		10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

Plan d'alimentation à partir du 52^{ème} jour jusqu'à l'abattage

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50 %	80 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Avoine	0%	10%
	Blé	0%	50%
	Orge-	0%	30%
	Triticales	0%	50%
	Seigle	0%	15%
	Sorgho	0%	40%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	30%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	40%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

A partir du 53^{ème} jour et jusqu'à l'abattage, chaque bâtiment doit disposer d'une trémie de maïs pur en grain entier à disposition des animaux. Pendant cette période, les volailles sont alimentées avec 80 % minimum de céréales (provenant de l'aliment) ; les céréales provenant des trémies représentent au minimum 5 % de l'alimentation. La quantité minimum de maïs grain entier distribuée aux animaux sera de 800 grammes par sujet durant cette période.

La quantité distribuée en trémie est notée par l'éleveur sur la fiche d'élevage.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 07/11
« Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes,
frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en liberté
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % minimum 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.....	3
4. traçabilité	4
5. Méthode d'obtention.....	6
5.1. Schéma de vie	6
5.2. Sélection	6
5.3. Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1. Oisillons mis en place	6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4. Alimentation des volailles.....	7
5.5. Élevage	7
5.5.1. Provenance des volailles	7
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	7
<i>Pas de conditions de production spécifiques</i>	<i>7</i>
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	7
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.3. Parcours	8
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	8
5.5.4.1. Traitements.....	8
5.5.4.2. Vide sanitaire.....	8
5.5.5. Enlèvement de la bande	8
5.5.6. Ramassage et transport	8
5.6. Abattage	8
5.6.1. Attente avant abattage.....	8
5.6.2. Abattage	8
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	8
5.6.4. Ressuage.....	8
5.7. Conditionnement des volailles entières	9
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	9
5.9. Transformation	9
5.10. Surgélation.....	9
6. Étiquetage	9
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	9
Annexe 1 : plan d'alimentation.....	10

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)

Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX

Téléphone : 05.58.85.45.05 - Télécopie : 05.58.85.45.31

Courriel : qualite@landes.chambagri.fr / sophie.druon@landes.chambagri.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet jaune, fermier élevé en liberté, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	80% minimum en moyenne pondérée	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en liberté
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % minimum de céréales

Les poulets jaunes fermiers sont élevés en liberté, c'est à dire sur un parcours illimité.

La durée d'élevage d'un poulet est de 81 jours minimum, durée qui permet au potentiel génétique de l'animal d'exprimer au mieux ses caractéristiques physiques et sensorielles.

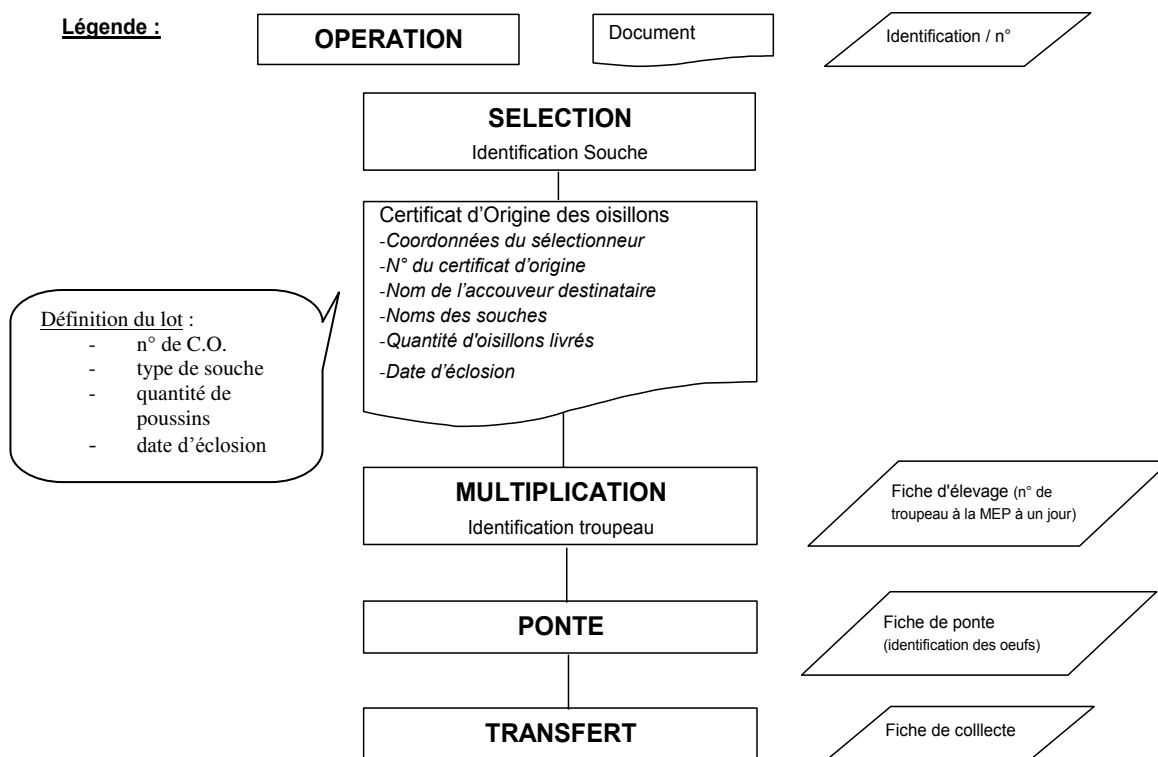
Ce mode d'élevage confère ainsi au produit sa fermeté, sa jutosité et ses arômes. La rusticité de la souche ainsi que les conditions d'élevage en liberté permettent d'obtenir une meilleure présentation à cru. La durée d'élevage des poulets permet de développer un produit dont le gras donne à la peau dorée son croustillant.

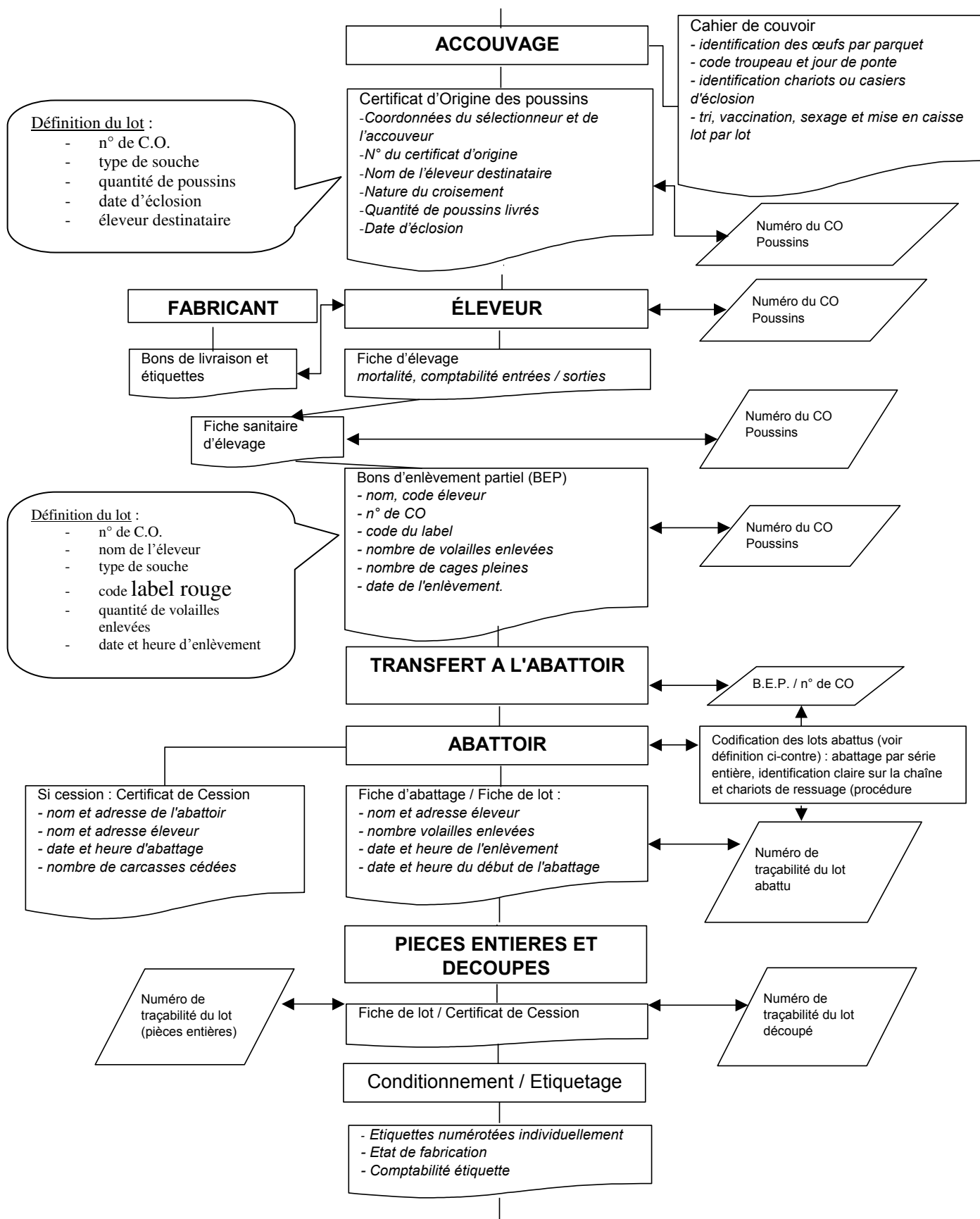
Enfin, les poulets sont alimentés avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % de céréales minimum. Cette alimentation confère toute leurs qualités aux poulets. Elle permet à la chair des poulets d'exprimer des couleurs foncées.

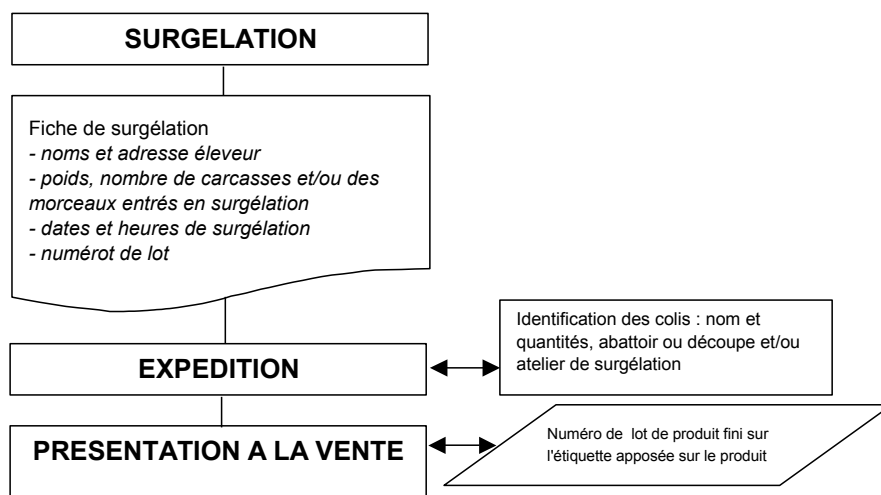
Leur chair est ferme après cuisson, la peau est fine. Ils présentent intensité et diversités des saveurs.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>5 ans minimum</u>







5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Caractéristiques des souches	<ul style="list-style-type: none"> - une couleur des pattes jaune, - un emplumement avec la spécificité cou-nu, - un poids moyen objectif à 81 jours de 2,150 kg en tout venant, - l'absence de défauts tels que sicots, ampoules de bréchets, déformations osseuses.

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	<p>Poulet à pattes jaunes cou nu</p> <table border="1"> <tr> <td> <div style="text-align: center;"> </div> </td><td>T44N</td><td>S77N</td></tr> <tr> <td>JA57</td><td>T457N</td><td>S757N</td></tr> <tr> <td>SA51</td><td>T451N</td><td></td></tr> </table>	<div style="text-align: center;"> </div>	T44N	S77N	JA57	T457N	S757N	SA51	T451N	
<div style="text-align: center;"> </div>	T44N	S77N									
JA57	T457N	S757N									
SA51	T451N										
S4.	Caractéristiques des poussins	Les poussins fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes :									

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - poids moyen des poussins livrés supérieur à 34 g, - absence de signe pathologique.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<p>Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum.</p> <p>Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids minimum sont les suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) suivi des poules depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ; 2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet) 3) contrôle visuel des OAC (œufs à couver), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 1</i>
S7.	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.</u>

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les volailles vivantes attendent dans des zones abritées et ventilées (bâtiment, hangar, auvent...)

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Durée d'échaudage	2 minutes environ
S10.	<u>Conditions d'échaudage et de plumaison</u> (Température d'échaudage)	<u>Entre 51°C et 53,5°C</u>
S11.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S4	Caractéristiques des poussins	Documentaire Visuel
C	Mentions minimum d'étiquetage	Documentaire Visuel
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

La distribution des régimes, appelée « plan d'alimentation » s'adapte aux 4 périodes de développement du poulet : démarrage, croissance, finition et pré-abattage.

A chacune de ces périodes est associé un aliment déterminé (Aliment démarrage, croissance, finition ou terminal), permettant un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif.

Engraissement	Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Dénomination de l'aliment distribué	Quantité théorique par sujet
	Démarrage	0 jour au 28 ^{ème} jour	50 % minimum	Démarrage	900 g
	Croissance	29 ^{ème} jour au 52 ^{ème} jour	70 % minimum	Croissance	2 100 g
	Finition	53 ^{ème} jour au 76 ^{ème} jour environ	80 % minimum	Finition	2 700 g
	Pré-abattage	77 ^{ème} jour environ jusqu'à l'abattage	80 % minimum	Terminal	1 200 g

En tout état de cause, le pourcentage de céréales du 29^{ème} jusqu'à l'abattage sera supérieur ou égal à 80% en moyenne pondérée.

Plan d'alimentation de la naissance au 28^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	20%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	40%
	Orge-	0%	10%
	Triticales	0%	40%
	Seigle	0%	5%
	Sorgho	0%	20%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza) : féveroles, lin, lupin doux, pois	0%	25%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

Plan d'alimentation à partir du 29^{ème} au 52^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	40%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Avoine	0%	5%
	Blé	0%	50%
	Orge-	0%	20%
	Triticales	0%	50%
	Seigle	0%	10%
	Sorgho	0%	30%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja	0%	30%
	Tourteaux de Tournesol		10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

Plan d'alimentation à partir du 53^{ème} jour jusqu'à l'abattage : (finition + pré abattage)

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Avoine	0%	10%
	Blé	0%	50%
	Orge-	0%	30%
	Triticale	0%	50%
	Seigle	0%	15%
	Sorgho	0%	40%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	30%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	40%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

**Cahier des charges du label rouge n° LA 07/93
« Poularde jaune fermière élevée en plein air, entière et
découpes, fraîche ou surgelée »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage minimum 120 jours
- Alimentée avec 80 % de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5% minimum)

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.....	3
4. traçabilité	4
5. Méthode d'obtention.....	6
5.1. Schéma de vie	6
5.2. Sélection	6
5.3. Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1. Oisillons mis en place	6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4. Alimentation des volailles.....	7
5.5. Élevage	7
5.5.1. Provenance des volailles	7
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	7
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.3. Parcours	8
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	8
5.5.4.1. Traitements.....	8
5.5.4.2. Vide sanitaire.....	8
5.5.5. Enlèvement de la bande.....	8
5.5.6. Ramassage et transport	8
5.6. Abattage	9
5.6.1. Attente avant abattage.....	9
5.6.2. Abattage	9
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	9
5.6.4. Ressuage.....	9
5.7. Conditionnement des volailles entières	9
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	9
5.9. Transformation	9
5.10. Surgélation.....	9
6. Étiquetage	9
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	10
Annexe 1 : plan d'alimentation.....	11

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)

Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX

Téléphone : 05.58.85.45.05 - Télécopie : 05.58.85.45.31

Courriel : qualite@landes.chambagri.fr / sophie.druon@landes.chambagri.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une poularde jaune, fermière élevée en plein air, abattue à 120 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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
Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	150 m² maximum	Pas d'exigences
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	80% minimum en moyenne pondérée	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

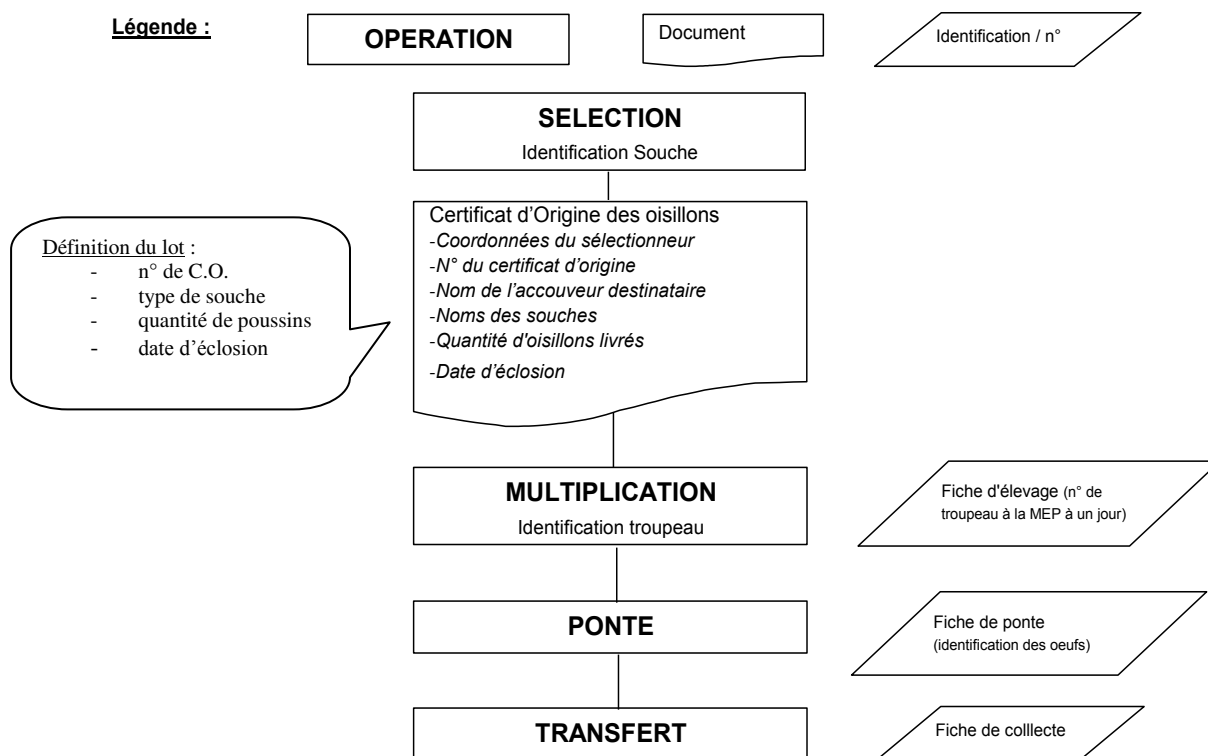
- Fermière – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 120 jours
- Alimentée avec 80 % de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5% minimum)

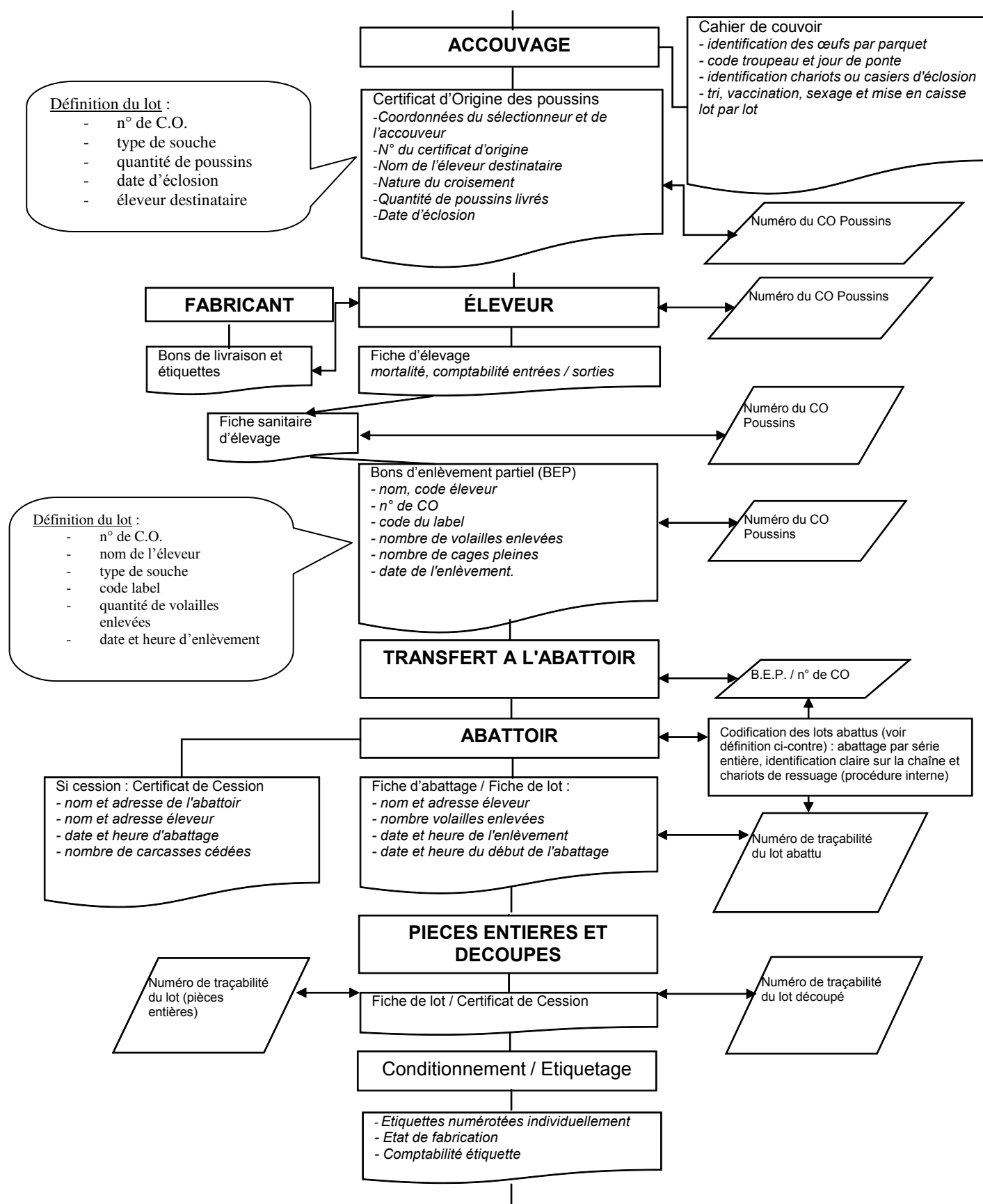
La durée d'élevage d'une poularde est de 120 jours minimum.

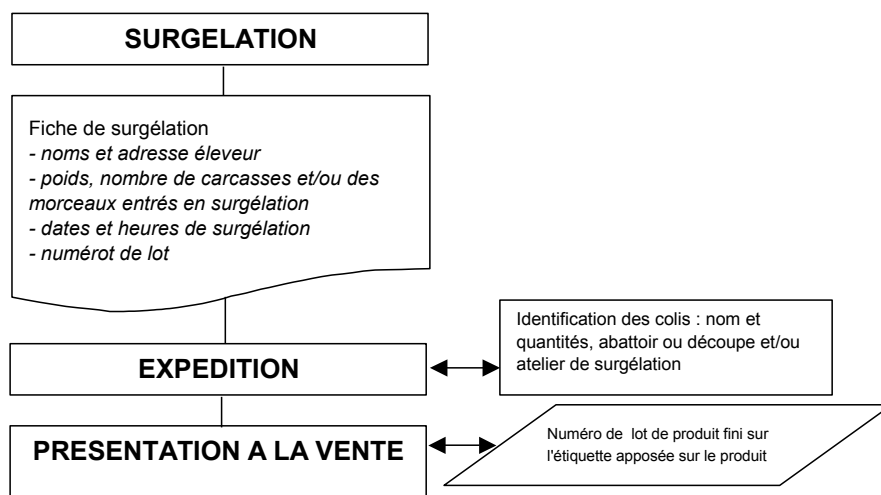
Les poulardes sont alimentées avec 80 % de céréales minimum, finition aux produits laitiers 5% minimum. Cette alimentation confère toute leurs qualités aux poulardes. Leur chair est ferme après cuisson, la peau est fine. Ils présentent intensité et diversités des saveurs.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>5 ans minimum</u>







5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

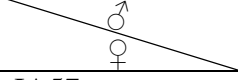
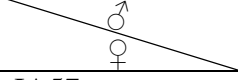
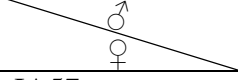
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Caractéristiques des souches	<ul style="list-style-type: none"> - une couleur des pattes jaune, - un emplumement avec la spécificité cou-nu, - un poids moyen objectif à 120 jours de 2,800 kg, - un rendement carcasse objectif moyen de 68% - l'absence de défauts tels que sicots, ampoules de bréchets, déformations osseuses.

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	<p>Poulet à pattes jaunes cou nu</p> <table border="1"> <tr> <td></td><td>T44N</td><td>S77N</td></tr> <tr> <td>JA57</td><td>T 457 N</td><td>S 757 N</td></tr> <tr> <td>SA51</td><td>T 451 N</td><td>-</td></tr> </table>		T44N	S77N	JA57	T 457 N	S 757 N	SA51	T 451 N	-
	T44N	S77N									
JA57	T 457 N	S 757 N									
SA51	T 451 N	-									
S4.	Caractéristiques des poussins	Les poussins fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes :									

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - poids moyen des poussins livrés supérieur à 34 g, - absence de signe pathologique.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	<u>Poids des œufs à couver</u>	<u>≥ 50 g</u>
S6.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<p>Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum.</p> <p>Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids minimum sont les suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) suivi des poules depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ; 2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet) 3) contrôle visuel des OAC (œufs à couver), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 1</i>
S8.	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.</u>

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

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
S9.	Distance entre les bâtiments de moins de 150 m ²	La distance de pignons à pignons est de : - 5 mètres minimum pour les bâtiments mobiles - 10 mètres minimum pour les bâtiments fixes.
S10.	Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	150 m ² maximum

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	<u>Effectif maximal par bâtiment</u>	<u>- 1650 poulardes maximum pour les bâtiments fixes</u> <u>- 1050 poulardes maximum pour les bâtiments mobiles</u>
S12.	<u>Effectif maximal par site d'élevage</u>	<u>2500 poulardes</u>
S13.	Condition de finition	Afin de maîtriser l'apparition de la maturité sexuelle et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de poulardes en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment. 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

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les volailles vivantes attendent dans des zones abritées et ventilées (bâtiment, hangar, auvent...)

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Durée d'échaudage	2 minutes environ
S16.	<u>Conditions d'échaudage et de plumaison</u> (Température d'échaudage)	<u>Entre 51°C et 53,5°C</u>
S17.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire Visuel
S4	Caractéristiques des poussins	Documentaire Visuel
C	Mentions minimum d'étiquetage	Documentaire Visuel
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire
S11	Effectif maximal par site d'élevage	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

La distribution des régimes, appelée « plan d'alimentation » s'adapte aux 4 périodes de développement de la poularde : démarrage, croissance, finition et engraissement.

A chacune de ces périodes est associé un aliment déterminé (Aliment démarrage, croissance, finition ou terminal), permettant un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif.

Période d'Engraissement	Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Quantité théorique par sujet
	Démarrage	0 jour au 28 ^{ème} jour	50 % minimum	700 g
	Croissance	29 ^{ème} jour au 52 ^{ème} jour	70 % minimum	2 000 g
	Finition	53 ^{ème} jour au 99 ^{ème} jour environ	<u>80 % minimum</u>	6 000 g
	Engraissement (dénomination)	100 ^{ème} jour environ au 120 ^{ème} jour	<u>85 % minimum</u> <u>+ 5 % de produits laitiers</u>	5 000 g

En tout état de cause, le pourcentage de céréales du 29^{ème} au 120^{ème} jour sera supérieur à 80% en moyenne pondérée.

Plan d'alimentation de la naissance au 28^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	20%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	40%
	Orge-	0%	10%
	Triticales	0%	40%
	Seigle	0%	5%
	Sorgho	0%	20%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza) : féveroles, lin, lupin doux, pois	0%	25%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines,	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

Plan d'alimentation du 29^{ème} au 52^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	50%
	Orge-	0%	20%
	Triticales	0%	50%
	Seigle	0%	10%
	Sorgho	0%	30%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%

Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Plan d'alimentation du 53^{ème} jour à l'engraissement

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	50%
	Orge-	0%	30%
	Triticales	0%	50%
	Seigle	0%	15%
	Sorgho	0%	40%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	30%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	40%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Engraissement (dénomination de l'aliment distribué) : l'aliment Engraissement correspond aux 21 derniers jours avant abattage et comprend :

- **85% de céréales minimum** (dont 15% de sous produits de céréales),
- 5% de produits laitiers et produits dérivés (poudre de lait, lactosérum).

**Cahier des charges du label rouge n° LA 08/11
« Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes,
frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en liberté
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % minimum 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.....	3
4. Traçabilité.....	4
5.1. Schéma de vie	6
5.2. Sélection	6
5.3. Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1. Oisillons mis en place.....	6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4. Alimentation des volailles.....	7
5.5. Élevage	7
5.5.1. Provenance des volailles	7
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	7
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	7
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.3. Parcours	8
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	8
5.5.4.1. Traitements.....	8
5.5.4.2. Vide sanitaire.....	8
5.5.5. Enlèvement de la bande.....	8
5.5.6. Ramassage et transport	8
5.6. Abattage	8
5.6.1. Attente avant abattage.....	8
5.6.2. Abattage	8
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	8
5.6.4. Ressuage.....	8
5.7. Conditionnement des volailles entières	9
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	9
5.9. Transformation	9
5.10. Surgélation.....	9
6. Étiquetage	9
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	9
Annexe 1 : plan d'alimentation.....	10

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)

Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX

Téléphone : 05.58.85.45.05 - Télécopie : 05.58.85.45.31

Courriel : qualite@landes.chambagri.fr / sophie.druon@landes.chambagri.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet blanc, fermier élevé en liberté, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	80% minimum en moyenne pondérée	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en liberté
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % minimum de céréales

Les poulets blancs fermiers sont élevés en liberté, c'est à dire sur un parcours illimité.

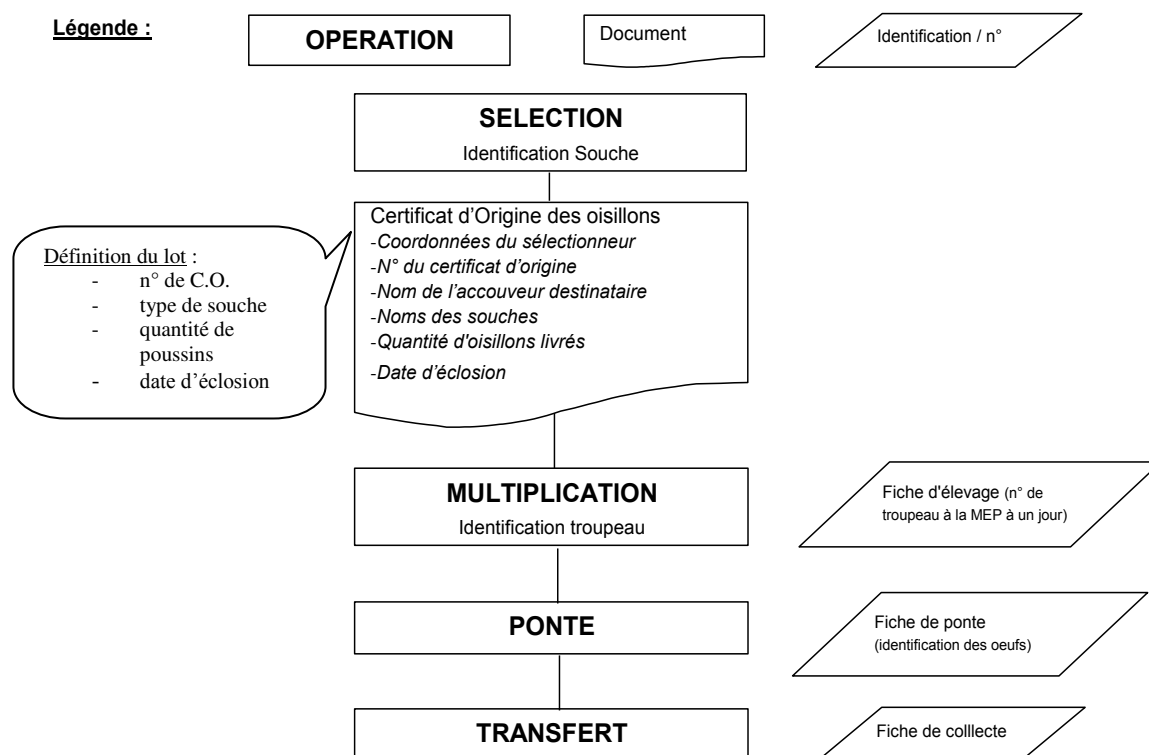
La durée d'élevage d'un poulet est de 81 jours minimum, durée qui permet au potentiel génétique de l'animal d'exprimer au mieux ses caractéristiques physiques et sensorielles.

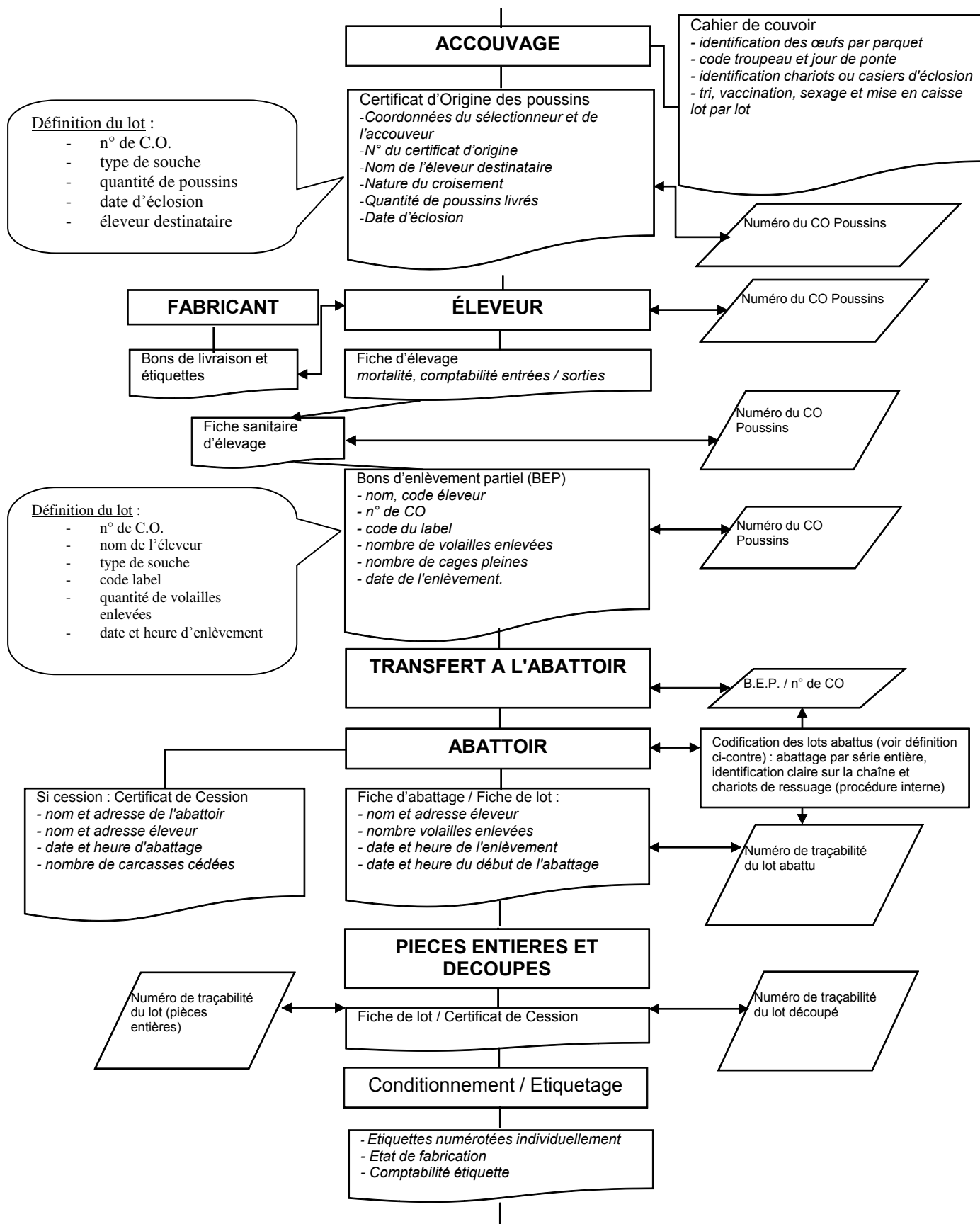
Ce mode d'élevage confère ainsi au produit sa fermeté, sa jutosité et ses arômes. La rusticité de la souche ainsi que les conditions d'élevage en liberté permettent d'obtenir une meilleure présentation à cru. La durée d'élevage des poulets permet de développer un produit dont le gras donne à la peau dorée son croustillant.

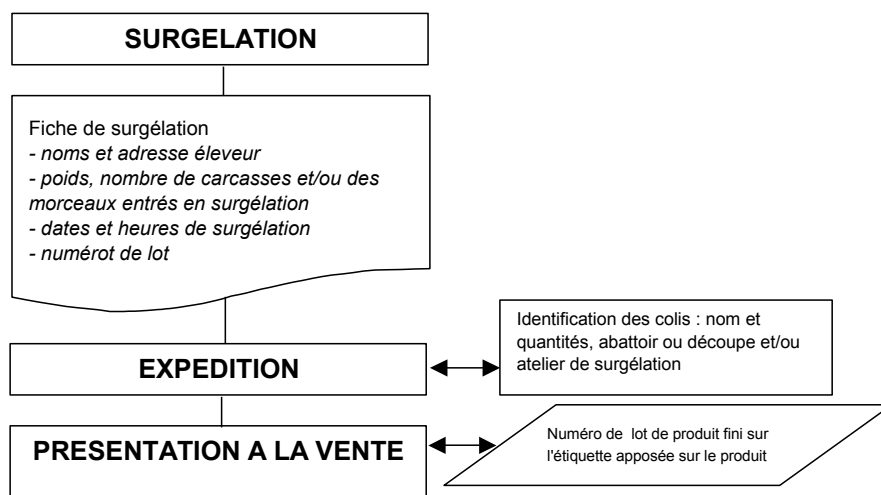
Enfin, les poulets sont alimentés avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % de céréales minimum. Cette alimentation confère toute leurs qualités aux poulets. Elle permet à la chair des poulets d'exprimer des couleurs foncées.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>5 ans minimum</u>







5.

MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

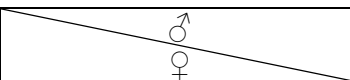
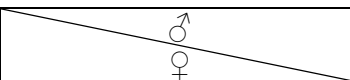
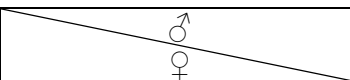
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Caractéristiques des souches	<ul style="list-style-type: none"> - une couleur des pattes blanche, - un emplumement avec la spécificité cou-nu, - un poids moyen objectif à 81 jours de 2,150 kg en tout venant, - l'absence de défauts tels que sicots, ampoules de bréchets, déformations osseuses.

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible						
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes blanches cou nu						
		<table><tr><td></td><td>T55N</td></tr><tr><td>JA57</td><td>T 557 N</td></tr><tr><td>SA51</td><td>T 551 N</td></tr></table>		T55N	JA57	T 557 N	SA51	T 551 N
			T55N					
		JA57	T 557 N					
		SA51	T 551 N					
S4.	Caractéristiques des poussins	<p>Les poussins fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">- vivacité.						

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - poids moyen des poussins livrés supérieur à 34 g, - absence de signe pathologique.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<p>Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum.</p> <p>Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids minimum sont les suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) suivi des poules depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ; 2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet) 3) contrôle visuel des OAC (œufs à couver), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 1</i>
S7.	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.</u>

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les volailles vivantes attendent dans des zones abritées et ventilées (bâtiment, hangar, auvent...)

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Durée d'échaudage	2 minutes environ
S10.	<u>Conditions d'échaudage et de plumaison</u> (Température d'échaudage)	<u>Entre 51°C et 53,5°C</u>
S11.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S4	Caractéristiques des poussins	Documentaire Visuel
C	Mentions minimum d'étiquetage	Documentaire Visuel
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

La distribution des régimes, appelée « plan d'alimentation » s'adapte aux 4 périodes de développement du poulet : démarrage, croissance, finition et pré-abattage.

A chacune de ces périodes est associé un aliment déterminé (Aliment démarrage, croissance, finition ou terminal), permettant un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif.

Engraissement	Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Dénomination de l'aliment distribué	Quantité théorique par sujet
	Démarrage	0 jour au 28 ^{ème} jour	50 % minimum	Démarrage	900 g
	Croissance	29 ^{ème} jour au 52 ^{ème} jour	70 % minimum	Croissance	2 100 g
	Finition	53 ^{ème} jour au 76 ^{ème} jour environ	80 % minimum	Finition	2 700 g
	Pré-abattage	77 ^{ème} jour environ au 81 ^{ème} jour	80 % minimum	Terminal	1 200 g

En tout état de cause, le pourcentage de céréales du 29^{ème} au 81^{ème} jour sera supérieur à 80% en moyenne pondérée.

Plan d'alimentation de la naissance au 28^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	20%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	40%
	Orge	0%	10%
	Triticales	0%	40%
	Seigle	0%	5%
	Sorgho	0%	20%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza) : féveroles, lin, lupin doux, pois	0%	25%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

Plan d'alimentation à partir du 29^{ème} au 52^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	40%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Avoine	0%	5%
	Blé	0%	50%
	Orge	0%	20%
	Triticale	0%	50%
	Seigle	0%	10%
	Sorgho	0%	30%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja	0%	30%
	Tourteaux de Tournesol		10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

Plan d'alimentation à partir du 53^{ème} jour jusqu'à l'abattage : (finition + pré abattage)

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Avoine	0%	10%
	Blé	0%	50%
	Orge	0%	30%
	Triticales	0%	50%
	Seigle	0%	15%
	Sorgho	0%	40%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	30%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	40%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales	Matière grasse totale	0%	6%

**Cahier des charges du label rouge n° LA 08/14
« Mini-chapon fermier élevé en plein air, entier et
découpes, frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 80% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5% minimum)

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	3
4. TRAÇABILITÉ.....	4
5. MÉTHODE D'OBTENTION	6
5.1. SCHÉMA DE VIE.....	6
5.2. SÉLECTION.....	6
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE	6
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE	6
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE	7
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES	7
5.5. ÉLEVAGE.....	7
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES.....	7
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS	7
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE.....	7
5.5.2.2. UTILISATION DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE.....	8
5.5.3. PARCOURS.....	8
5.5.4. CONDITIONS SANITAIRES D'ÉLEVAGE.....	8
5.5.4.1. TRAITEMENTS.....	8
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE.....	8
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE	8
5.5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT	8
5.6. ABATTAGE	8
5.6.1. ATTENTE AVANT ABATTAGE	8
5.6.2. ABATTAGE	8
5.6.3. SÉLECTION ET PESÉE DES CARCASSES LABELLISABLES	8
5.6.4. RESSUAGE.....	9
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES	9
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES	9
5.9. TRANSFORMATION	9
5.10. SURGÉLATION.....	9
6. ÉTIQUETAGE.....	9
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	9
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION	10

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)

Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX

Téléphone : 05.58.85.45.05 - Télécopie : 05.58.85.45.31

Courriel : qualite@landes.chambagri.fr / sophie.druon@landes.chambagri.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Mini-chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

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.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	80% minimum en moyenne pondérée	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 80% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5% minimum)

Les mini-chapons jaunes fermiers sont élevés en plein air, c'est à dire sur un parcours de 3 m² minimum par sujet jusqu'à 129 jours au plus tard.

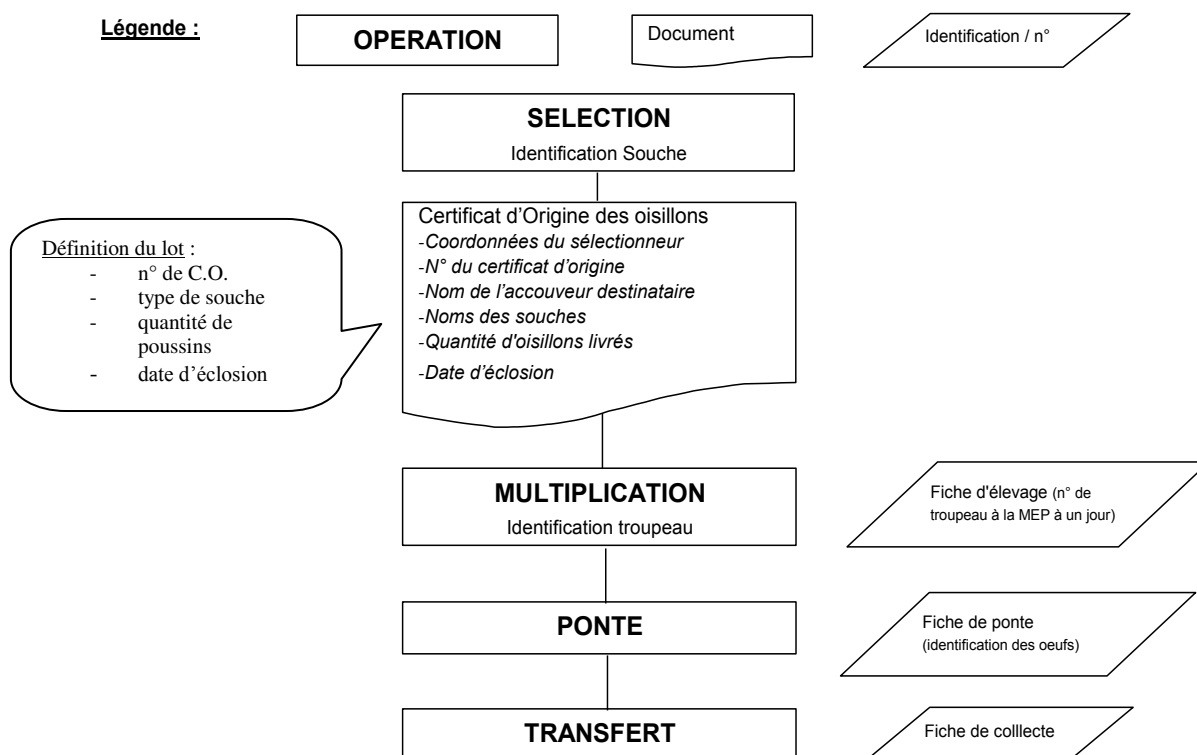
La durée d'élevage d'un mini-chapon est de 150 jours minimum, durée qui permet au potentiel génétique de l'animal d'exprimer au mieux ses caractéristiques physiques et sensorielles. Ce mode d'élevage confère ainsi au produit sa fermeté, sa jutosité et ses arômes. La rusticité de la souche ainsi que les conditions d'élevage en plein air permettent d'obtenir une meilleure présentation à cru. La durée d'élevage des mini-chapons permet de développer un produit dont le gras donne à la peau dorée son croustillant.

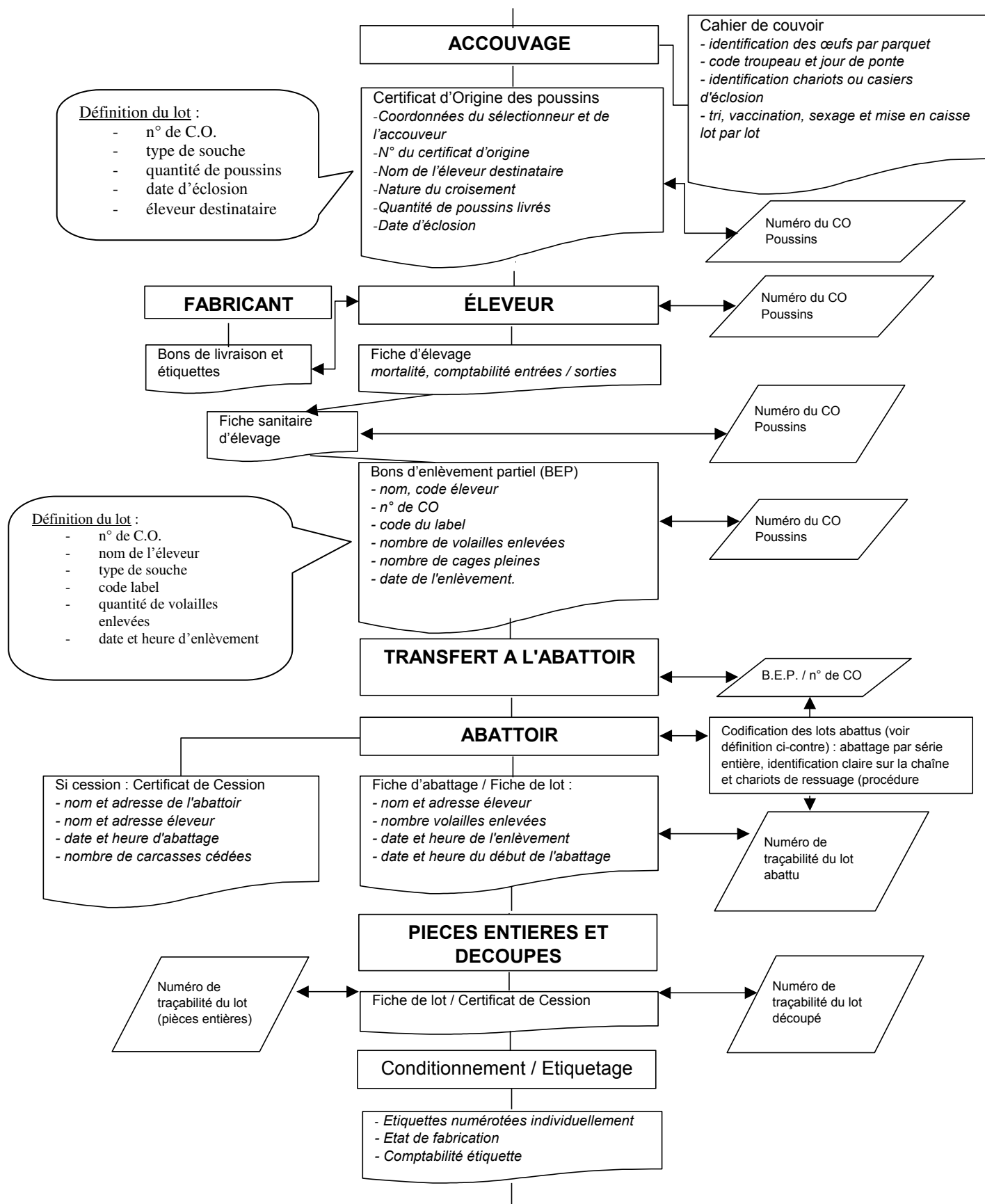
Enfin, les mini-chapons sont alimentés avec 80 % de céréales minimum et 5% de produits laitiers. Cette alimentation confère toutes leurs qualités aux mini-chapons fermiers frais et surgelés et à leurs

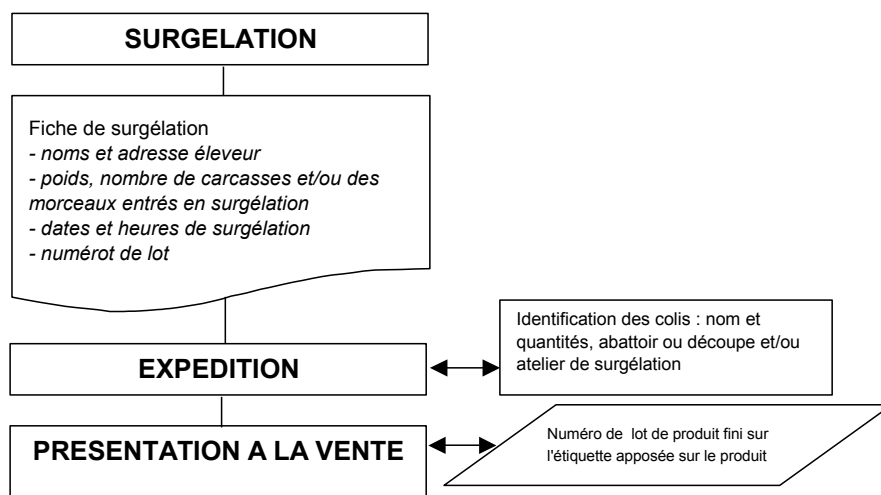
découpes. Elle permet à la chair des mini-chapons d'exprimer des couleurs foncées, et un aspect gras à cru.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>5 ans minimum</u>







5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

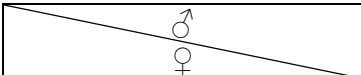
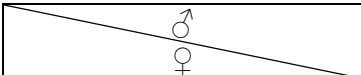
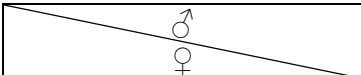
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Caractéristiques des souches	<ul style="list-style-type: none"> - une couleur des pattes jaune, - un emplumement avec le phénotype non cou-nu, - un poids moyen objectif à 150 jours de 3,000 kg, - l'absence de défauts tels que sicots, ampoules de bréchets, déformations osseuses.

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible				
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Mini-Chapons				
		<table><tr><td></td><td>S55</td></tr><tr><td>A 11</td><td>SA 51</td></tr></table>		S55	A 11	SA 51
			S55			
A 11	SA 51					
S4.	Caractéristiques des poussins	<p>Les poussins fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">- vivacité,- aspect du duvet : soyeux et lisse,- absence de tare constitutionnelle,- omilic cicatrisé,				

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - poids moyen des poussins livrés supérieur à 34 g, - absence de signe pathologique.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<p>Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum.</p> <p>Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids minimum sont les suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) suivi des poules depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ; 2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet) 3) contrôle visuel des OAC (œufs à couver), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1
S7.	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80 %.</u>

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	<u>Finition</u>	<u>Claustration complète durant les 21 derniers jours</u>

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les volailles vivantes attendent dans des zones abritées et ventilées (bâtiment, hangar, auvent...)

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Durée d'échaudage	2 minutes environ
S11.	<u>Conditions d'échaudage et de plumaison</u> (Température d'échaudage)	<u>Entre 51°C et 53,5°C</u>
S12.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire Visuel
S4	Caractéristiques des poussins	Documentaire Visuel
C	Mentions minimum d'étiquetage	Documentaire Visuel
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

De par son mode d'élevage, le poulet jaune est sensible aux variations saisonnières.

La distribution des régimes, appelée « plan d'alimentation » s'adapte aux 4 périodes de développement du poulet : démarrage, croissance, finition et pré-abattage.

A chacune de ces périodes est associé un aliment déterminé (Aliment démarrage, croissance, finition ou terminal), permettant un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif.

Période d'Engraissement	Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Quantité théorique par sujet
	Démarrage	0 jour au 28 ^{ème} jour	50 % minimum	720 g
	Croissance	29 ^{ème} jour au 52 ^{ème} jour	70 % minimum	10 150 g
	Finition	53 ^{ème} jour au 129 ^{ème} jour environ	<u>80 % minimum</u>	
	Engraissement (dénomination)	130 ^{ème} jour environ au 150 ^{ème} jour	<u>85 % minimum</u> <u>+ 5 % de produits laitiers</u>	4 000 g

En tout état de cause, le pourcentage de céréales du 29^{ème} au 150^{ème} jour sera supérieur à 80% en moyenne pondérée.

Plan d'alimentation de la naissance au 28ème jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	20%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho, etc.)	Blé	0%	40%
	Orge	0%	10%
	Triticales	0%	40%
	Seigle	0%	5%
	Sorgho	0%	20%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et ses dérivés	0%	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.	Macro-éléments	1%	5%
Vitamines	Pré-mélange oligo-vitaminique	0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Plan d'alimentation du 29ème au 52ème jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho, etc.)	Blé	0%	50%
	Orge	0%	20%
	Triticales	0%	50%
	Seigle	0%	10%
	Sorgho	0%	30%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja	0%	30%
	Tourteaux de Tournesol		10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et ses dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Plan d'alimentation du 53ème jour à l'abattage

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho, etc.)	Blé	0%	50%
	Orge	0%	30%
	Triticale	0%	50%
	Seigle	0%	15%
	Sorgho	0%	40%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	30%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	40%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et ses dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Engraissement (dénomination de l'aliment distribué) : l'aliment Engraissement correspond aux 21 derniers jours avant abattage et comprend :

- 85% de céréales minimum (dont 15% de sous produits de céréales),
- 5% de produits laitiers (poudre de lait, lactosérum).

**Cahier des charges du label rouge n° LA 09/66
« Pintade jaune fermière élevée en plein air, entière et
découpes, fraîche ou surgelée »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage minimum 94 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales minimum.

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	3
4. TRAÇABILITÉ.....	3
5. MÉTHODE D'OBTENTION	6
5.1. SCHÉMA DE VIE.....	6
5.2. SÉLECTION.....	6
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE	6
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE	6
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE	7
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES	7
5.5. ÉLEVAGE.....	7
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES.....	7
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS	7
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE.....	7
5.5.2.2. UTILISATION DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE.....	7
5.5.3. PARCOURS.....	8
5.5.4. CONDITIONS SANITAIRES D'ÉLEVAGE.....	8
5.5.4.1. TRAITEMENTS.....	8
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE.....	8
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE	8
5.5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT	8
5.6. ABATTAGE	8
5.6.1. ATTENTE AVANT ABATTAGE	8
5.6.2. ABATTAGE	8
5.6.3. SÉLECTION ET PESÉE DES CARCASSES LABELLISABLES	8
5.6.4. RESSUAGE.....	8
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES	8
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES	9
5.9. TRANSFORMATION	9
5.10. SURGÉLATION.....	9
6. ÉTIQUETAGE.....	9
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	9
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION	10

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)

Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX

Téléphone : 05.58.85.45.05 - Télécopie : 05.58.85.45.31

Courriel : qualite@landes.chambagri.fr / sophie.druon@landes.chambagri.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Pintade jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une pintade jaune, fermière élevée en plein air, abattue à 94 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 94 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales minimum.

La durée d'élevage d'une pintade est de 94 jours minimum.

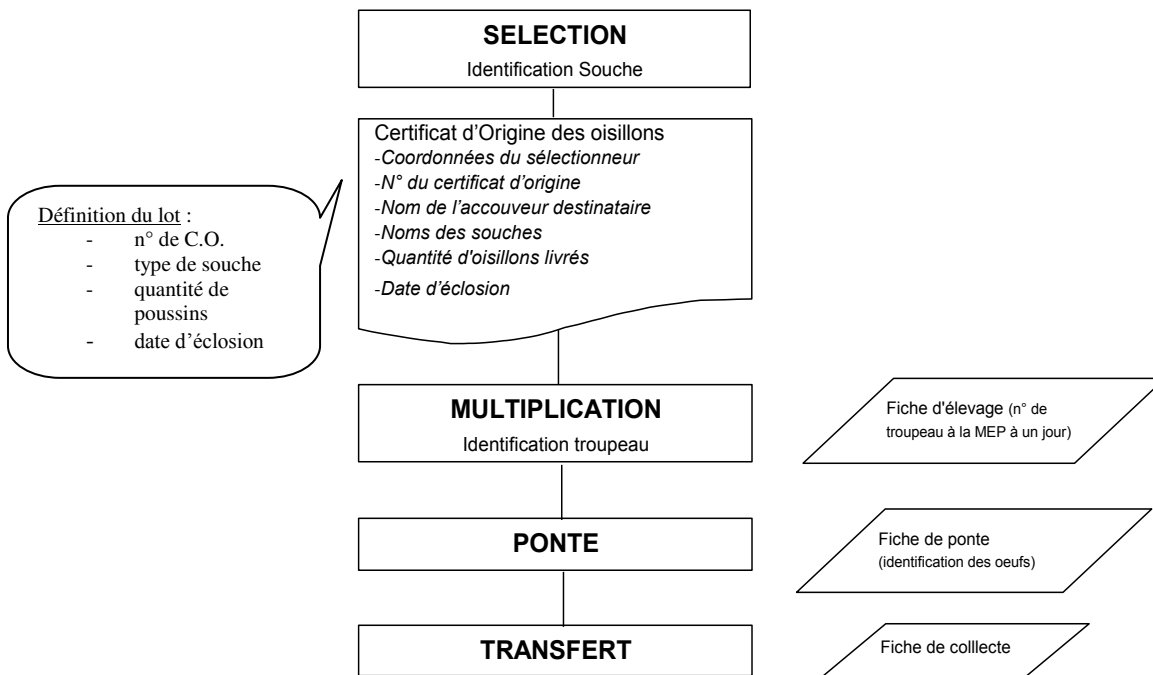
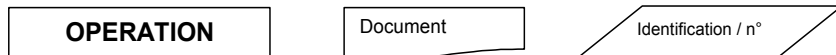
Les pintades sont alimentées avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% minimum de céréales minimum.

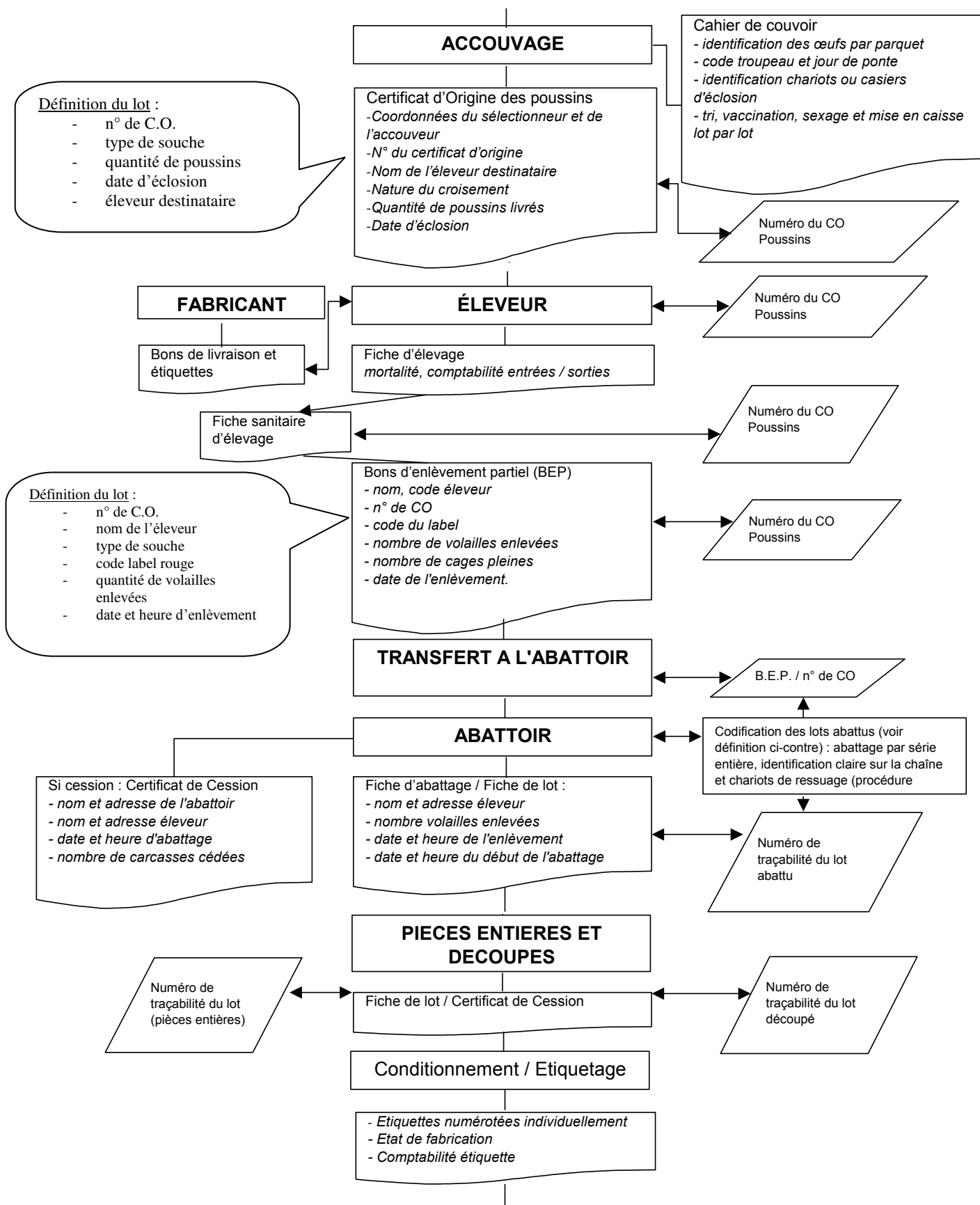
Cette alimentation confère toute leurs qualités aux pintades. Leur chair est ferme après cuisson, la peau est fine.

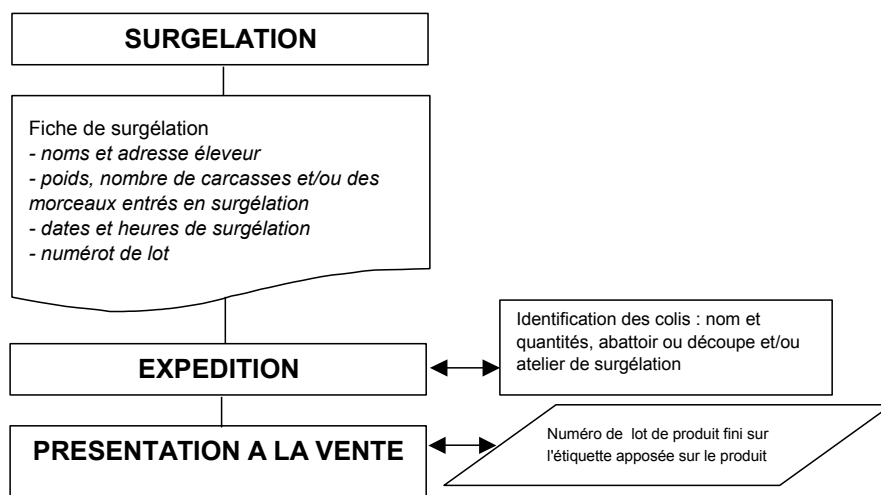
4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>5 ans minimum</u>

Légende :







5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie



Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Caractéristiques des souches	<ul style="list-style-type: none"> - Poids minimum de la carcasse à 94 jours: 850 g en PAC et 1100g en effilé - Régularité du produit, - Chair ferme après cuisson, peau fine.

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Pintades			
			GI 55	Essor MI	GF 36
			GI 43	GI 543	
		Essor LF		Essor MI.LF	
		GF 48			Caringa Nimba
S4.	Caractéristiques des poussins	Les pintadeaux fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes : - vivacité.			

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - poids moyen des poussins livrés supérieur à 27 g, - absence de signe pathologique.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	<u>Poids des œufs à couver</u>	<u>≥ 42 g</u>
S6.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<p>Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum.</p> <p>Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids minimum sont les suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) suivi des pintades depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ; 2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet) 3) contrôle visuel des OAC (œufs à couver), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1
S8.	produits laitiers	exclus de l'alimentation de la pintade fermière.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les volailles vivantes attendent dans des zones abritées et ventilées (bâtiment, hangar, auvent...)

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Durée d'échaudage	2 minutes environ
S11.	<u>Conditions d'échaudage et de plumaison</u> (Température d'échaudage)	<u>Entre 51°C et 53,5°C</u>
S12.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire Visuel
S4	Caractéristiques des poussins	Documentaire Visuel
C	Mentions minimum d'étiquetage	Documentaire Visuel
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

La distribution des régimes, appelée « plan d'alimentation » s'adapte aux 4 périodes de développement de la pintade : démarrage, croissance, finition et pré-abattage.

A chacune de ces périodes est associé un aliment déterminé (Aliment démarrage, croissance, finition ou terminal), permettant un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif.

Engraissement	Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Dénomination de l'aliment distribué	Quantité théorique par sujet
	Démarrage	0 jour au 28 ^{ème} jour	45 % 50 % minimum	Démarrage	600 g
	Croissance	29 ^{ème} jour au 59 ^{ème} jour	70 % minimum	Croissance	1900 g
	Finition	60 ^{ème} jour au 90 ^{ème} jour	75 % minimum	Finition	3000 g
	Retrait (pré-abattage)	91 ^{ème} jour au 94 ^{ème} jour	75% minimum	Terminal	1000 g

En tout état de cause, le pourcentage de céréales du 29^{ème} au 94^{ème} jour sera supérieur à 75% en moyenne pondérée.

Plan d'alimentation de la naissance au 28^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	20%	75%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	40%
	Orge-	0%	10%
	Triticales	0%	40%
	Seigle	0%	5%
	Sorgho	0%	20%
Produits dérivés de céréales		0%	11,25%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Plan d'alimentation à partir du 29ième jour et jusqu'à l'abattage

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes	Maïs	30%	75%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	70%
	Orge-	0%	30%
	Triticales	0%	60%
	Seigle	0%	15%
	Sorgho	0%	40%
Produits dérivés de céréales		0%	11,25%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	30%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	40%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

**Cahier des charges du label rouge n° LA 13/78
« Caille jaune fermière, élevée en plein air, entière,
fraîche ou surgelée »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux (dont 70 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 42 jours

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	3
4. TRAÇABILITÉ.....	3
5. MÉTHODE D'OBTENTION	6
5.1. SCHÉMA DE VIE.....	6
5.2. SÉLECTION.....	6
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE	6
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE	6
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE	7
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES	7
5.5. ÉLEVAGE.....	7
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES.....	7
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS	8
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE.....	8
5.5.2.2. UTILISATION DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE.....	8
5.5.3. PARCOURS.....	8
5.5.4. CONDITIONS SANITAIRES D'ÉLEVAGE.....	8
5.5.4.1. TRAITEMENTS.....	8
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE.....	8
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE	8
5.5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT	8
5.6. ABATTAGE	8
5.6.1. ATTENTE AVANT ABATTAGE	8
5.6.2. ABATTAGE	8
5.6.3. SÉLECTION ET PESÉE DES CARCASSES LABELLISABLES	8
5.6.4. RESSUAGE.....	9
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES	9
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES	9
5.9. TRANSFORMATION	9
5.10. SURGÉLATION.....	9
6. ÉTIQUETAGE.....	9
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	9
ANNEXE 1 : TABLEAU D'ALIMENTATION.....	10

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)

Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX

Téléphone : 05.58.85.45.05 - Télécopie : 05.58.85.45.31

Courriel : qualite@landes.chambagri.fr / sophie.druon@landes.chambagri.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Caille jaune fermière, élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouges sont issus d'une caille jaune fermière élevée en plein air abattue à 42 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières, 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

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

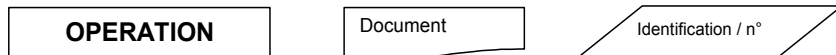
Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux (dont 70 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 42 jours

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>5 ans minimum</u>

Légende :

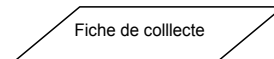
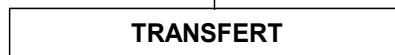
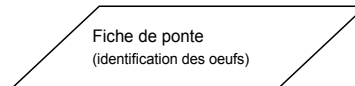
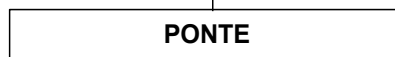
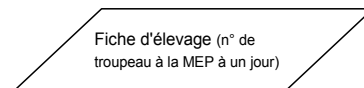
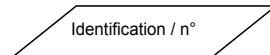


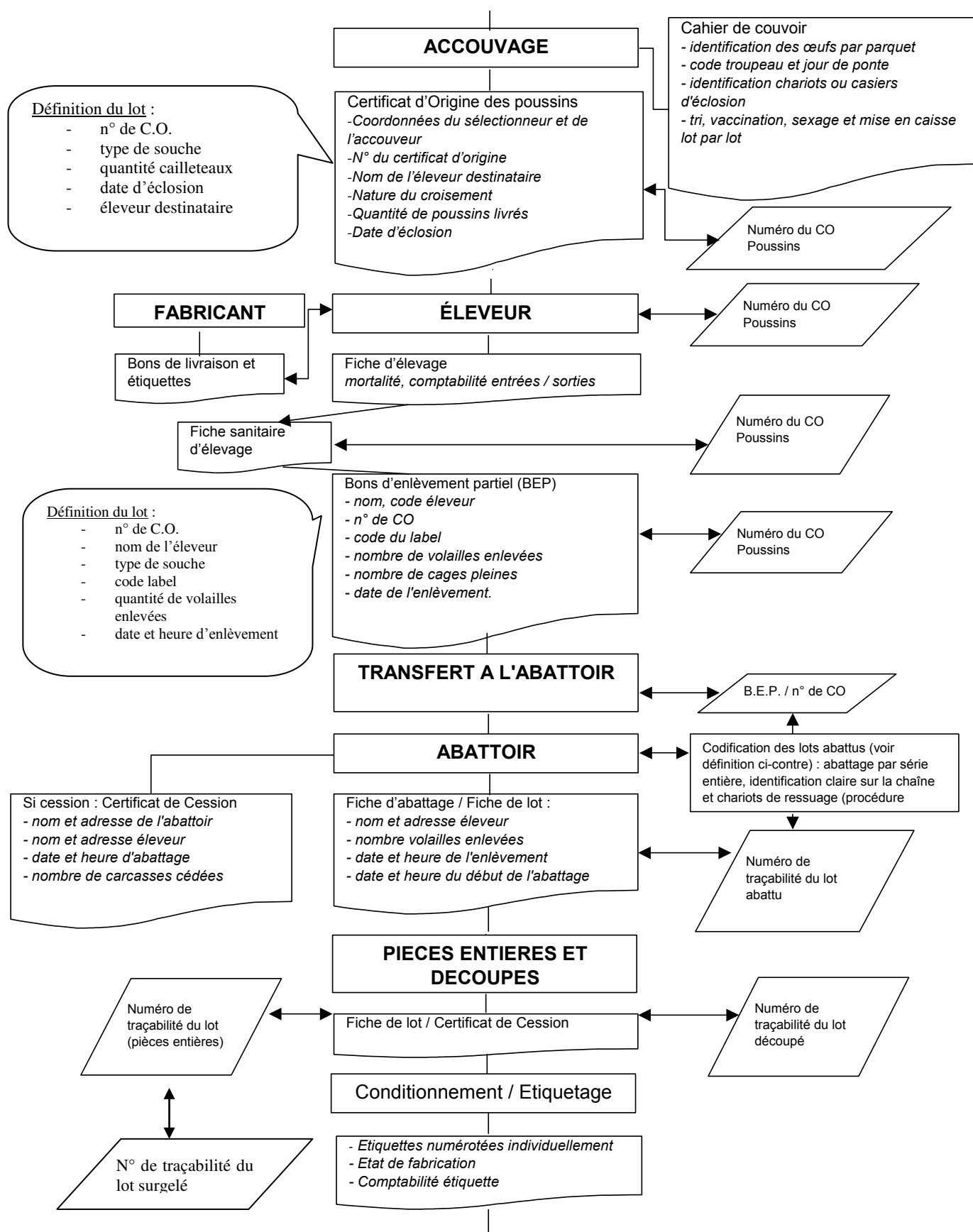
Définition du lot :

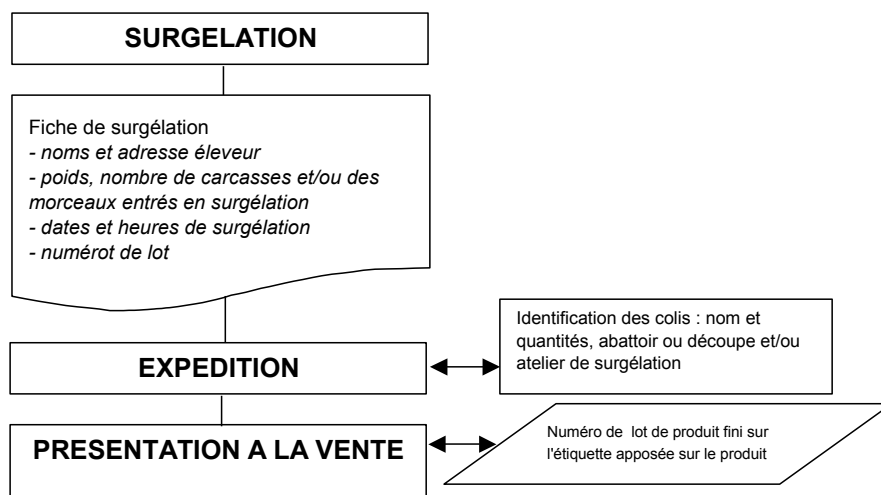
- n° de C.O.
- type de souche
- quantité de cailleteaux s
- date d'éclosion



Certificat d'Origine des oisillons
- *Coordonnées du sélectionneur*
- *N° du certificat d'origine*
- *Nom de l'accoureur destinataire*
- *Noms des souches*
- *Quantité d'oisillons livrés*
- *Date d'éclosion*







5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Caractéristiques des souches	<ul style="list-style-type: none"> - Poids minimum de la carcasse : 150 g en PAC, avec tête, à 42 jours, - Régularité du produit, - Chair ferme après cuisson, peau fine.

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	<p>Cailles</p> <table border="1"> <tr> <td></td><td>C11</td><td>C55</td></tr> <tr> <td>C11</td><td>CDL 13</td><td>CDL 12</td></tr> <tr> <td>C55</td><td>CDL 12</td><td>CDL 11</td></tr> </table>		C11	C55	C11	CDL 13	CDL 12	C55	CDL 12	CDL 11
	C11	C55									
C11	CDL 13	CDL 12									
C55	CDL 12	CDL 11									

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Caractéristiques des cailleteaux	<p>Les cailleteaux fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - poids moyen des poussins livrés supérieur à 8.5 g, - absence de signe pathologique.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>11 g</u>
S6.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<p>Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum.</p> <p>Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids minimum sont les suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) suivi des femelles depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ; 2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet) 3) contrôle visuel des OAC (œufs à couver), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.
S7.	<u>Délai maximum de livraison des cailleteaux aux éleveurs</u>	<u>24 h après éclosion</u>

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les volailles vivantes attendent dans des zones abritées et ventilées (bâtiment, hangar, auvent...)

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Durée d'échaudage	2 minutes environ
S11.	<u>Conditions d'échaudage et de plumaison</u> (Température d'échaudage)	<u>Entre 51°C et 53,5°C</u>
S12.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Non concerné

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifique

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire Visuel
S4	Caractéristiques des cailleteaux	Documentaire Visuel
C	Mentions minimum d'étiquetage	Documentaire Visuel
C	Date de durabilité minimum	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION***Plan d'alimentation de la naissance au 14^{ème} jour (aliment démarrage)***

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	75%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, sorgho)		0%	50%
Produits dérivés de céréales		0%	15%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés.	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.	Macro-éléments	1%	5%
Vitamines	Pré-mélange oligo-vitaminique	0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Plan d'alimentation du 15^{ème} à l'abattage (aliment croissance = période d'engraissement)

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, sorgho)		0%	50%
Produits dérivés de céréales		0%	15%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés.	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.	Macroéléments	1%	5%
Vitamines	Pré-mélange oligo-vitaminique	0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

A partir du 12^{ème} jour et jusqu'à l'abattage, des mangeoires de maïs concassé et de farine de maïs sont tenues en permanence à disposition des caillies. Cette distribution correspond à une consommation de 10 à 15 % de maïs supplémentaire à la ration.

En tout état de cause, le pourcentage de céréales du 14^{ème} au 42^{ème} jour sera supérieur à 70% en moyenne pondérée.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 14/77
« Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière,
fraîche »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80% de céréales minimum.

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.....	3
4. traçabilité	3
5. Méthode d'obtention.....	6
5.1. Schéma de vie	6
5.2. Sélection	6
5.3. Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1. Oisillons mis en place	6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	6
5.4. Alimentation des volailles.....	7
5.5. Élevage	7
5.5.1. Provenance des volailles	7
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	7
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	7
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	7
5.5.3. Parcours	7
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	7
5.5.4.1. Traitements.....	7
5.5.4.2. Vide sanitaire.....	7
5.5.5. Enlèvement de la bande.....	8
5.5.6. Ramassage et transport	8
5.6. Abattage	8
5.6.1. Attente avant abattage.....	8
5.6.2. Abattage	8
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	8
5.6.4. Ressuage.....	8
5.7. Conditionnement des volailles entières	8
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	8
5.9. Transformation	8
5.10. Surgélation.....	8
6. Étiquetage	8
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	9
Annexe 1 : plan d'alimentation.....	10

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)

Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX

Téléphone : 05.58.85.45.05 - Télécopie : 05.58.85.45.31

Courriel : qualite@landes.chambagri.fr / sophie.druon@landes.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 produits label rouge sont issus d'une dinde, fermière élevée en plein air, abattue à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières, frais.

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80% minimum de céréales minimum.

La durée d'élevage d'une dinde est de 150 jours minimum.

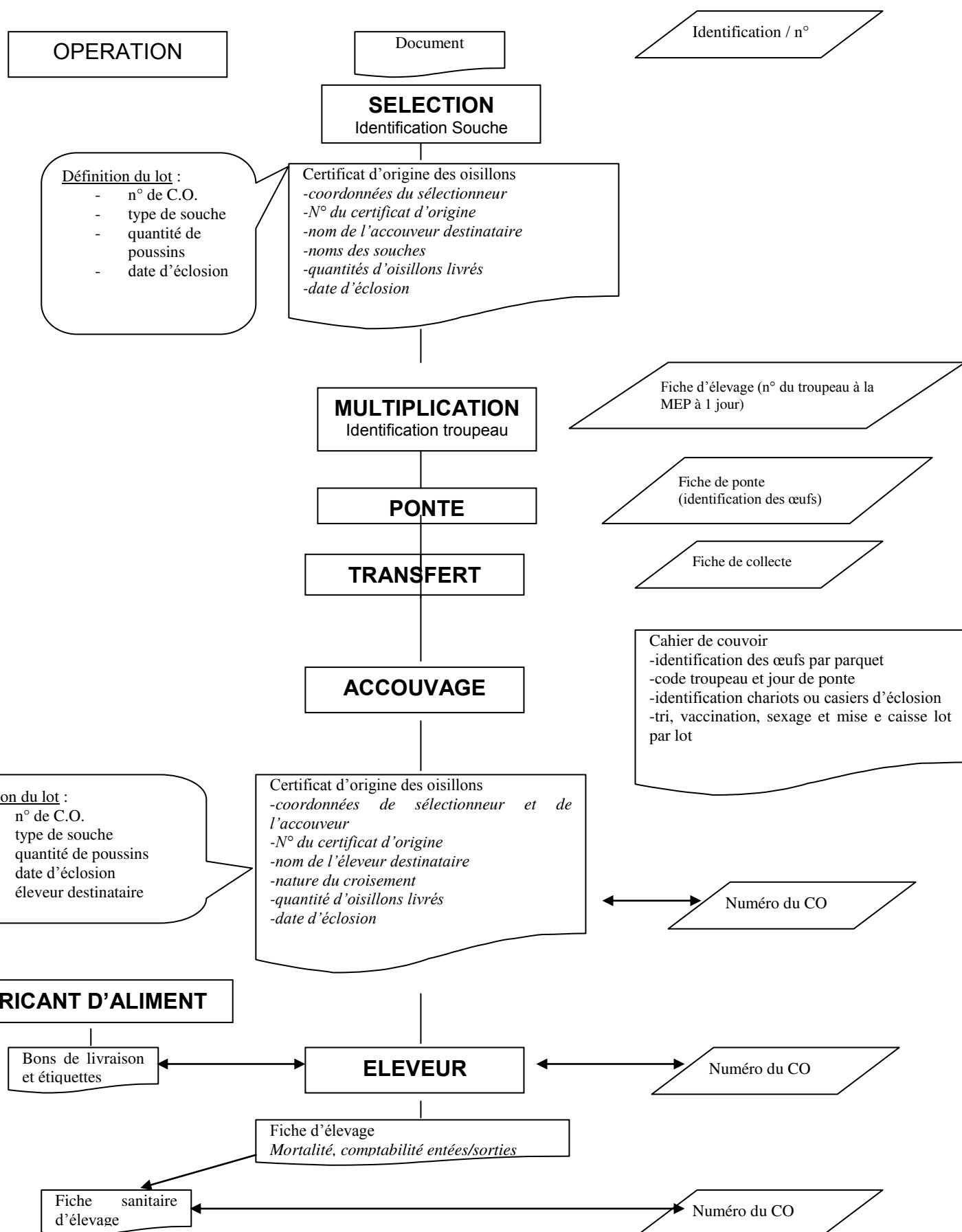
Les dindes sont alimentées avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80% minimum de céréales minimum.

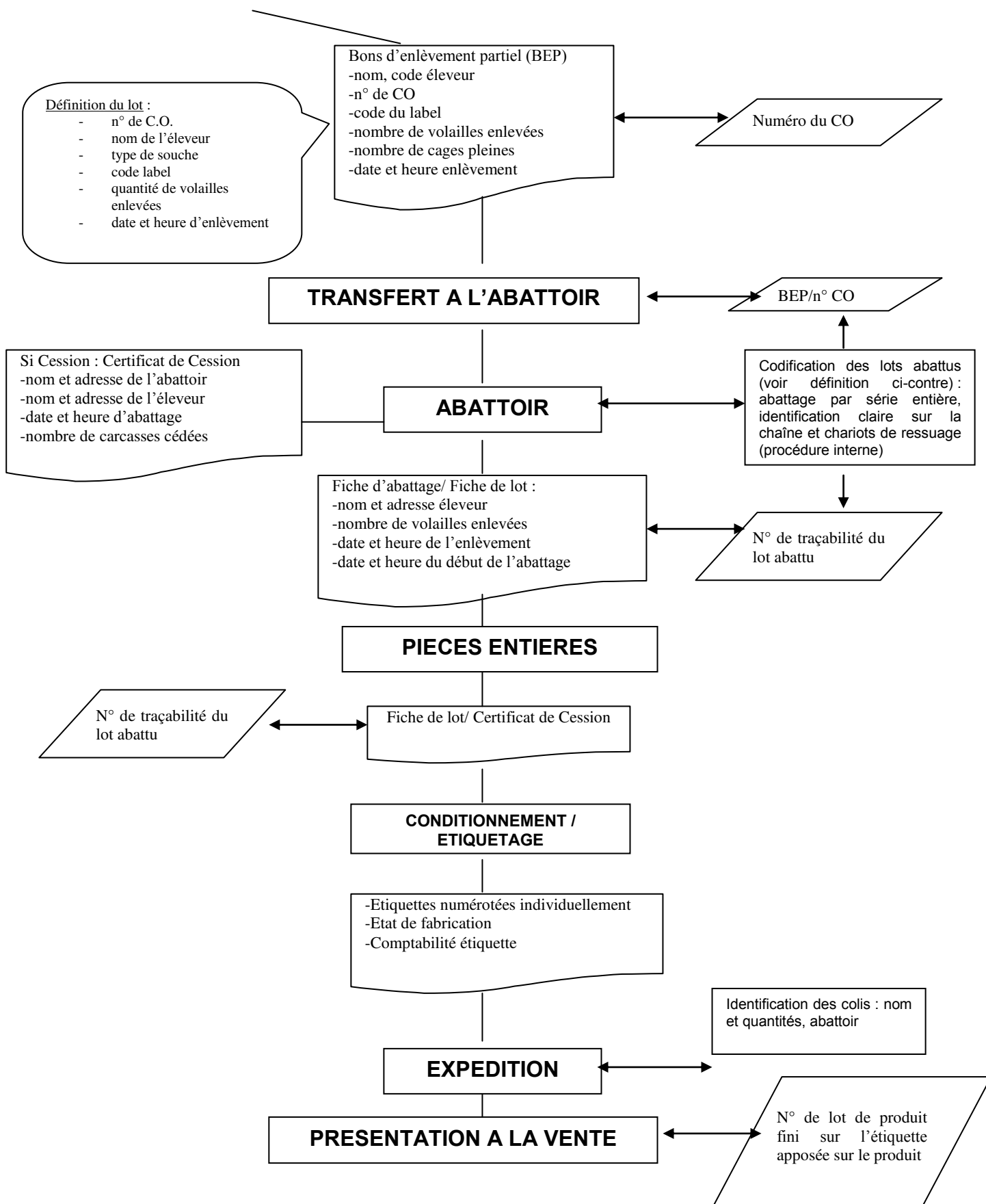
Cette alimentation confère toute leurs qualités aux dindes. Leur chair est ferme après cuisson.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>5 ans minimum</u>

Schéma de traçabilité





5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

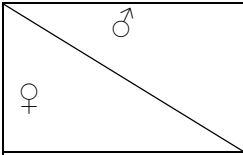
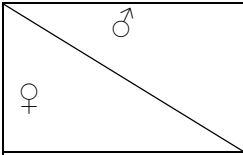
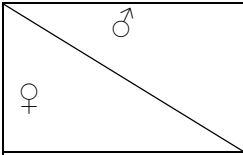
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Caractéristiques des souches	<ul style="list-style-type: none"> - une couleur des pattes brune, - un plumage homogène - un poids moyen objectif vif à 150 jours de 3,8 kg, - un rendement carcasse objectif moyen de 71 % - l'absence de défauts tels que sicots, ampoules de bréchets, déformations osseuses.

5.3. Multiplication / Accoupage

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>B11 Plumes noires-peau blanche</td><td>B22 Plumes noires- peau jaunes</td></tr> <tr> <td>G 91</td><td>GB 191</td><td>GB 291</td></tr> </table>		B11 Plumes noires-peau blanche	B22 Plumes noires- peau jaunes	G 91	GB 191	GB 291
	B11 Plumes noires-peau blanche	B22 Plumes noires- peau jaunes						
G 91	GB 191	GB 291						
S4.	Caractéristiques des poussins	<p>Les dindonneaux fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - poids moyen des poussins livrés supérieur à 45 g, - absence de signe pathologique. 						

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	<u>Poids des œufs à couvrir</u>	<u>≥ 65 g</u>

S6.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<p>Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum.</p> <p>Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids minimum sont les suivants :</p> <p>1) suivi des dindes depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ;</p> <p>2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet)</p> <p>3) contrôle visuel des OAC (œufs à couver), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.</p>
-----	------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1
S8.	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.</u>

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les volailles vivantes attendent dans des zones abritées et ventilées (bâtiment, hangar, auvent...)

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Durée d'échaudage	2 minutes environ
S11.	<u>Conditions d'échaudage et de plumaison</u> (Température d'échaudage)	<u>Entre 51°C et 53,5°C</u>
S12.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire Visuel
S4	Caractéristiques des poussins	Documentaire Visuel
C	Mentions minimum d'étiquetage	Documentaire Visuel
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

La distribution des régimes, appelée « plan d'alimentation » s'adapte aux 4 périodes de développement de la pintade : démarrage, croissance, finition et pré-abattage.

A chacune de ces périodes est associé un aliment déterminé (Aliment démarrage, croissance, finition ou terminal), permettant un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif.

Engraissement	Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Quantité théorique par sujet
	Démarrage	0 jour au 28 ^{ème} jour	50 % minimum	800 g
	Croissance 1	29 ^{ème} jour au 63 ^{ème} jour	40 % minimum	2 200 g
	Croissance 2	64 ^{ème} jour au 87 ^{ème} jour	80 % minimum	3 300 g
	Finition	88 ^{ème} jour au 150 ^{ème} jour environ	80 % minimum	16 000 g

En tout état de cause, le pourcentage de céréales du 29^{ème} au 150^{ème} jour sera supérieur à 80 % en moyenne pondérée.

Plan d'alimentation de la naissance au 28^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	10%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	40%
	Orge	0%	10%
	Triticales	0%	40%
	Seigle	0%	5%
	Sorgho	0%	20%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	65%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.	Macro-éléments	1%	5%
Vitamines	Pré" mélange oligo-vitaminique	0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Plan d'alimentation du 29^{ème} au 63^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	15%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	55%
	Orge	0%	20%
	Triticales	0%	50%
	Seigle	0%	10%
	Sorgho	0%	30%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	50%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	5%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Plan d'alimentation du 64^{ème} jour à l'abattage

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	20%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	70%
	Orge	0%	30%
	Triticale	0%	60%
	Seigle	0%	15%
	Sorgho	0%	40%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	30%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	40%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

**Cahier des charges du label rouge n° LA 14/89
« Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et
découpes, frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 80% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (minimum 5%)

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.....	3
4. Traçabilité.....	4
5. Méthode d'obtention.....	6
5.1. Schéma de vie	6
5.2. Sélection	6
5.3. Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1. Oisillons mis en place	6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4. Alimentation des volailles.....	7
5.5. Élevage	7
5.5.1. Provenance des volailles	7
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.3. Parcours	8
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	8
5.5.4.1. Traitements.....	8
5.5.4.2. Vide sanitaire.....	8
5.5.5. Enlèvement de la bande.....	8
5.5.6. Ramassage et transport	8
5.6. Abattage	9
5.6.1. Attente avant abattage.....	9
5.6.2. Abattage	9
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	9
5.6.4. Ressuage.....	9
5.7. Conditionnement des volailles entières	9
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	9
5.9. Transformation	9
5.10. Surgélation.....	9
6. Étiquetage	9
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	10

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)

Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX

Téléphone : 05.58.85.45.05 - Télécopie : 05.58.85.45.31

Courriel : qualite@landes.chambagri.fr / sophie.druon@landes.chambagri.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

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.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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
Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	150 m² maximum	Pas d'exigences
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	80% minimum en moyenne pondérée	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

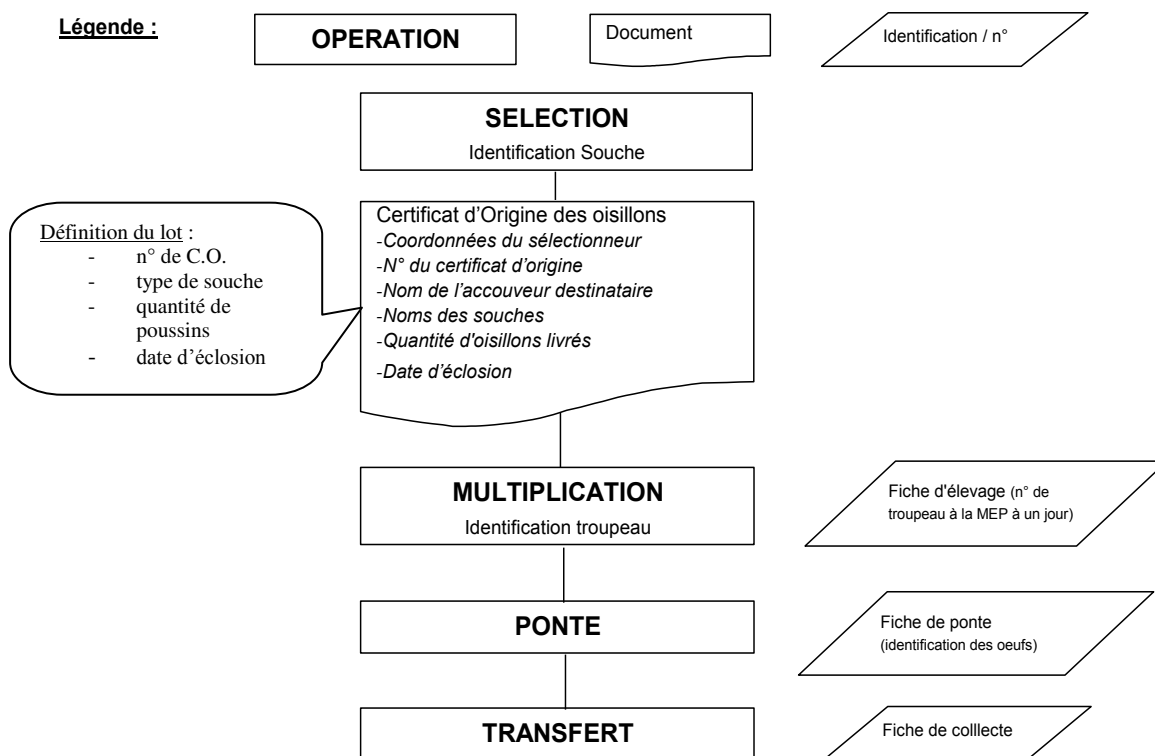
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 80 % de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5% minimum)

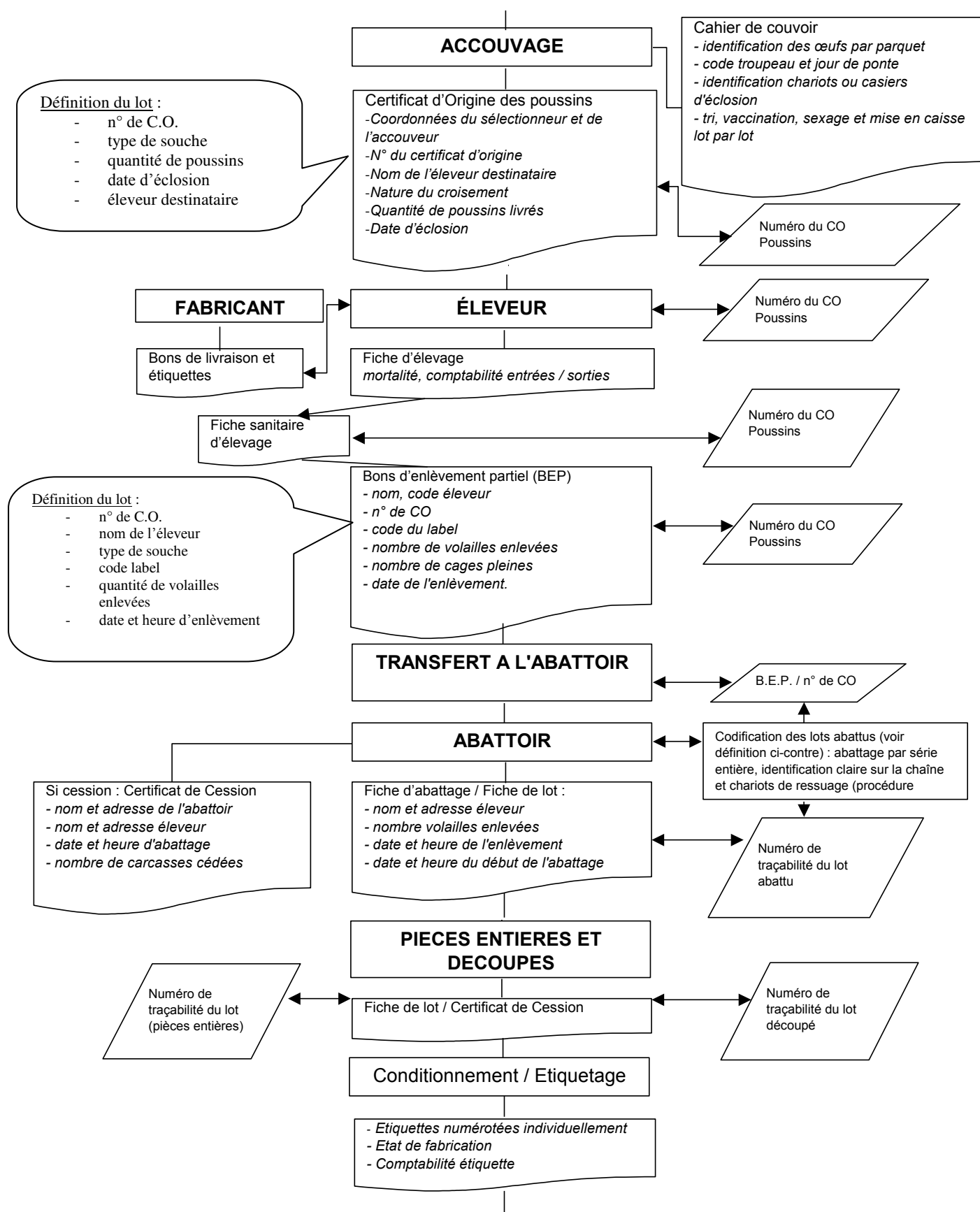
La durée d'élevage d'un chapon est de 150 jours minimum.

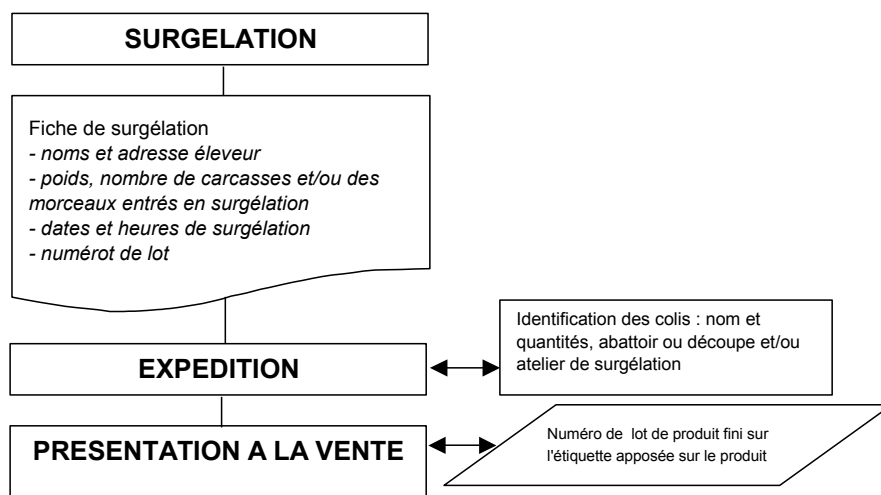
Les chapons sont alimentés avec 80 % de céréales minimum, avec une finition aux produits laitiers (5% minimum). Cette alimentation confère toute leurs qualités aux chapons. Leur chair est ferme après cuisson, la peau est fine et présentent intensité et diversités des saveurs.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>5 ans minimum</u>







5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie




Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Caractéristiques des souches	<ul style="list-style-type: none"> - une couleur des pattes jaune, - un emplumement avec la spécificité cou-nu, - un poids moyen objectif à 150 jours de 4.200 kg, - l'absence de défauts tels que sicots, ampoules de bréchets, déformations osseuses.

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	<p>Poulet à pattes jaunes cou nu</p> <table border="1"> <tr> <td></td><td>T44N</td><td>S77N</td></tr> <tr> <td>JA57</td><td>T 457 N</td><td>S 757 N</td></tr> <tr> <td>SA51</td><td>T 451 N</td><td>-</td></tr> </table>		T44N	S77N	JA57	T 457 N	S 757 N	SA51	T 451 N	-
	T44N	S77N									
JA57	T 457 N	S 757 N									
SA51	T 451 N	-									
S4.	Caractéristiques des poussins	<p>Les poussins fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - vivacité, 									

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - poids moyen des poussins livrés supérieur à 34 g, - absence de signe pathologique.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	<u>Poids des œufs à couver</u>	<u>≥ 50 g</u>
S6.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<p>Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum.</p> <p>Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids minimum sont les suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) suivi des poules depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ; 2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet) 3) contrôle visuel des OAC (œufs à couver), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 1</i>
S8.	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80 %.</u>

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

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
S9.	Distance entre les bâtiments de moins de 150 m ²	La distance de pignons à pignons est de / - 10 mètres minimum pour les bâtiments fixes - 5 mètres minimum pour les bâtiments mobiles
S10.	Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	150 m ² maximum

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Effectif maximal par bâtiment	- 1650 poulets maximum pour les bâtiments fixes - 1050 poulets maximum pour les bâtiments mobiles
S12.	<u>Finition</u>	<u>Claustration complète durant les 21 derniers jours</u>
S13.	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

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les volailles vivantes attendent dans des zones abritées et ventilées (bâtiment, hangar, auvent...)

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Durée d'échaudage	2 minutes environ
S16.	<u>Conditions d'échaudage et de plumaison</u> (Température d'échaudage)	<u>Entre 51°C et 53,5°C</u>
S17.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire Visuel
S4	Caractéristiques des poussins	Documentaire Visuel
C	Mentions minimum d'étiquetage	Documentaire Visuel
C	Date de durabilité minimum	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

La distribution des régimes, appelée « plan d'alimentation » s'adapte aux 4 périodes de développement du chapon : démarrage, croissance, finition et engraissement.

A chacune de ces périodes est associé un aliment déterminé (Aliment démarrage, croissance, finition ou terminal), permettant un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif.

Période d'Engraissement	Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Quantité théorique par sujet
	Démarrage	0 jour au 28 ^{ème} jour	50 % minimum	1 000 g
	Croissance	29 ^{ème} jour au 52 ^{ème} jour	70 % minimum	15 000 g
	Finition	53 ^{ème} jour au 129 ^{ème} jour environ	<u>80 % minimum</u>	
	Engraissement (dénomination)	130 ^{ème} jour environ au 150 ^{ème} jour	<u>85 % minimum</u> <u>+ 5 % de produits laitiers</u>	4 200 g
En tout état de cause, le pourcentage de céréales du 29 ^{ème} au 150 ^{ème} jour sera supérieur à 80 % en moyenne pondérée.				

Plan d'alimentation de la naissance au 28^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	20%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	40%
	Orge	0%	10%
	Triticales	0%	40%
	Seigle	0%	5%
	Sorgho	0%	20%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.	Macro-éléments	1%	5%
Vitamines	Pré" mélange oligo-vitaminique	0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Plan d'alimentation du 29ième au 52ième jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	50%
	Orge-	0%	20%
	Triticales	0%	50%
	Seigle	0%	10%
	Sorgho	0%	30%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja	0%	30%
	Tourteaux de Tournesol		10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Plan d'alimentation du 53^{ième} jour à l'engraissement

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	50%
	Orge	0%	30%
	Triticales	0%	50%
	Seigle	0%	15%
	Sorgho	0%	40%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	30%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	40%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Engraissement (dénomination de l'aliment distribué) : l'aliment Engraissement correspond au 21 derniers jours avant abattage et comprend :

- 85% de céréales minimum (dont 15% de sous produits de céréales),
- 5% de produits laitiers et produits dérivés (poudre de lait, lactosérum).

**Cahier des charges du label rouge n° LA 16/00
« Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et
découpes, frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 80% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (minimum 5%)

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.....	3
4. Traçabilité.....	4
5. Méthode d'obtention.....	6
5.1. Schéma de vie	6
5.2. Sélection	6
5.3. Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1. Oisillons mis en place	6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4. Alimentation des volailles.....	7
5.5. Élevage	7
5.5.1. Provenance des volailles	7
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.3. Parcours	8
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	8
5.5.4.1. Traitements.....	8
5.5.4.2. Vide sanitaire.....	8
5.5.5. Enlèvement de la bande.....	8
5.5.6. Ramassage et transport	8
5.6. Abattage	9
5.6.1. Attente avant abattage.....	9
5.6.2. Abattage	9
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	9
5.6.4. Ressuage.....	9
5.7. Conditionnement des volailles entières	9
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	9
5.9. Transformation	9
5.10. Surgélation.....	9
6. Étiquetage	9
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	10
Annexe 1 : plan d'alimentation.....	11

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)

Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX

Téléphone : 05.58.85.45.05 - Télécopie : 05.58.85.45.31

Courriel : qualite@landes.chambagri.fr / sophie.druon@landes.chambagri.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

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.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	80% minimum en moyenne pondérée	Pas d'exigences
Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	150 m² maximum	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 80 % de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5% minimum)

La durée d'élevage d'un chapon est de 150 jours minimum.

Les chapons sont alimentés avec 80 % de céréales minimum, avec une finition aux produits laitiers (5% minimum). Cette alimentation confère toute leurs qualités aux chapons. Leur chair est ferme après cuisson, la peau est fine et présentent intensité et diversités des saveurs.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>5 ans minimum</u>

Légende :

OPERATION

Document

Identification / n°

SELECTION

Identification Souche

Certificat d'Origine des oisillons

- Coordonnées du sélectionneur
- N° du certificat d'origine
- Nom de l'accoureur destinataire
- Noms des souches
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion

Définition du lot :

- n° de C.O.
- type de souche
- quantité de poussins
- date d'éclosion

MULTIPLICATION

Identification troupeau

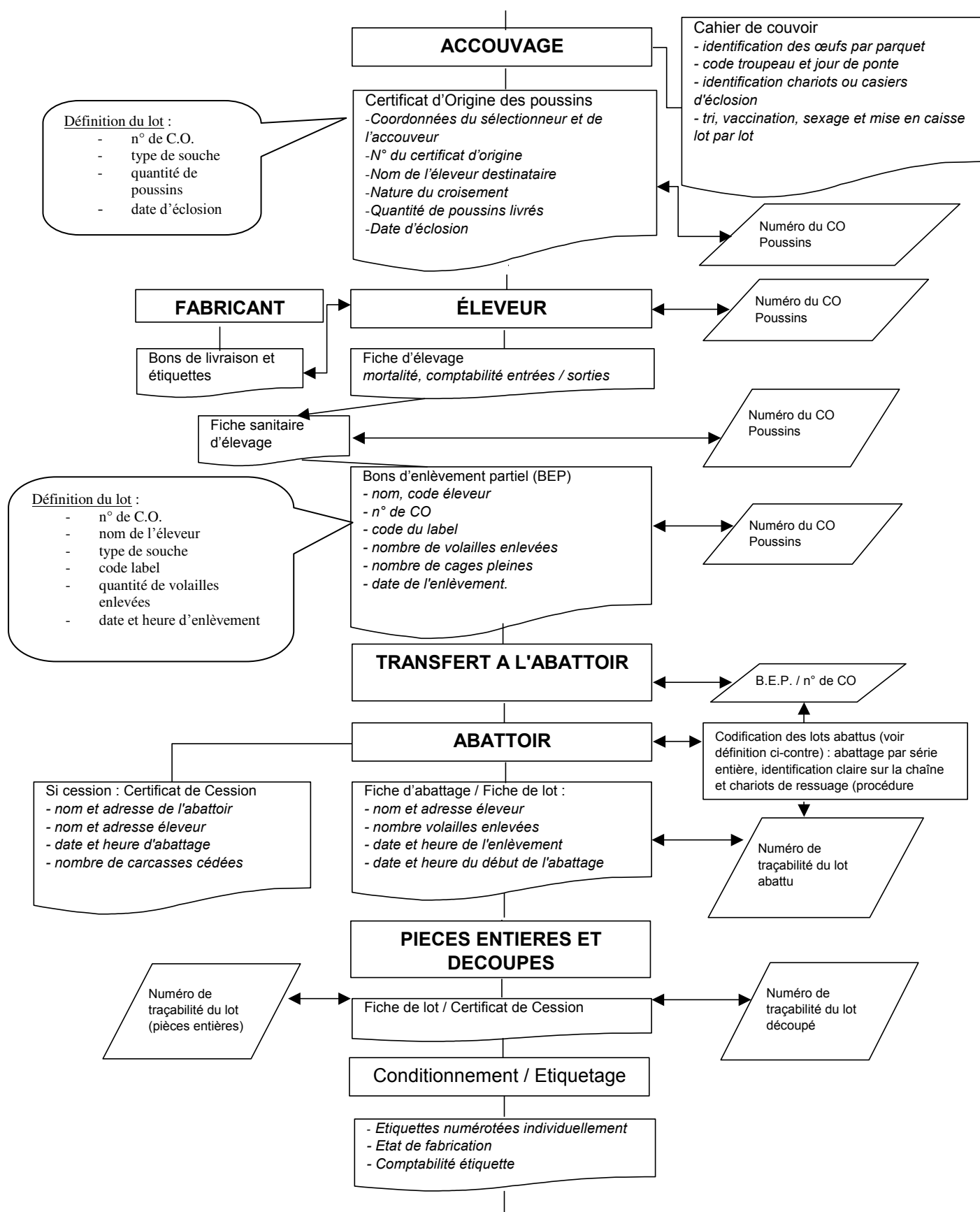
Fiche d'élevage (n° de troupeau à la MEP à un jour)

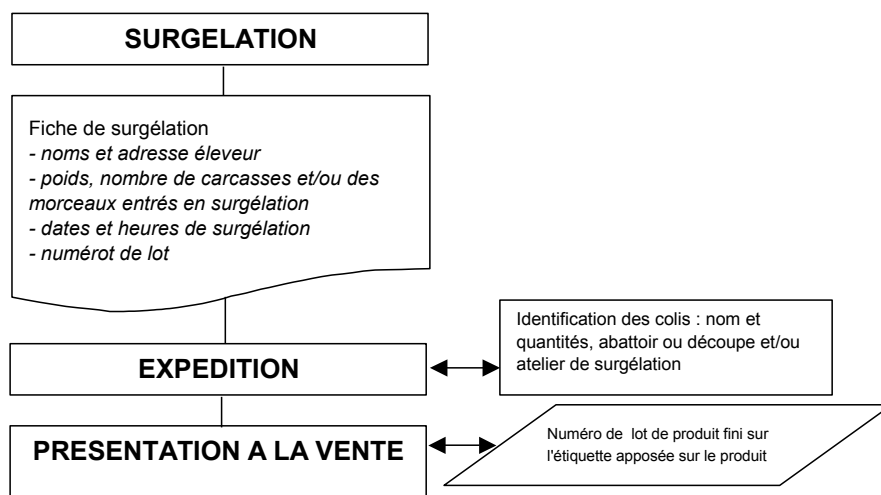
PONTE

Fiche de ponte (identification des oeufs)

TRANSFERT

Fiche de collecte





5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

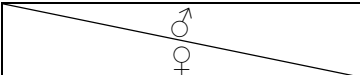
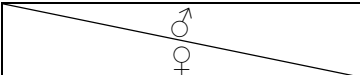
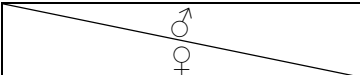
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Caractéristiques des souches	<ul style="list-style-type: none"> - une couleur des pattes blanche, - un emplumement avec la spécificité cou-nu, - un poids moyen objectif à 150 jours de 4.200 kg, - l'absence de défauts tels que sicots, ampoules de bréchets, déformations osseuses.

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible						
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes blanches cou nu						
		<table><tr><td></td><td>T55N</td></tr><tr><td>JA57</td><td>T 557 N</td></tr><tr><td>SA51</td><td>T 551 N</td></tr></table>		T55N	JA57	T 557 N	SA51	T 551 N
			T55N					
		JA57	T 557 N					
		SA51	T 551 N					
S4.	Caractéristiques des poussins	<p>Les poussins fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">- vivacité.						

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - poids moyen des poussins livrés supérieur à 34 g, - absence de signe pathologique.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	<u>Poids des œufs à couver</u>	<u>≥ 50 g</u>
S6.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<p>Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum.</p> <p>Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids minimum sont les suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) suivi des poules depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ; 2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet) 3) contrôle visuel des OAC (œufs à couver), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 1</i>
S8.	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80 %.</u>

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

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
S9.	Distance entre les bâtiments de moins de 150 m ²	La distance de pignons à pignons est de : - 5 mètres minimum pour les bâtiments mobiles - 10 mètres minimum pour les bâtiments fixes.
S10.	Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	150 m ² maximum

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Effectif maximal par bâtiment	- 1650 poulets maximum pour les bâtiments fixes - 1050 poulets maximum pour les bâtiments mobiles
S12.	<u>Finition</u>	<u>Claustration complète durant les 21 derniers jours</u>
S13.	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

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les volailles vivantes attendent dans des zones abritées et ventilées (bâtiment, hangar, auvent...)

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Durée d'échaudage	2 minutes environ
S16.	<u>Conditions d'échaudage et de plumaison</u> (Température d'échaudage)	<u>Entre 51°C et 53,5°C</u>
S17.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire Visuel
S4	Caractéristiques des poussins	Documentaire Visuel
C	Mentions minimum d'étiquetage	Documentaire Visuel
C	Date de durabilité minimum	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

La distribution des régimes, appelée « plan d'alimentation » s'adapte aux 4 périodes de développement du chapon : démarrage, croissance, finition et engraissement.

A chacune de ces périodes est associé un aliment déterminé (Aliment démarrage, croissance, finition ou terminal), permettant un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif.

Période d'Engraissement	Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Quantité théorique par sujet
	Démarrage	0 jour au 28 ^{ème} jour	50 % minimum	1 000 g
	Croissance	29 ^{ème} jour au 52 ^{ème} jour	70 % minimum	15 000 g
	Finition	53 ^{ème} jour au 129 ^{ème} jour environ	<u>80 % minimum</u>	
	Engraissement (dénomination)	130 ^{ème} jour environ au 150 ^{ème} jour	<u>85 % minimum</u> <u>+ 5 % de produits laitiers</u>	4 200 g
En tout état de cause, le pourcentage de céréales du 29 ^{ème} au 150 ^{ème} jour sera supérieur à 80 % en moyenne pondérée.				

Plan d'alimentation de la naissance au 28^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	20%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	40%
	Orge	0%	10%
	Triticales	0%	40%
	Seigle	0%	5%
	Sorgho	0%	20%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.	Macro-éléments	1%	5%
Vitamines	Pré-mélange oligo-vitaminique	0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Plan d'alimentation du 29ième au 52ième jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	50%
	Orge	0%	20%
	Triticale	0%	50%
	Seigle	0%	10%
	Sorgho	0%	30%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja	0%	40%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Plan d'alimentation du 53^{ième} jour à l'engraissement

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	50%
	Orge-	0%	30%
	Triticales	0%	50%
	Seigle	0%	15%
	Sorgho	0%	40%
Produits dérivés de céréales		0%	12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	30%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	40%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Engraissement (dénomination de l'aliment distribué) : l'aliment Engraissement correspond au 21 derniers jours avant abattage et comprend :

- 85% de céréales minimum (dont 15% de sous produits de céréales),
- 5% de produits laitiers et produits dérivés (poudre de lait, lactosérum).

Cahier des charges du label rouge n° LA 17/94
« Chapon de pintade jaune fermier élevé en plein air, entier
et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 154 jours
- Alimenté avec 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5% minimum).

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	3
4. TRAÇABILITÉ.....	3
5. MÉTHODE D'OBTENTION	6
5.1. SCHÉMA DE VIE.....	6
5.2. SÉLECTION.....	6
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE	6
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE	6
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE	7
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES	7
5.5. ÉLEVAGE.....	7
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES.....	7
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS	7
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE.....	8
<i>PAS DE CONDITIONS DE PRODUCTION SPÉCIFIQUES</i>	<i>8</i>
5.5.2.2. UTILISATION DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE.....	8
5.5.3. PARCOURS.....	8
5.5.4. CONDITIONS SANITAIRES D'ÉLEVAGE.....	8
5.5.4.1. TRAITEMENTS.....	8
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE.....	8
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE	8
5.5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT	8
5.6. ABATTAGE	8
5.6.1. ATTENTE AVANT ABATTAGE	8
5.6.2. ABATTAGE	9
5.6.3. SÉLECTION ET PESÉE DES CARCASSES LABELLISABLES	9
5.6.4. RESSUAGE	9
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES	9
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES	9
5.9. TRANSFORMATION	9
5.10. SURGÉLATION.....	9
6. ÉTIQUETAGE.....	9
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	9
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION	10

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)

Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX

Téléphone : 05.58.85.45.05 - Télécopie : 05.58.85.45.31

Courriel : qualite@landes.chambagri.fr / sophie.druon@landes.chambagri.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon de Pintade jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon de pintade jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé, abattu à 154 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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
Age minimal d'abattage	154 jours	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 154 jours
- Alimenté avec 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5% minimum).

La durée d'élevage d'un chapon de pintade est de 154 jours minimum.

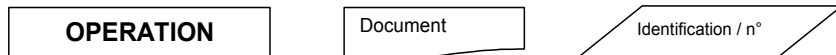
Les chapons de pintade sont alimentés avec 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5% minimum).

Cette alimentation confère toute leurs qualités aux chapons de pintade. Leur chair est ferme après cuisson, la peau est fine.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>5 ans minimum</u>

Légende :

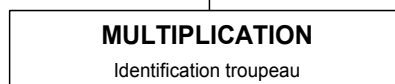


Définition du lot :

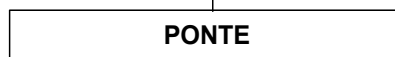
- n° de C.O.
- type de souche
- quantité de poussins
- date d'éclosion



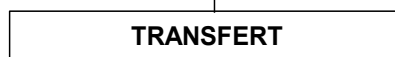
Certificat d'Origine des oisillons
- *Coordonnées du sélectionneur*
- *N° du certificat d'origine*
- *Nom de l'accoureur destinataire*
- *Noms des souches*
- *Quantité d'oisillons livrés*
- *Date d'éclosion*



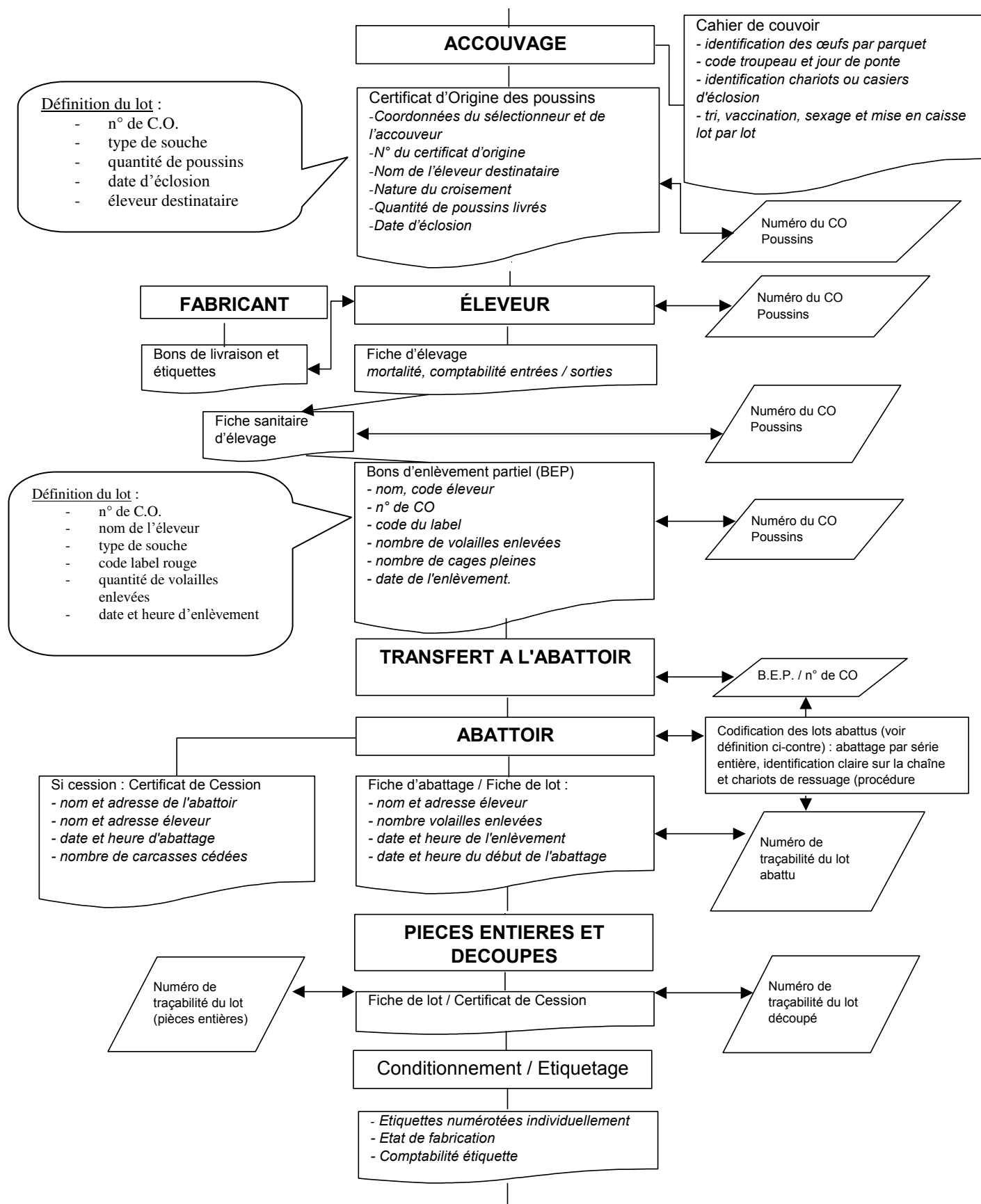
Fiche d'élevage (n° de troupeau à la MEP à un jour)

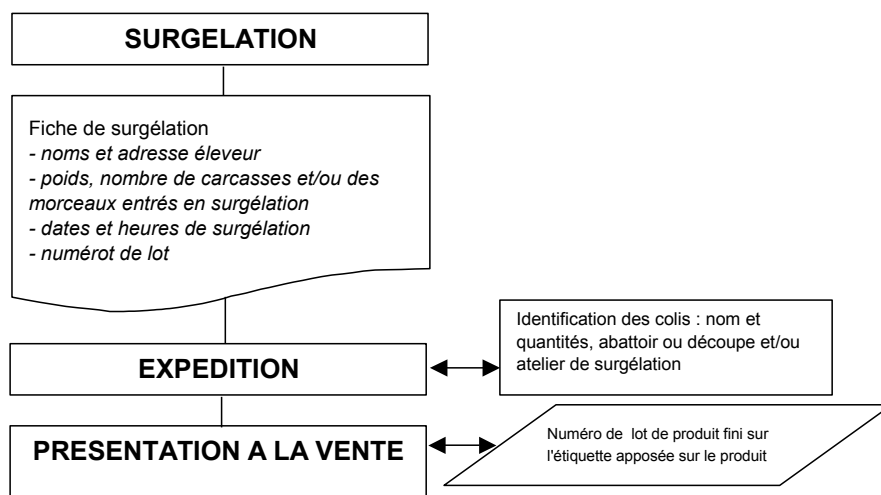


Fiche de ponte
(identification des oeufs)



Fiche de collecte





5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

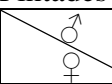
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Caractéristiques des souches	<ul style="list-style-type: none"> - Poids minimum de la carcasse à 150 jours: 2.800 kg en PAC - Régularité du produit, - Chair ferme après cuisson, peau fine.

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Pintades			
			GI 55	Essor MI	GF 36
		GI 43	GI 543		
		Essor LF		Essor MI. LF	
		GF 48			Caringa Nimba
S4.	Caractéristiques des poussins	Les pintadeaux fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes : - vivacité.			

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - poids moyen des poussins livrés supérieur à 27 g, - absence de signe pathologique.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	<u>Poids des œufs à couver</u>	<u>≥ 42 g</u>
S6.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<p>Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum.</p> <p>Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids minimum sont les suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) suivi des pintades depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ; 2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet) 3) contrôle visuel des OAC (œufs à couver), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Conditions de chaponnage	L'opération chirurgicale doit s'effectuer sur des animaux en parfait santé

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	<u>Finition</u>	<u>Claustration complète durant les 21 derniers jours</u>
S10	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 de pintade 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

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

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
S11	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>154 jours</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les volailles vivantes attendent dans des zones abritées et ventilées (bâtiment, hangar, auvent...)

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	Durée d'échaudage	2 minutes environ
S14	<u>Conditions d'échaudage et de plumaison</u> (Température d'échaudage)	<u>Entre 51°C et 53,5°C</u>
S15	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire Visuel
S11	Age minimal d'abattage	Documentaire
S4	Caractéristiques des poussins	Documentaire Visuel
C	Mentions minimum d'étiquetage	Documentaire Visuel
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

La distribution des régimes, appelée « plan d'alimentation » s'adapte aux 4 périodes de développement de la pintade : démarrage, croissance, finition et pré-abattage.

A chacune de ces périodes est associé un aliment déterminé (Aliment démarrage, croissance, finition ou terminal), permettant un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif.

Engraissement	Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Dénomination de l'aliment distribué	Quantité théorique par sujet
	Démarrage	0 jour au 28 ^{ème} jour	50 % minimum	Démarrage	600 g
	Croissance	29 ^{ème} jour au 63 ^{ème} jour	70 % minimum	Croissance	2 000 g
	Finition	64 ^{ème} jour au 99 ^{ème} jour environ	75 % minimum	Finition	4 500g
	Engraissement (dénomination)	100 ^{ème} jour environ au 154 ^{ème} jour	80 % minimum + 5 % de produits laitiers	Terminal	6 100 g

En tout état de cause, le pourcentage de céréales du 29^{ème} au 154^{ème} jour sera supérieur à 75 % en moyenne pondérée.

Plan d'alimentation du 29^{ème} au 63^{ème} jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	30 %	75%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	55%
	Orge-	0%	30%
	Triticales	0%	50%
	Seigle	0%	10%
	Sorgho	0%	30%
Produits dérivés de céréales		0%	11,25%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja	0%	40%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Plan d'alimentation du 64^{ème} jour à l'engraissement

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	30%	75%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticales, sorgho)	Blé	0%	70%
	Orge-	0%	30%
	Triticales	0%	60%
	Seigle	0%	15%
	Sorgho	0%	40%
Produits dérivés de céréales		0%	11,25%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	30%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	40%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Engraissement (dénomination de l'aliment distribué) : l'aliment Engraissement correspond aux 21 derniers jours avant abattage et comprend :

- 80% de céréales minimum (dont 15% de sous produits de céréales),
- 5% de produits laitiers et produits dérivés (poudre de lait, lactosérum).