JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/89 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum
- Alimentée avec 75 % de céréales

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 7
5. Méthode d'obtention 11
5.1. Schéma de vie 11
5.2. Sélection 11
5.3. Multiplication / Accouvage 11
5.3.1. Oisillons mis en place 11
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 11
5.4. Alimentation des volailles 12
5.5. Élevage 12
5.5.1. Provenance des volailles 13
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 13
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.3. Parcours 13
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 13
5.5.5. Enlèvement de la bande 13
5.5.6. Ramassage et transport 14
5.6. Abattage 14
5.6.1. Attente avant abattage 14
5.6.2. Abattage 14
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 15
5.6.4. Ressuage 15
5.7. Conditionnement des volailles entières 15
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 16
5.8.1. Présentations possibles pour la découpe 16
5.8.2. Conditionnement et identification des découpes 16
5.9. Transformation 16
5.10. Surgélation 16
6. Étiquetage 16
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 17
Annexe 1 : Plan d'alimentation 18

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél : 09.52.37.06.20 - Fax : 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Pintade 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 à plumage gris avec taches en forme de perle de couleur blanc argenté, fermière élevée en plein air, abattue à 94 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 – élevée en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum
- Alimentée avec 75 % de céréales

Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :

- Muscles blancs de couleur beige
- Muscles rouges foncés.
- Flaveur agréable
- Chair ferme.

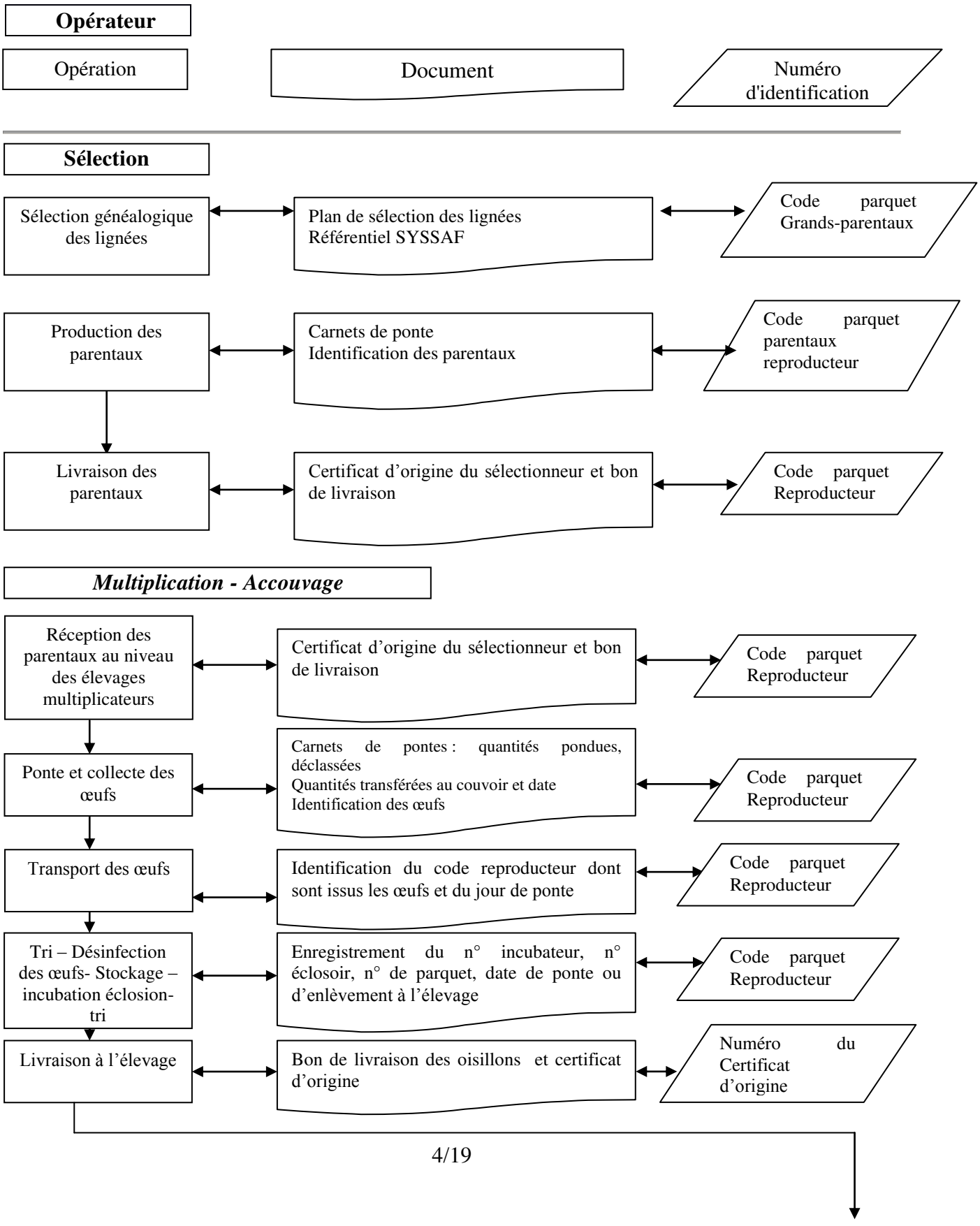
4. TRAÇABILITÉ

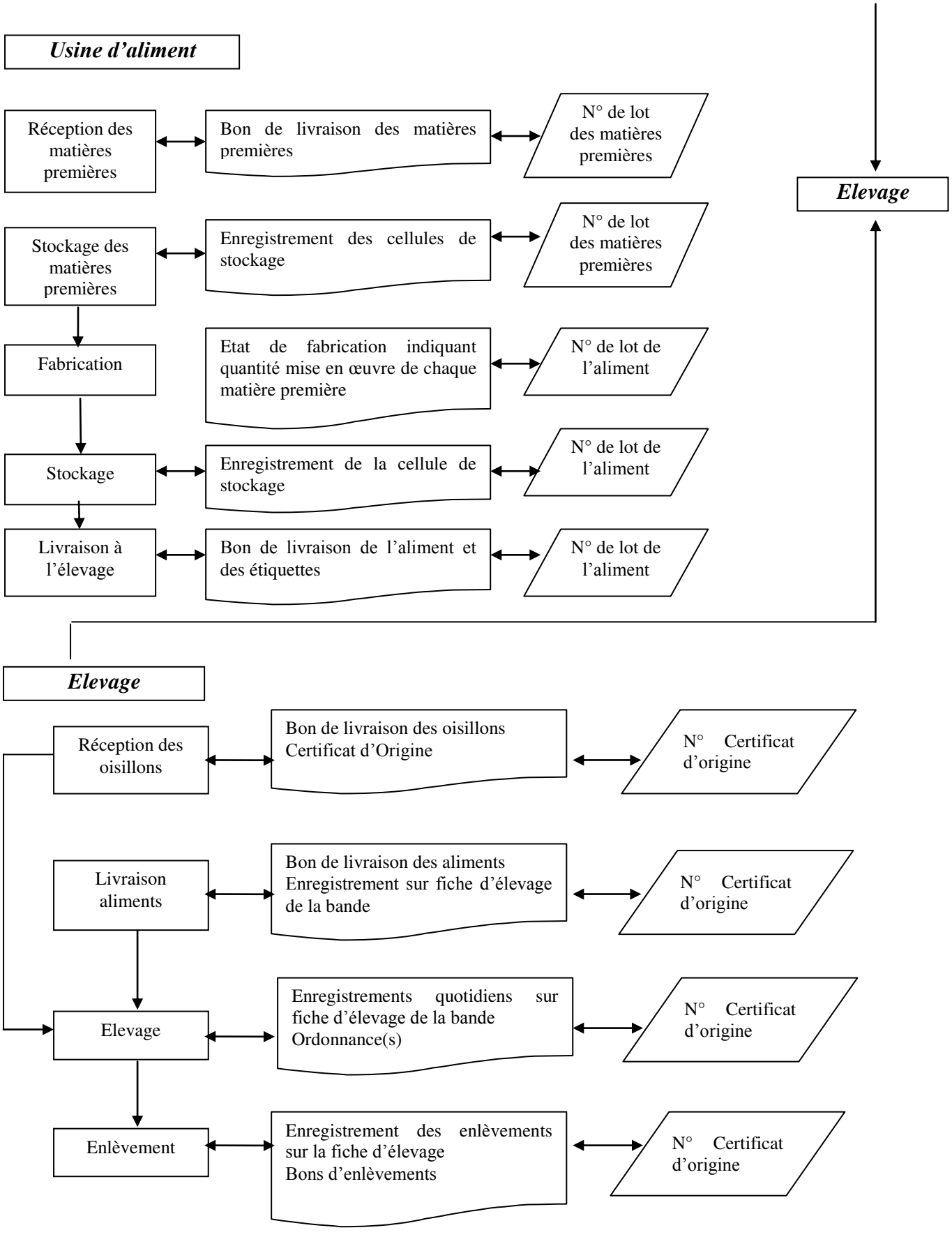
N°	Point à contrôler	Valeur-cible

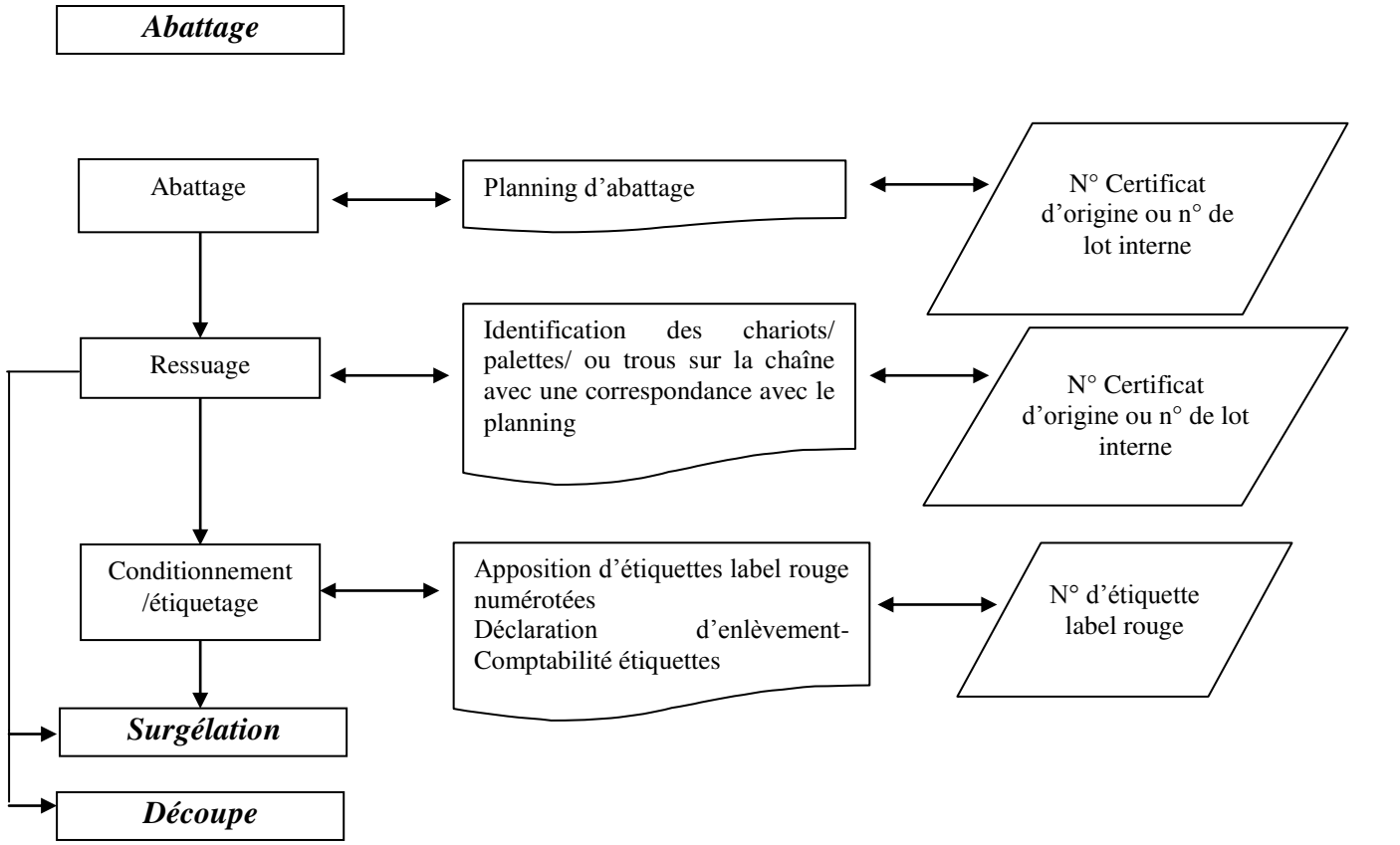
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

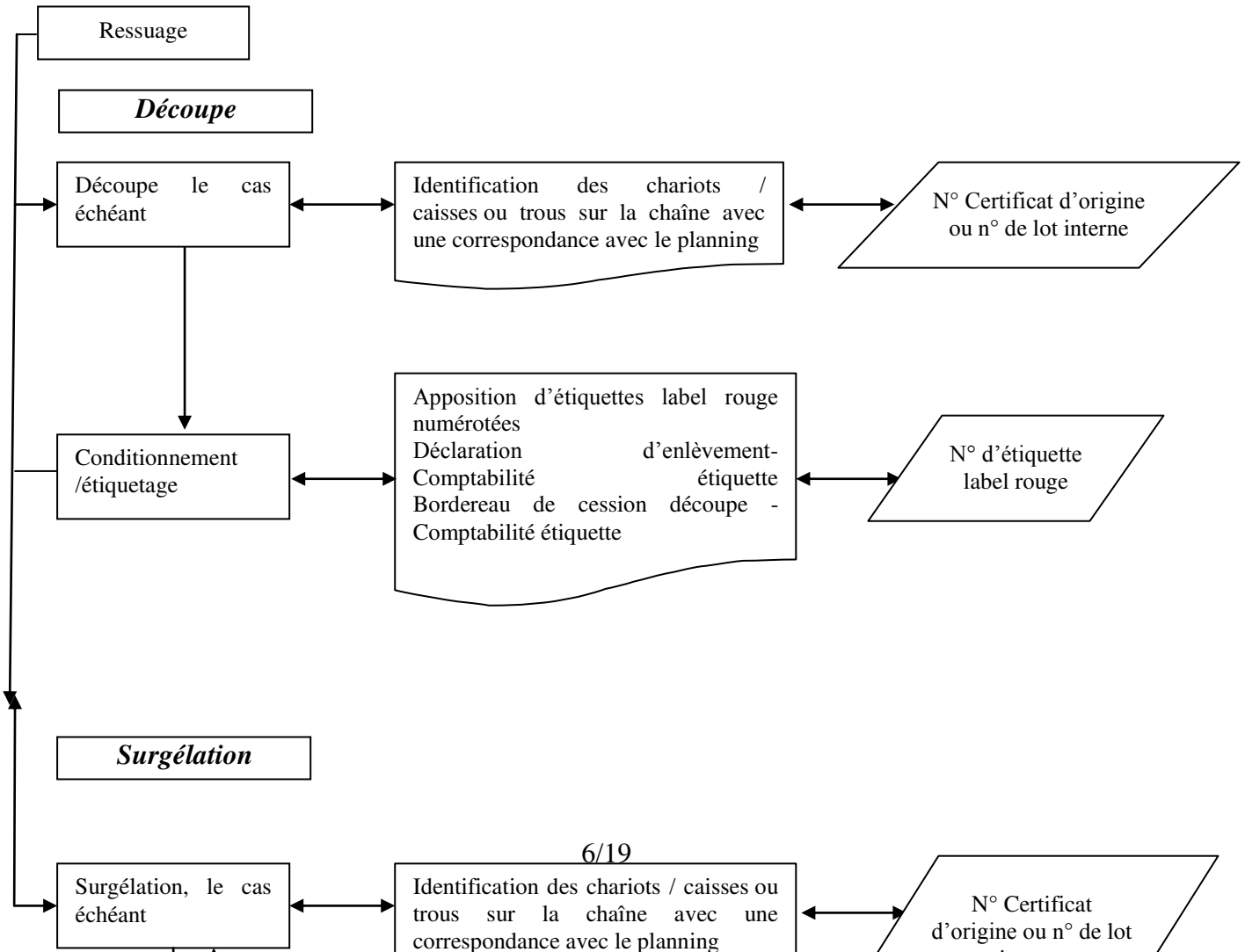
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :




Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe


Ressuage
Découpe
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Surgélation, le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des pintadeaux reproducteurs parentaux	- Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : • le numéro de lot, • l'identifiant commercial de la souche, • le sexe, • le nombre.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • le nom et adresse de l'éleveur, • le n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

Etape	Document / mentions
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • la date de livraison, • la quantité livrée, • la dénomination du produit, • l'identification du camion de livraison, • l'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des pintadeaux comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré,

Etape	Document / mentions
	• La date d'éclosion et la date de livraison des pintadeaux.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Date de chaponnage et date de claustration pour les volailles festives ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattoir-atelier de découpe-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit

Etape	Document / mentions
	l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Pintade ♀ \ ♂ : GL 22 / Essor MI / Essor ML GL 13 : GL 213 / - / - Essor LF : - / Essor MI.LF / Essor ML.LF
S3.	Respect de la charte du SNA	La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d'installation et de fonctionnement visant à prévenir l'apparition et l'extension des infections salmonelliques et notamment : - conception du couvoir : partie propre / partie sale , marche en avant ; - nettoyage et désinfection du couvoir ; - hygiène du personnel.
S4.	Maitrise de l'expression du potentiel génétique des troupeaux	Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux sont isolés.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu'à l'obtention de manière stable du poids minimum des œufs tel que défini.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. - Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.
S6.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S7.	Tri des pintadeaux avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S8.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.**
S10.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé, - Chaque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment, - Chaque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - Chaque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Type d'élevage	L'élevage se pratique sur parcours en plein air
S15.	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Interventions sur les animaux	- Le débecquage et le désonglage sont interdits. - L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée, dans le respect du bien-être animal.
S18.	Conditions de transport	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S20.	Modalités d'identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. - Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile, rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S22.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S23.	Conditions d'accrochage des volailles	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme.
S24.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S25.	**Conditions de saignée (durée)**	- **La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35.** - Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	**La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Peau fine et pas trop grasse

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 2 heures** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4°C en moins de 2 heures.**
S29.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C.
S31.	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S32.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Agrément des ateliers de découpe	Les ateliers de découpe doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S34.	Températures de stockage des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Températures de transport des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Agrément des ateliers de surgélation	Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler et commercialiser des volailles label rouge.
S37.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S38.	Températures de transport et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
S21	Agrément des abattoirs	Documentaire
S29	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel
S33	Agrément des ateliers de découpe	Documentaire
S36	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Alimenté avec 75% de céréales			ENGRAISSEMENT	
	Démarrage		Croissance	
Matières Premières	*de 0 à 28 jours maximum*		*de 29 jours minimum - à l'abattage*	
Graines de Céréales et produits dérivés :	**50 % minimum**		**70 % minimum**	
			75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Céréales et dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
- Maïs	5	75	5	85
- Sorgho	0	55	0	60
- Blé	5	50	5	55
- Orge	0	20	0	20
- Seigle	0	15	0	25
- Triticale	0	50	0	60
- Avoine	0	10	0	20
Autres céréales et dérivés (riz, millet, epeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"			
	Mini	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés :	0	50	0	30
Tourteaux	0	50	0	30
Graines	0	30	0	30
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés Valeur pour chaque produit	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20
Tubercules et racines et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15
Autres graines et fruits et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***

produits dérivés:	0	20	0	25
Luzerne et ses dérivés	0	20	0	25
Autres plantes, algues et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5
Produits laitiers :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
Lait, babeurre, lactosérum	0	7	0	7
Minéraux et produits dérivés - additifs	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0,2	6	0,2	6

Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.
La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible.
Pour pouvoir faire mention des produits laitiers sur l'étiquetage, ils doivent représenter plus de 5% en poids de la formule d'aliment finition

JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/94 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 80 % 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

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 7

5. Méthode d'obtention 11

5.1. Schéma de vie 11
5.2. Sélection 11
5.3. Multiplication / Accouvage 12
5.3.1. Oisillons mis en place 12
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 12
5.4. Alimentation des volailles 13
5.5. Élevage 13
5.5.1. Provenance des volailles 13
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.5.3. Parcours 14
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.5.5. Enlèvement de la bande 14
5.5.6. Ramassage et transport 14
5.6. Abattage 15
5.6.1. Attente avant abattage 15
5.6.2. Abattage 15
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 16
5.6.4. Ressuage 16
5.7. Conditionnement des volailles entières 16
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 16
5.8.1. Présentations possibles pour la découpe 17
5.8.2. Conditionnement et identification des découpes 17
5.9. Transformation 17
5.10. Surgélation 17

6. Étiquetage 17

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 18

Annexe 1 : Plan d'alimentation 19

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet 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 poulet à croissance lente, pattes bleues, peau blanche, plumage blanc, fermier élevé en plein air, abattu à 84 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), découpes, frais 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 %	Pas d'exigences
Age d'abattage	84 jours minimum	Environ 38 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier - élevé en plein air,
- Durée d'élevage 84 jours minimum,
- Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 80% de céréales.

Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :

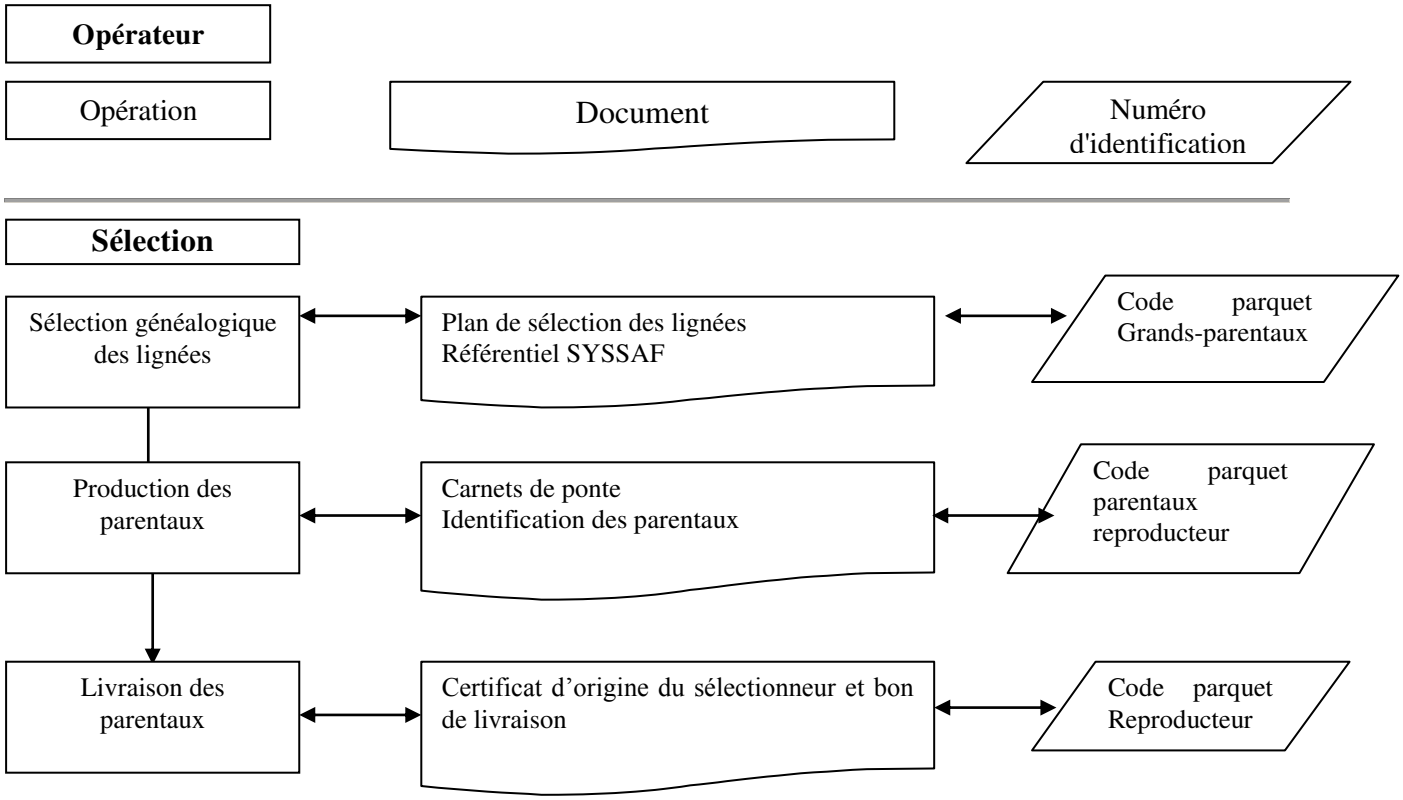
- Chair tendre sans être molle ;
- Jutosité suffisante, agréable en bouche ;
- Flaveur agréable et caractéristique.

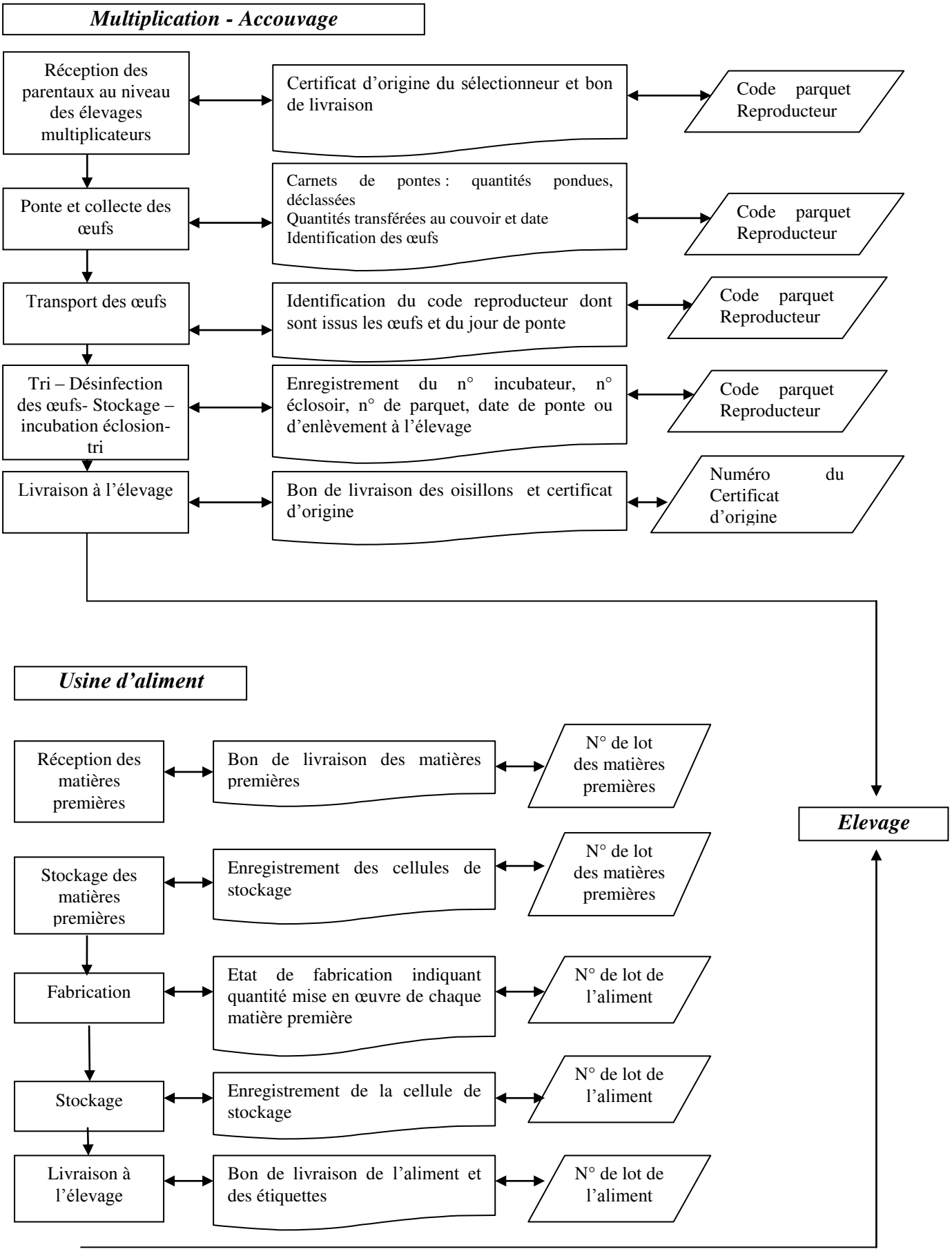
4. TRAÇABILITÉ

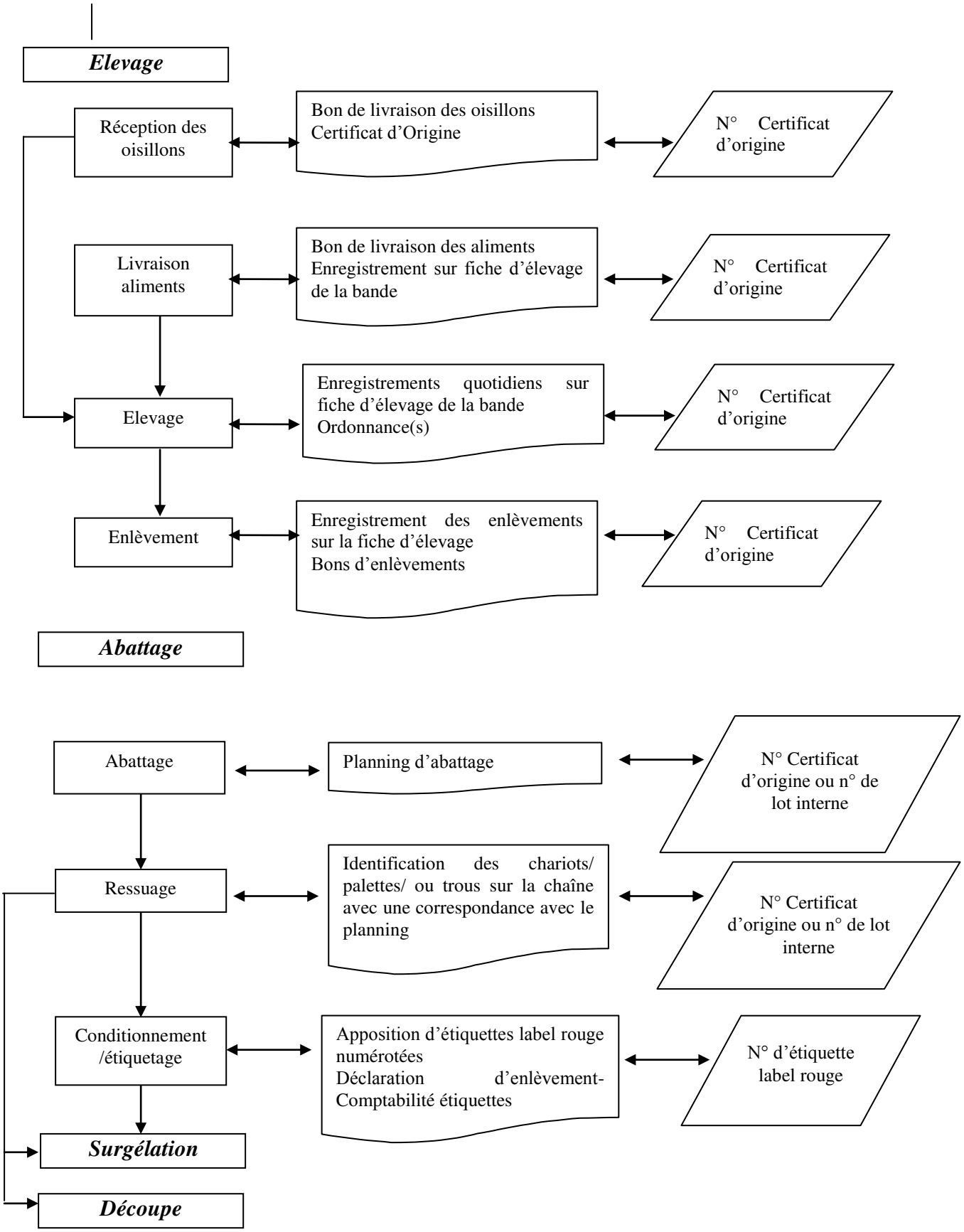
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

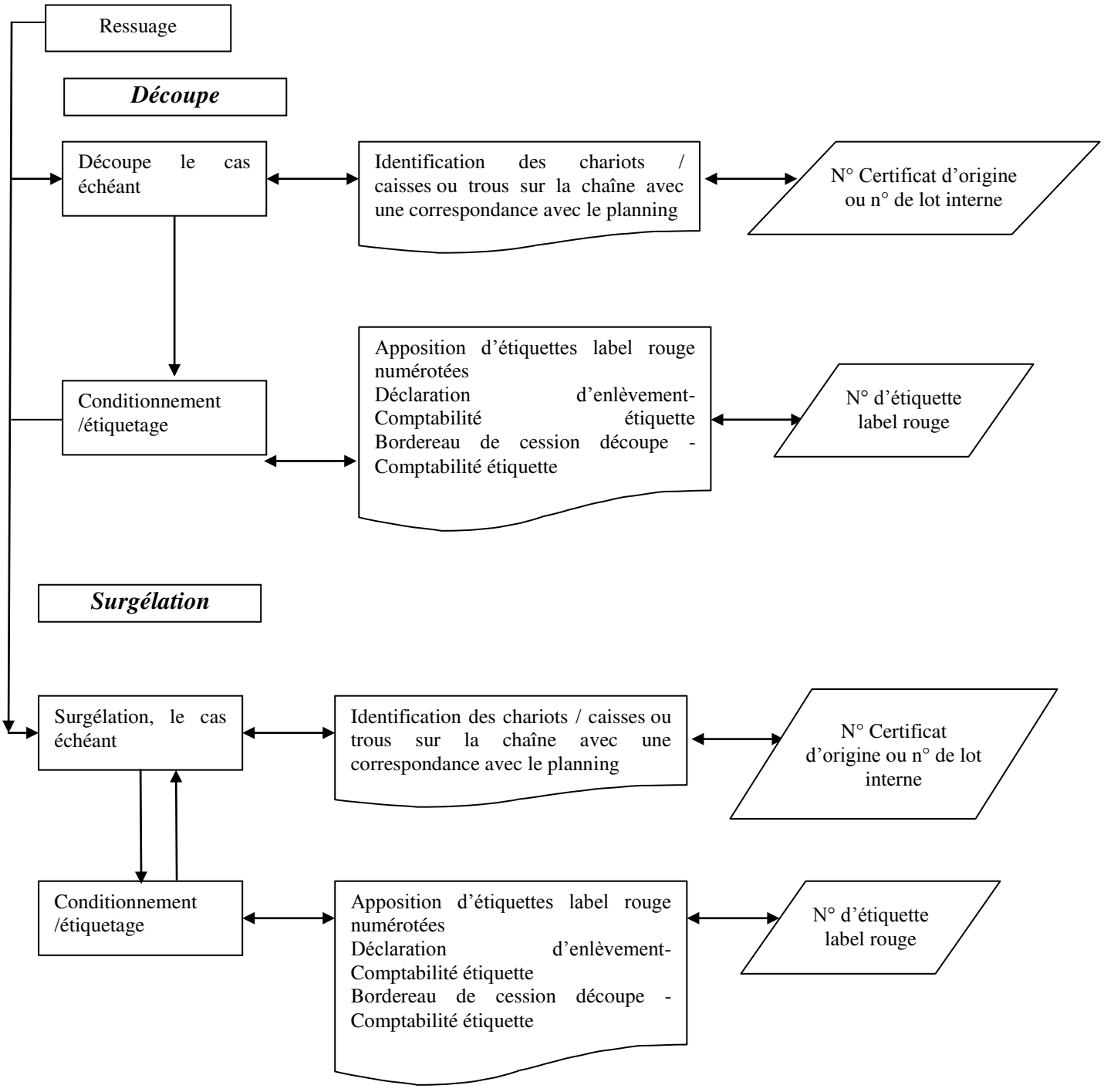
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :




Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine
Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage


Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine
Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-
Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe



4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des poussins reproducteurs parentaux	- Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : • le numéro de lot, • l'identifiant commercial de la souche, • le sexe, • le nombre.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • le nom et adresse de l'éleveur, • le n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.-

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • la date de livraison, • la quantité livrée, • la dénomination du produit, • l'identification du camion de livraison, • l'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ;

Etape	Document / mentions
	- Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne.
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage.
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattoir-atelier de découpe-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.

Etape	Document / mentions
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulets à pattes bleues cou nu
<table>
<tr><td>♂
♀</td><td>S99PB</td><td>T55NPB</td></tr>
<tr><td>P6N</td><td>S96PB</td><td>T556NPB</td></tr>
<tr><td>SA51Noire</td><td>-</td><td>T551NNPB</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>S3.</td><td>Respect de la charte du SNA</td><td>La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d’installation et de fonctionnement visant à prévenir l’apparition et l’extension des infections salmonelliques et notamment :
- conception du couvoir : partie propre / partie sale, marche en avant ;
- nettoyage et désinfection du couvoir ;
- hygiène du personnel.</td></tr>
<tr><td>S4.</td><td>Maitrise de l’expression du potentiel génétique des troupeaux</td><td>Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux sont isolés.</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l’homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu’à l’obtention de manière stable du poids minimum de 50 grammes. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l’homogénéité des œufs à couver. - Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l’élevage de multiplication et/ou au couvoir.
S6.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S9.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.**
S11.	**Pourcentage de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.**
S12.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé, - Chaque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment, - Chaque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - Chaque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

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
S15.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Interventions sur les animaux	- Le débecquage et le désonglage sont interdits. - L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	**Age minimal d'abattage**	**84 jours**

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée, dans le respect du bien-être animal.
S20.	Conditions de transport	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S22.	Modalités d'identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. - Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile, rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S24.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S25.	Conditions d'accrochage des volailles	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme.
S26.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S27.	**Conditions de saignée (durée)**	- **La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. - Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.
S28.	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	**La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Peau fine et pas trop grasse.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 2 heures.** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4°C en moins de 2 heures.**
S31.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C.
S33.	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S34.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Agrément des ateliers de découpe	- Les ateliers de découpe doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Températures de stockage des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Températures de transport des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Agrément des ateliers de surgélation	Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler et commercialiser des volailles label rouge.
S39.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S40.	Températures de transport et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
S11	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire
S18	Age d'abattage	Documentaire
S23	Agrément des abattoirs	Documentaire
S31	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel
S35	Agrément des ateliers de découpe	Documentaire
S38	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

« Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 80 % de céréales»

			ENGRAISSEMENT			
	Démarrage		Croissance		Retrait	
Matières Premières	***de 0 à 28 jours maximum***		***de 29 jours minimum à 7 jours maximum avant abattage***		***de 6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")***	
Grains de Céréales et produits dérivés :	**50 % minimum**		**70 % minimum**		**70 % minimum**	
			80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Céréales et dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
- Maïs	5	50	5	60	5	60
- Sorgho	0	50	0	60	0	60
- Blé	5	70	5	80	5	80
- Orge	0	20	0	20	0	20
- Seigle	0	15	0	25	0	25
- Triticale	0	50	0	60	0	60
- Avoine	0	10	0	20	0	20
Autres céréales et dérivés (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"					
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	50	0	30	0	30
Tourteaux (précisés soja, tournesol, colza)	0	50	0	30	0	30
Graines	0	30	0	30	0	30
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés Valeur pour chaque produit	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits et dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	20	0	20

Tubercules et racines et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	10	0	15	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15	0	15
Autres graines et fruits et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5
Minéraux et produits dérivés additifs	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0,2	6	0,2	6	0,2	6

Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%
La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/11 homologué par l'arrêté du 28 septembre 2017

JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/11 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 7

5. Méthode d'obtention 11

5.1. Schéma de vie 11
5.2. Sélection 11
5.3. Multiplication / Accouvage 11
5.3.1. Oisillons mis en place 11
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 12
5.4. Alimentation des volailles 13
5.5. Élevage 13
5.5.1. Provenance des volailles 13
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 13
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.3. Parcours 14
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.5.5. Enlèvement de la bande 14
5.5.6. Ramassage et transport 14
5.6. Abattage 14
5.6.1. Attente avant abattage 14
5.6.2. Abattage 15
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 15
5.6.4. Ressuage 15
5.7. Conditionnement des volailles entières 16
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 16
5.8.1. Présentations possibles pour la découpe 16
5.8.2. Conditionnement et identification des découpes 16
5.9. Transformation 16
5.10. Surgélation 17

6. Étiquetage 17

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 17

Annexe 1 : Plan d'alimentation 18

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet 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 poulet à croissance lente, à peau blanche, plumage blanc saumoné, 5 doigts, haut sur pattes, poitrail large, bréchet longiligne, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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
Nombre de croisements utilisés	Limité à 2	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 81 jours minimum,
- Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales.

Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :
- Chair tendre sans être molle ;
- Jutosité suffisante, agréable en bouche ;
- Flaveur agréable et caractéristique.

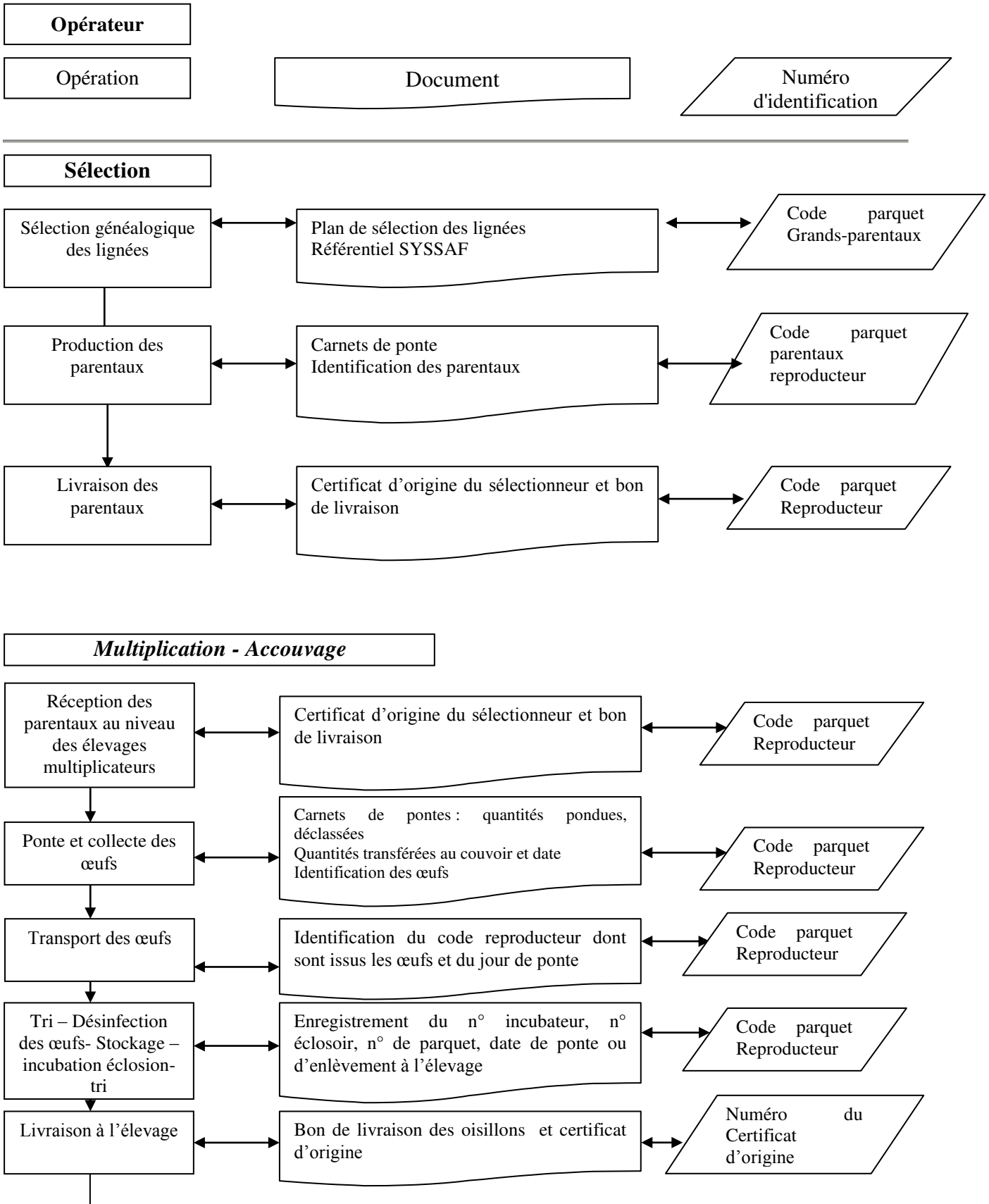
4. TRAÇABILITÉ

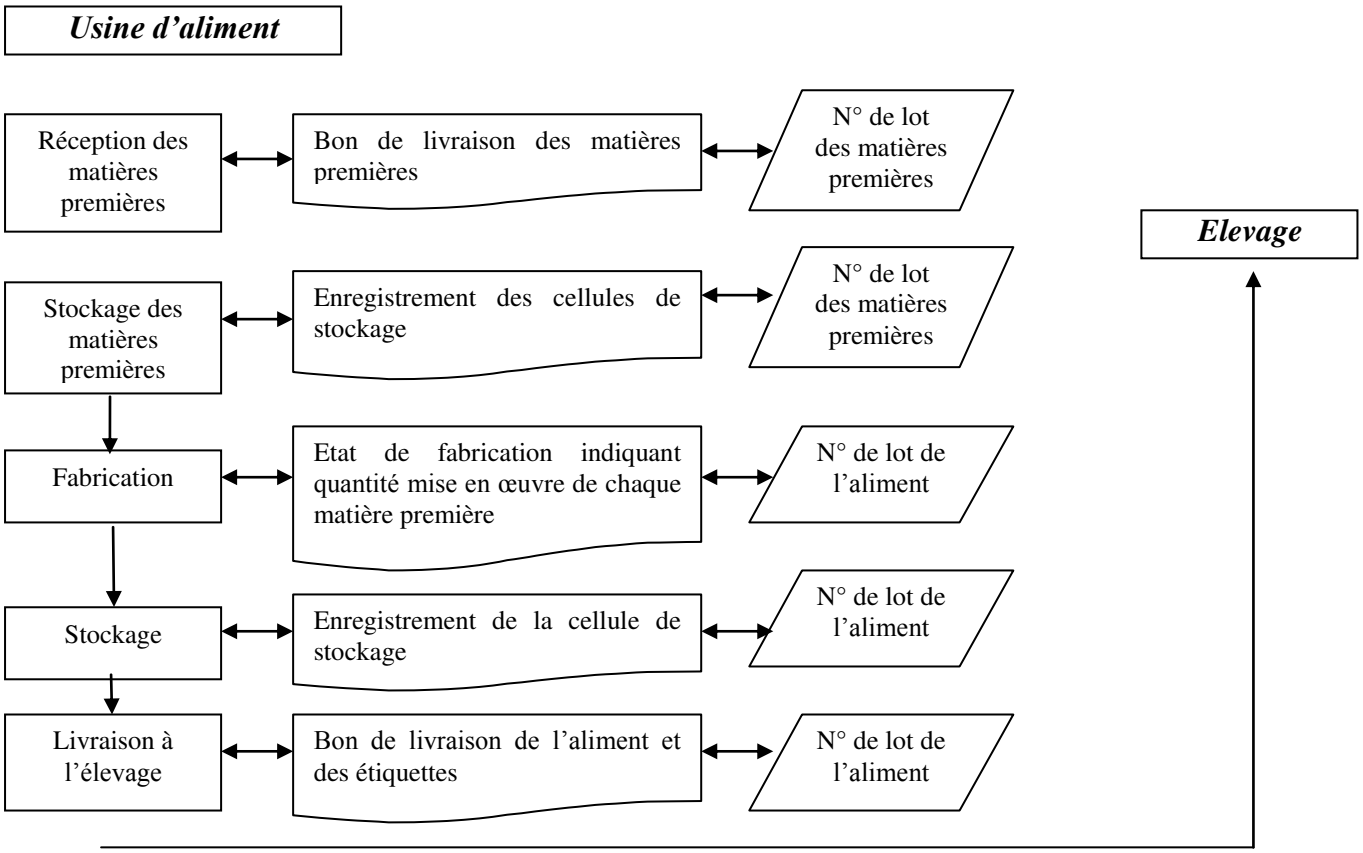
N°	Point à contrôler	Valeur-cible

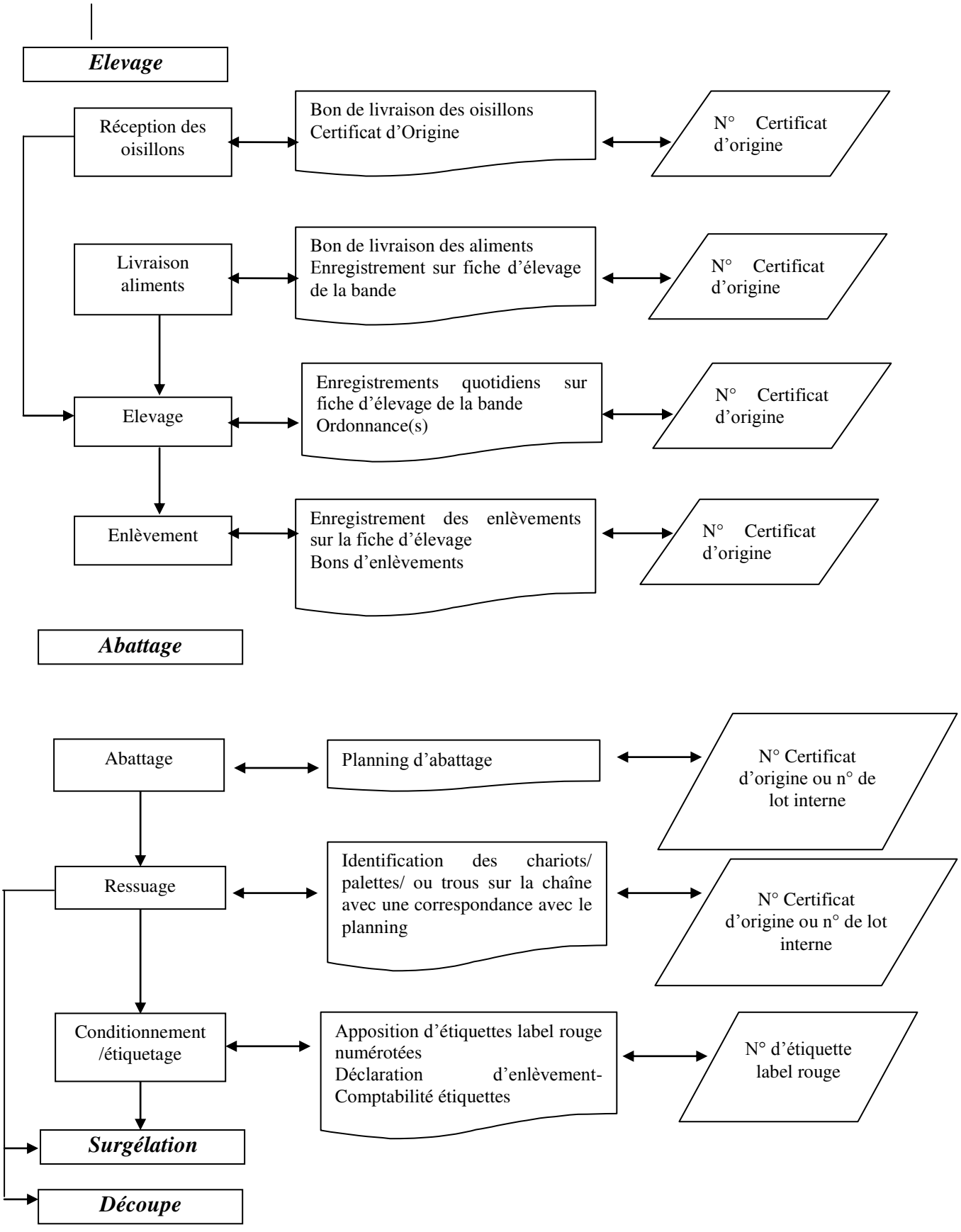
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

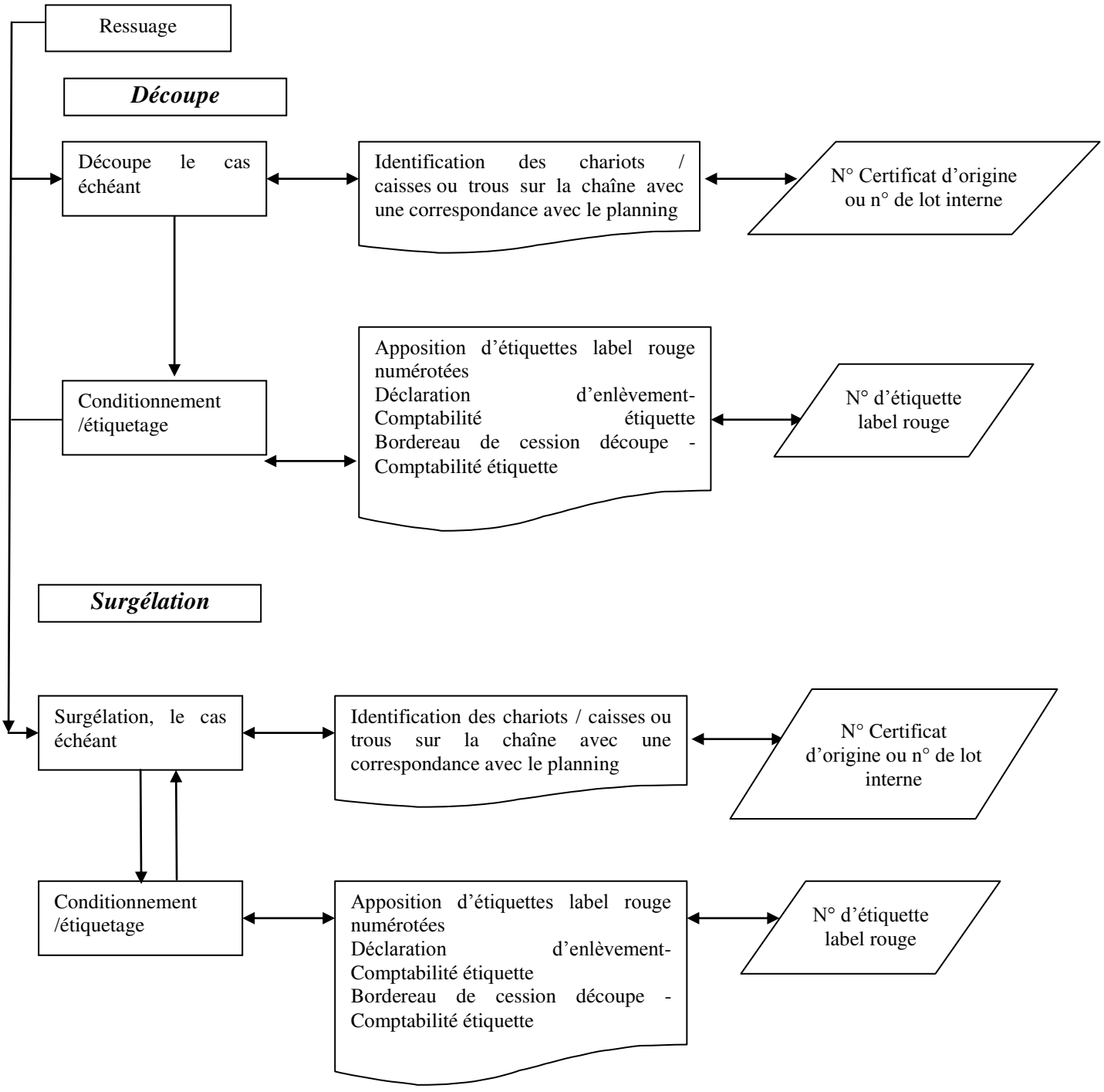
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :




Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage


Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine
Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-
Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe



4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des poussins reproducteurs parentaux	- Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : • le numéro de lot, • l'identifiant commercial de la souche, • le sexe, • le nombre.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • le nom et adresse de l'éleveur, • le n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.-

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • la date de livraison, • la quantité livrée, • la dénomination du produit, • l'identification du camion de livraison, • l'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors

Etape	Document / mentions
	prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne.
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage.
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattoir-atelier de découpe-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ;

Etape	Document / mentions
	- Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulets Malvoisine

♂ / ♀	Coq Malvoisine
SA51	Malvoisine 51
JA57	Malvoisine 57

S3.	Respect de la charte du SNA	La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d'installation et de fonctionnement visant à prévenir l'apparition et l'extension des infections salmonelliques et notamment : - conception du couvoir : partie propre / partie sale, marche en avant ; - nettoyage et désinfection du couvoir ; - hygiène du personnel.
S4.	Maitrise de l'expression du potentiel génétique des troupeaux	Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux sont isolés.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu'à l'obtention de manière stable du poids minimum de 50 grammes. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. - Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.
S6.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S9.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • la date d'éclosion,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.**
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé, - Chaque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment, - Chaque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - Chaque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

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
S14.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Interventions sur les animaux	- Le débecquage et le désonglage sont interdits. - L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée, dans le respect du bien-être animal.
S18.	Conditions de transport	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S20.	Modalités d'identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. - Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile, rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S22.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S23.	Conditions d'accrochage des volailles	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme.
S24.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S25.	**Conditions de saignée (durée)**	- **La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. - Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.
S26.	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	**La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Peau fine et pas trop grasse.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 2 heures.** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4°C en moins de 2 heures.**
S29.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C.
S31.	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S32.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Agrément des ateliers de découpe	- Les ateliers de découpe doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S34.	Températures de stockage des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Températures de transport des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Agrément des ateliers de surgélation	Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler et commercialiser des volailles label rouge.
S37.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S38.	Températures de transport et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
S21	Agrément des abattoirs	Documentaire
S29	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel
S33	Agrément des ateliers de découpe	Documentaire
S36	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

« Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales»

			ENGRAISSEMENT			
	Démarrage		Croissance		Retrait	
Matières Premières	***de 0 à 28 jours maximum***		***de 29 jours minimum à 7 jours maximum avant abattage***		***de 6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")***	
Grains de Céréales et produits dérivés :	**50 % minimum**		**70 % minimum**		**70 % minimum**	
			75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Céréales et dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
- Maïs	5	50	5	60	5	60
- Sorgho	0	50	0	60	0	60
- Blé	5	70	5	80	5	80
- Orge	0	20	0	20	0	20
- Seigle	0	15	0	25	0	25
- Triticale	0	50	0	60	0	60
- Avoine	0	10	0	20	0	20
Autres céréales et dérivés (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"					
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	50	0	30	0	30
Tourteaux (précisés soja, tournesol, colza)	0	50	0	30	0	30
Graines	0	30	0	30	0	30
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés Valeur pour chaque produit	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits et dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Tubercules et racines et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	10	0	15	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15	0	15
Autres graines et fruits et produits dérivés	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**	**%**

	Mini	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5
Minéraux et produits dérivés additifs	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0,2	6	0,2	6	0,2	6

Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%

La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/86 homologué par l'arrêté du 28 septembre 2017

JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° 06/86 «Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche et surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 7

5. Méthode d'obtention 10

5.1. Schéma de vie 10
5.2. Sélection 10
5.3. Multiplication / Accouvage 10
5.3.1. Oisillons mis en place 10
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 11
5.4. Alimentation des volailles 12
5.5. Élevage 12
5.5.1. Provenance des volailles 12
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 12
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 12
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 12
5.5.3. Parcours 13
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 13
5.5.5. Enlèvement de la bande 13
5.5.6. Ramassage et transport 13
5.6. Abattage 13
5.6.1. Attente avant abattage 13
5.6.2. Abattage 14
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 14
5.6.4. Ressuage 14
5.7. Conditionnement des volailles entières 15
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.9. Transformation 15
5.10. Surgélation 15

6. Étiquetage 15

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 16

Annexe 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une dinde de Noël à plumes noires ou bronzées, à peau blanche, fermière élevée en plein air, abattue à 140 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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
- Durée d'élevage 140 jours minimum
- Alimentée avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales

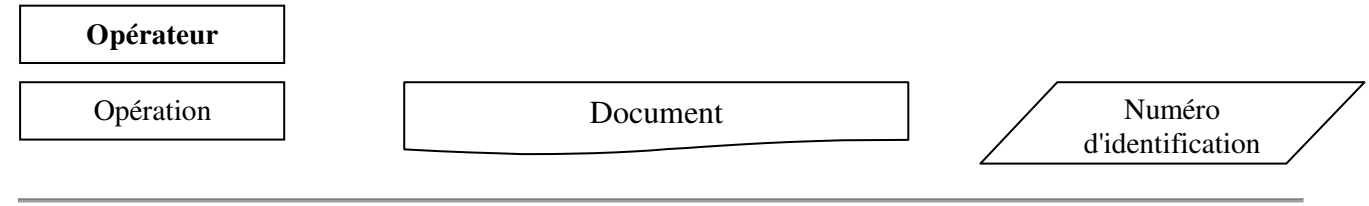
Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :
- Chair ferme ;
- Couverts mais pas trop gras ;
- Peau fine.

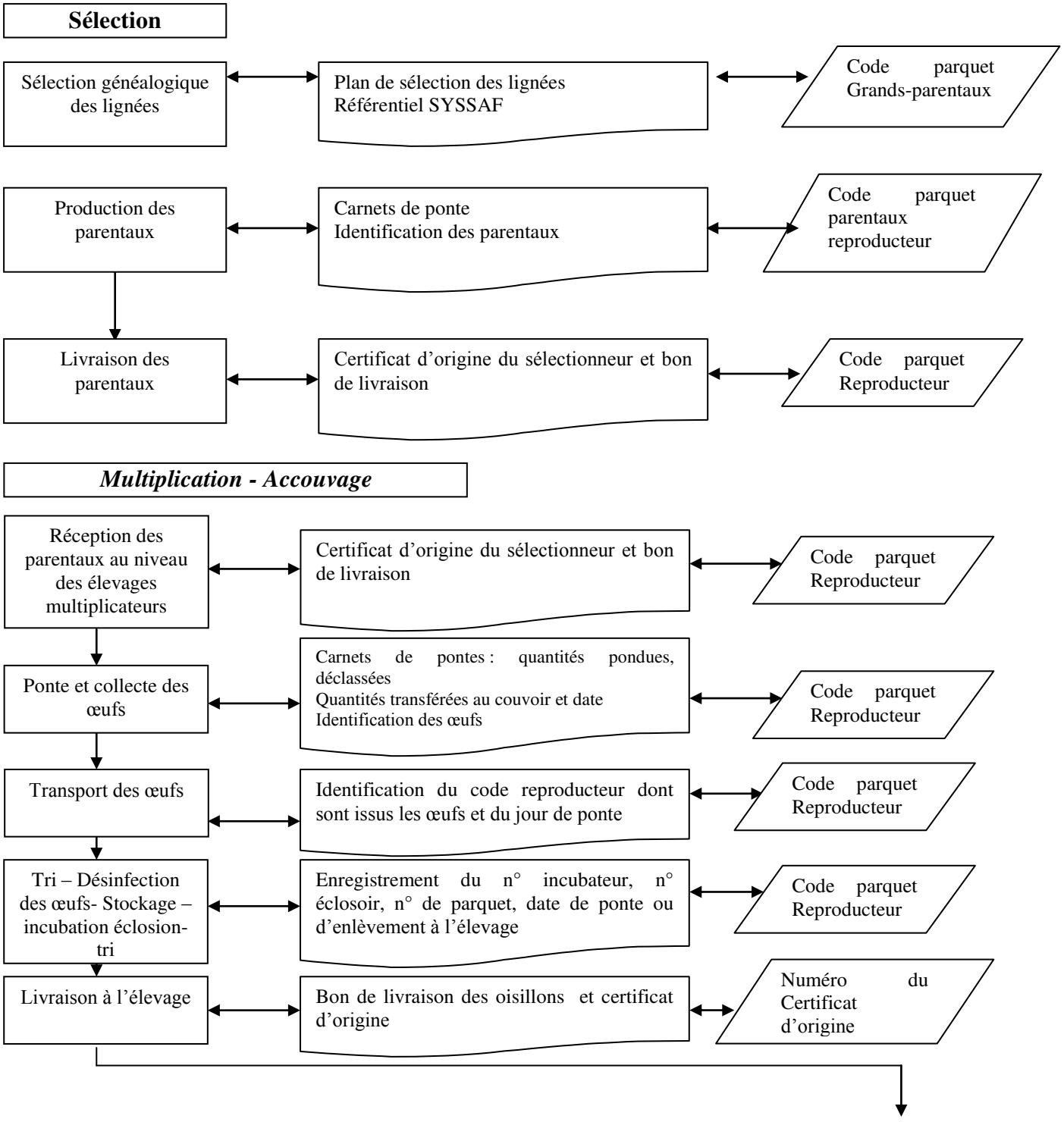
4. TRAÇABILITÉ

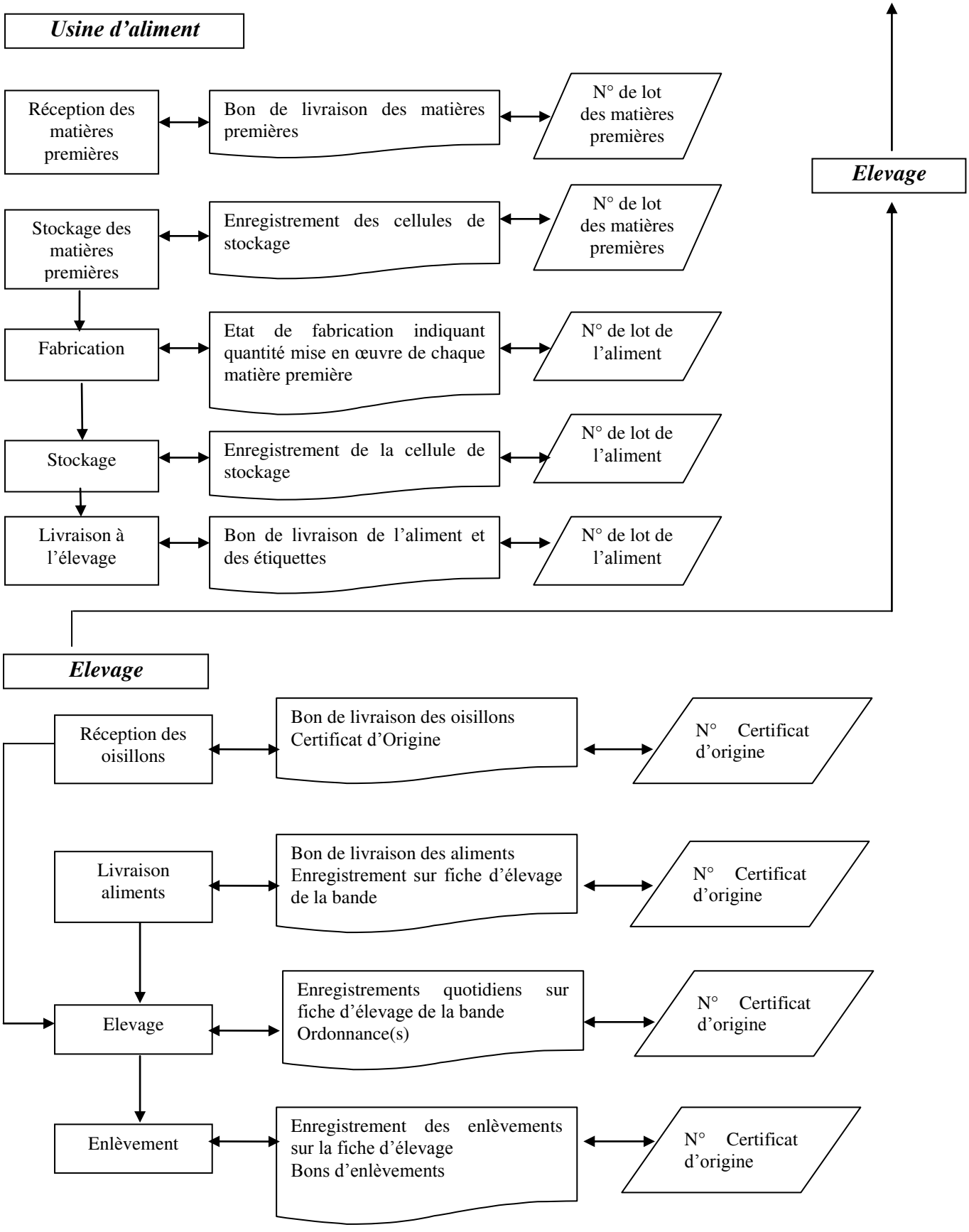
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

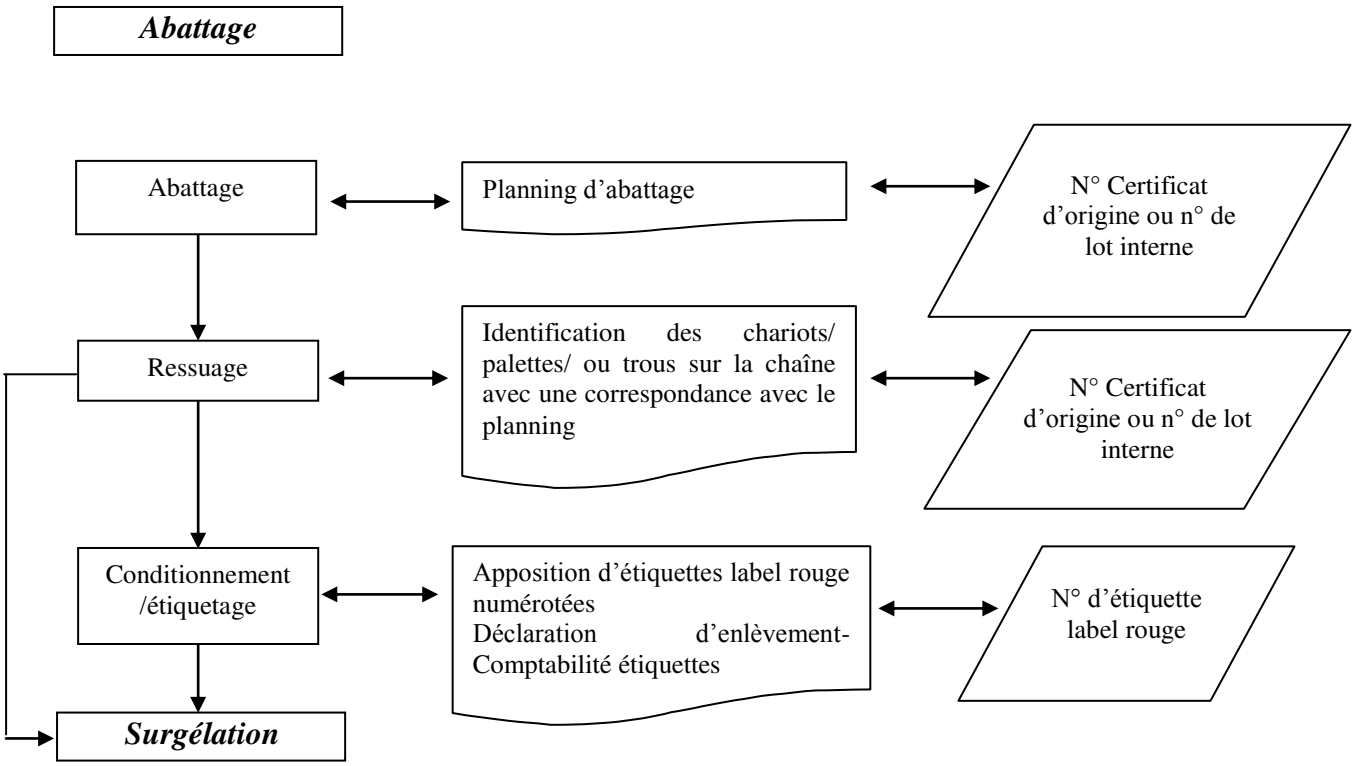
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

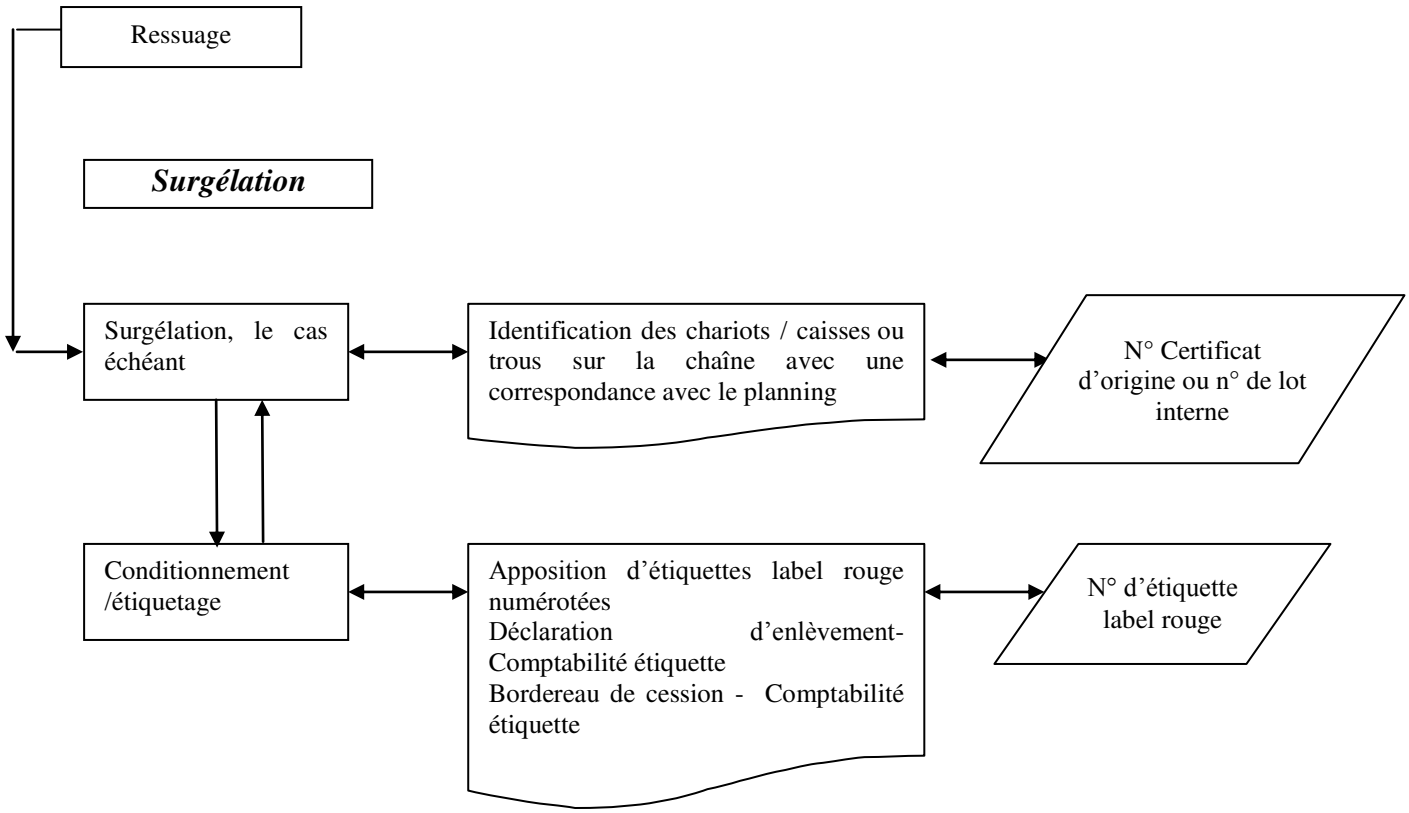
Légende :






Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation


Ressuage
Surgélation
Surgélation, le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette label rouge

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des dindonneaux reproducteurs parentaux	- Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : • le numéro de lot, • l'identifiant commercial de la souche, • le sexe, • le nombre.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • le nom et adresse de l'éleveur, • le n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • la date de livraison, • la quantité livrée, • la dénomination du produit, • l'identification du camion de livraison, • l'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des dindonneaux comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des dindonneaux.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ;

Etape	Document / mentions
	- Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattoir--surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.

Etape	Document / mentions
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Dinde de Noël

♀ \ ♂	B 11 Plumes noires – peau blanche	B 33 Plumes bronze – peau blanche	B 44 Plumes bronze – peau blanche
G 91	GB191	-	-
Médium blanche	-	M x GB308	M x GB408

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Respect de la charte du SNA	La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d'installation et de fonctionnement visant à prévenir l'apparition et l'extension des infections salmonelliques et notamment : - conception du couvoir : partie propre / partie sale ; marche en avant ; - nettoyage et désinfection du couvoir ; - hygiène du personnel.
S4.	Maitrise de l'expression du potentiel génétique des troupeaux	Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux sont isolés.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu'à l'obtention de manière stable du poids minimum de 63 grammes. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. - Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.
S6.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver**	**63 grammes.**
S8.	Tri des dindonneaux avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S9.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.**
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé, - Chaque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment, - Chaque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - Chaque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

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
S14.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Interventions sur les animaux	Le débecquage et le désonglage sont interdits L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée dans le respect du bien-être animal.
S18.	Conditions de transport	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S20.	Modalités d'identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. - Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile, rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S22.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S23.	Conditions d'accrochage des volailles	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme.
S24.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S25.	**Conditions de saignée (durée)**	- **La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. - Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.
S26.	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	- **La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	- Peau fine ; - Couvertes sans être trop grasses.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 3 heures.** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4°C en moins de 3 heures.**
S29.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C.
S31.	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S32.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Non concerné

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Agrément des ateliers de surgélation	Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler et commercialiser des volailles label rouge.
S34.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S35.	Températures de transport et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
S21	Agrément des abattoirs	Documentaire
S31	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel
S33	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : Plan d'alimentation

« Alimentée avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales »

					ENGRAISSEMENT			
	Démarrage 1		Demarrage 2		Croissance		Retrait	
Matières Premières	*0 à 28 jours maximum*		*de 29 jours minimum à 63 jours maximum*		*de 64 jours à 7 jours avant abattage maximum*		*de 6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")*	
Grains de Céréales et produits dérivés :	30 % minimum		50 % minimum		70 % minimum		70 % minimum	
					75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Céréales et dérivés	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*
- Maïs	5	60	5	60	5	60	5	60
- Sorgho	0	60	0	60	0	60	0	60
- Blé	5	60	5	60	5	70	5	70
- Orge	0	20	0	20	0	20	0	20
- Seigle	0	20	0	20	0	20	0	20
- Triticale	0	50	0	50	0	50	0	50
- Avoine	0	10	0	10	0	10	0	10
Autres céréales et dérivés (riz, millet, epeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	15	0	15	0	15
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"							
	Mini	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés :	0	55	0	50	0	30	0	30
Tourteaux	0	55	0	50	0	30	0	30
Graines	0	50	0	40	0	30	0	30
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés sous-produits Valeur pour chaque produit	0	10	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits dérivés:	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*
	0	15	0	15	0	15	0	15
Tubercules et racines et produits dérivés	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*
	0	10	0	10	0	10	0	10
Betterave, pommes de terre	0	10	0	10	0	10	0	10
Autres graines et fruits et produits et dérivés	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*
	0	10	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*
	0	15	0	15	0	15	0	15
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	15	0	15	0	15
Autres plantes, algues et produits dérivés	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*
	0	15	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5	0	5
Minéraux et produits dérivés - additifs	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*	*Mini*	*Maxi*
	0,2	6	0,2	6	0,2	6	0,2	6
Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.								
La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible.								

JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/98 « Chapon blanc 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 75 % de céréales

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 7

5. Méthode d'obtention 11

5.1. Schéma de vie 11
5.2. Sélection 11
5.3. Multiplication / Accouvage 11
5.3.1. Oisillons mis en place 11
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 12
5.4. Alimentation des volailles 12
5.5. Élevage 13
5.5.1. Provenance des volailles 13
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 13
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.3. Parcours 14
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.5.5. Enlèvement de la bande 14
5.5.6. Ramassage et transport 14
5.6. Abattage 14
5.6.1. Attente avant abattage 14
5.6.2. Abattage 15
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 15
5.6.4. Ressuage 15
5.7. Conditionnement des volailles entières 16
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 16
5.9. Transformation 17
5.10. Surgélation 17

6. Étiquetage 17

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 17

Annexe 1 : Plan d'alimentation 19

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

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 à croissance lente, à pattes et peau jaunes, plumage roux, fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 :
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales

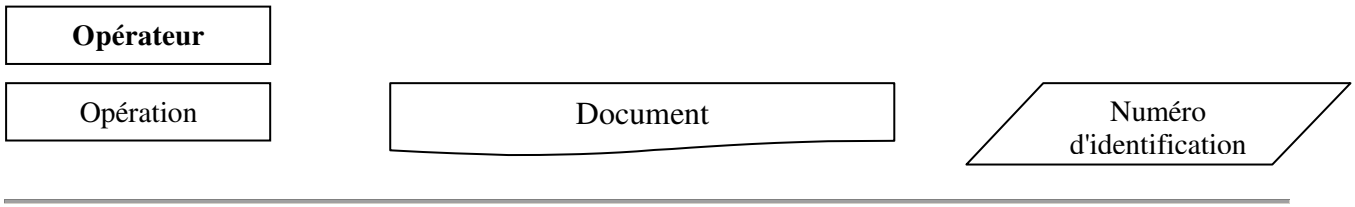
Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :
- Chair tendre sans être molle ;
- Jutosité suffisante, agréable en bouche ;
- Flaveur agréable et caractéristique.

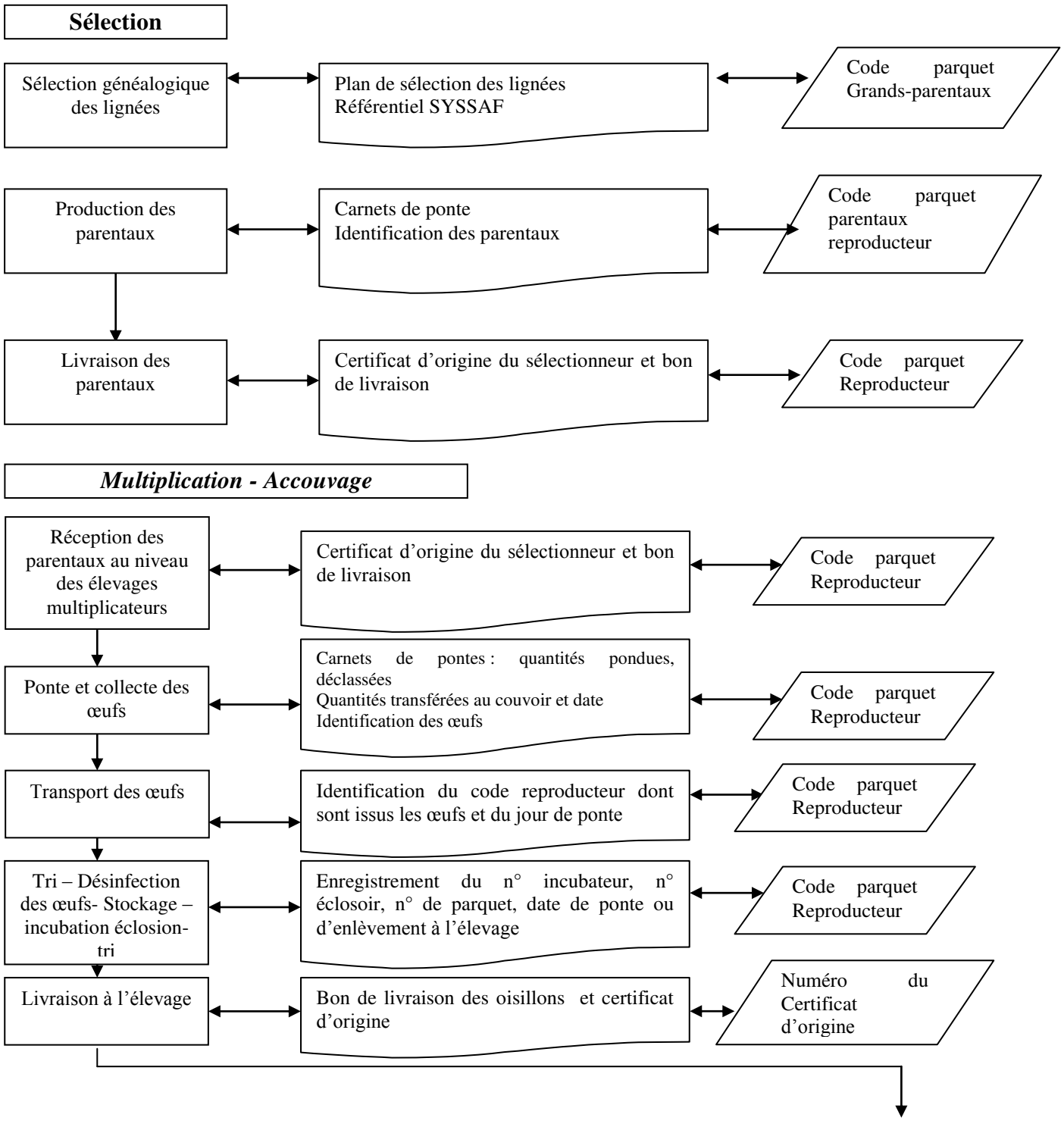
4. TRAÇABILITÉ

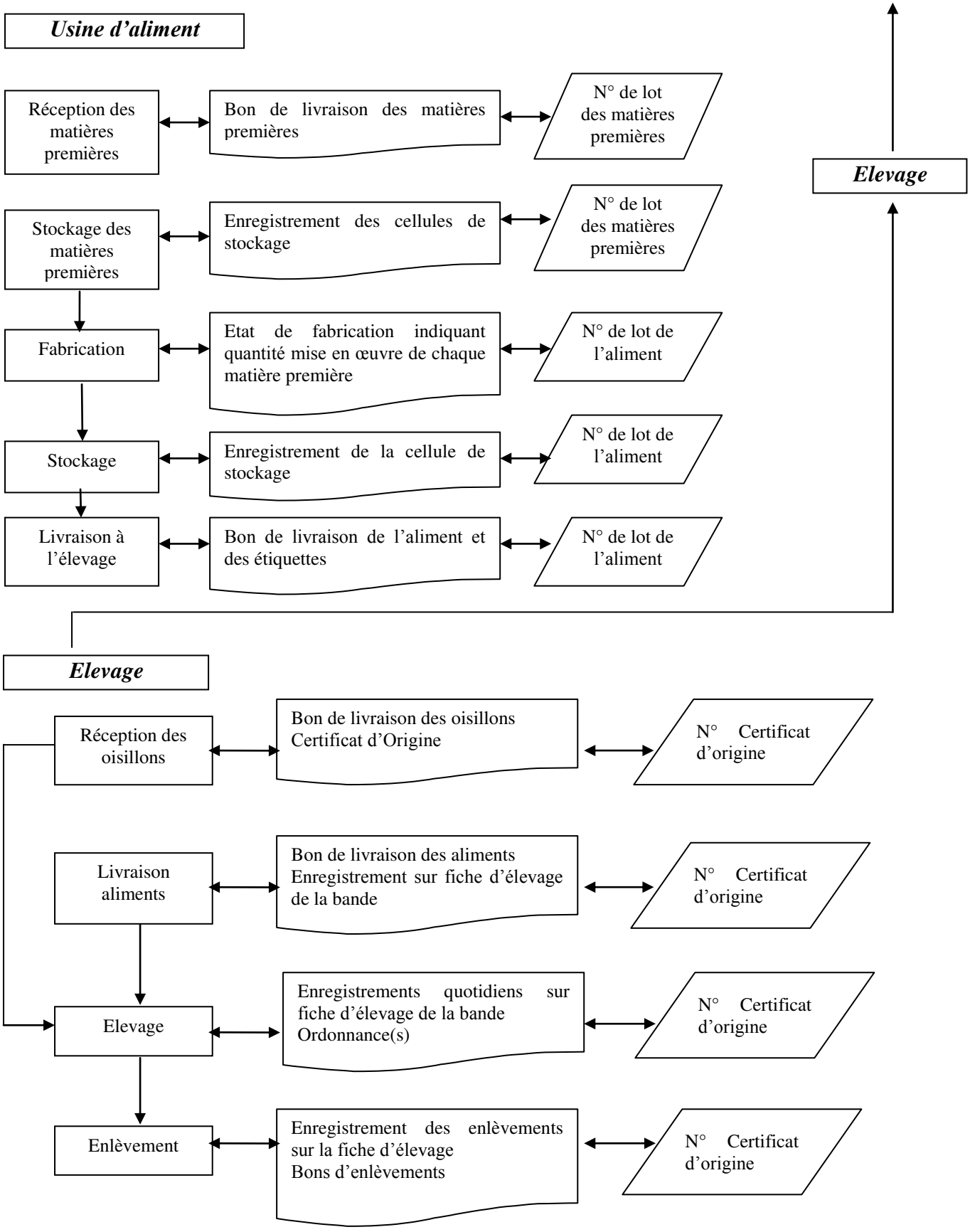
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

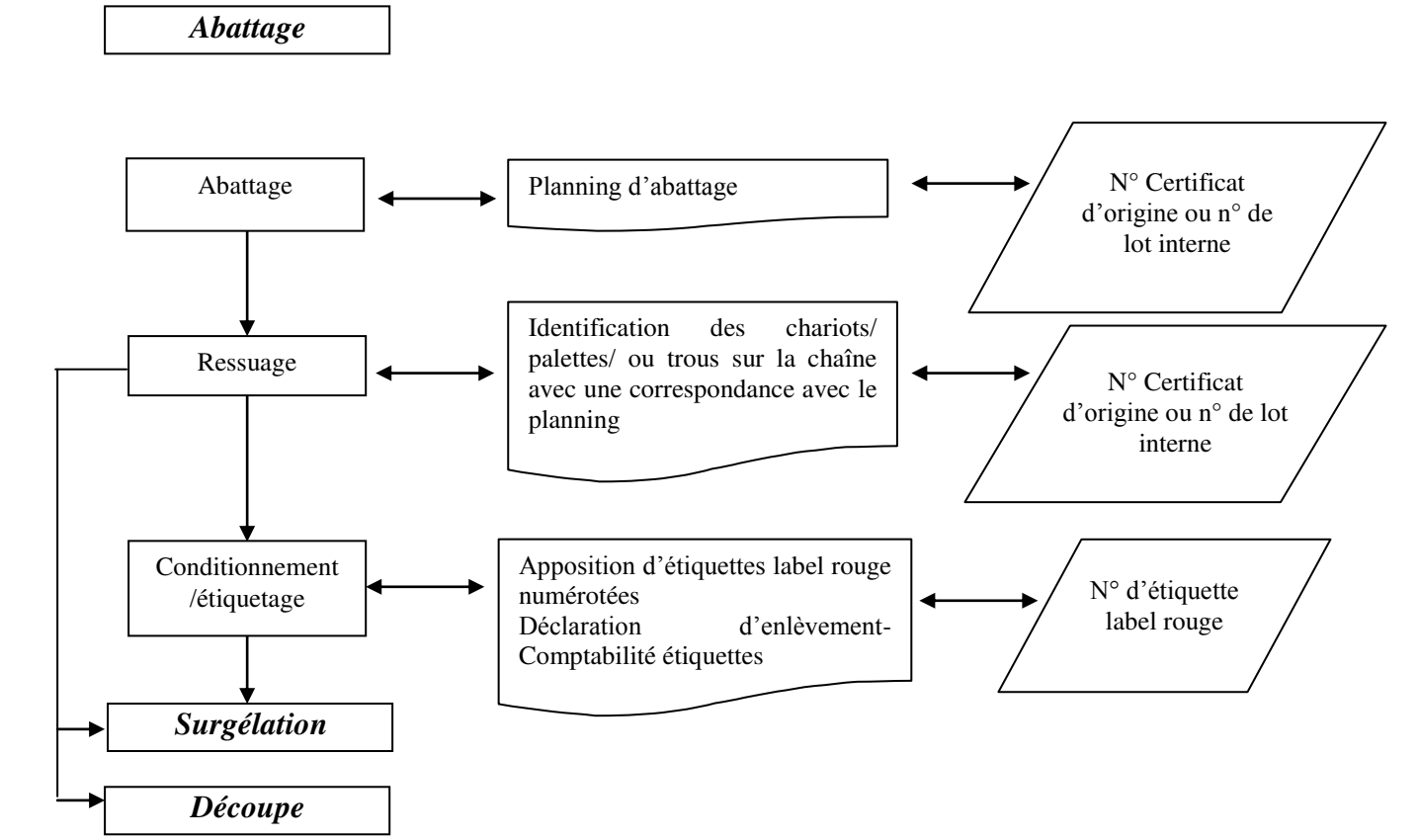
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

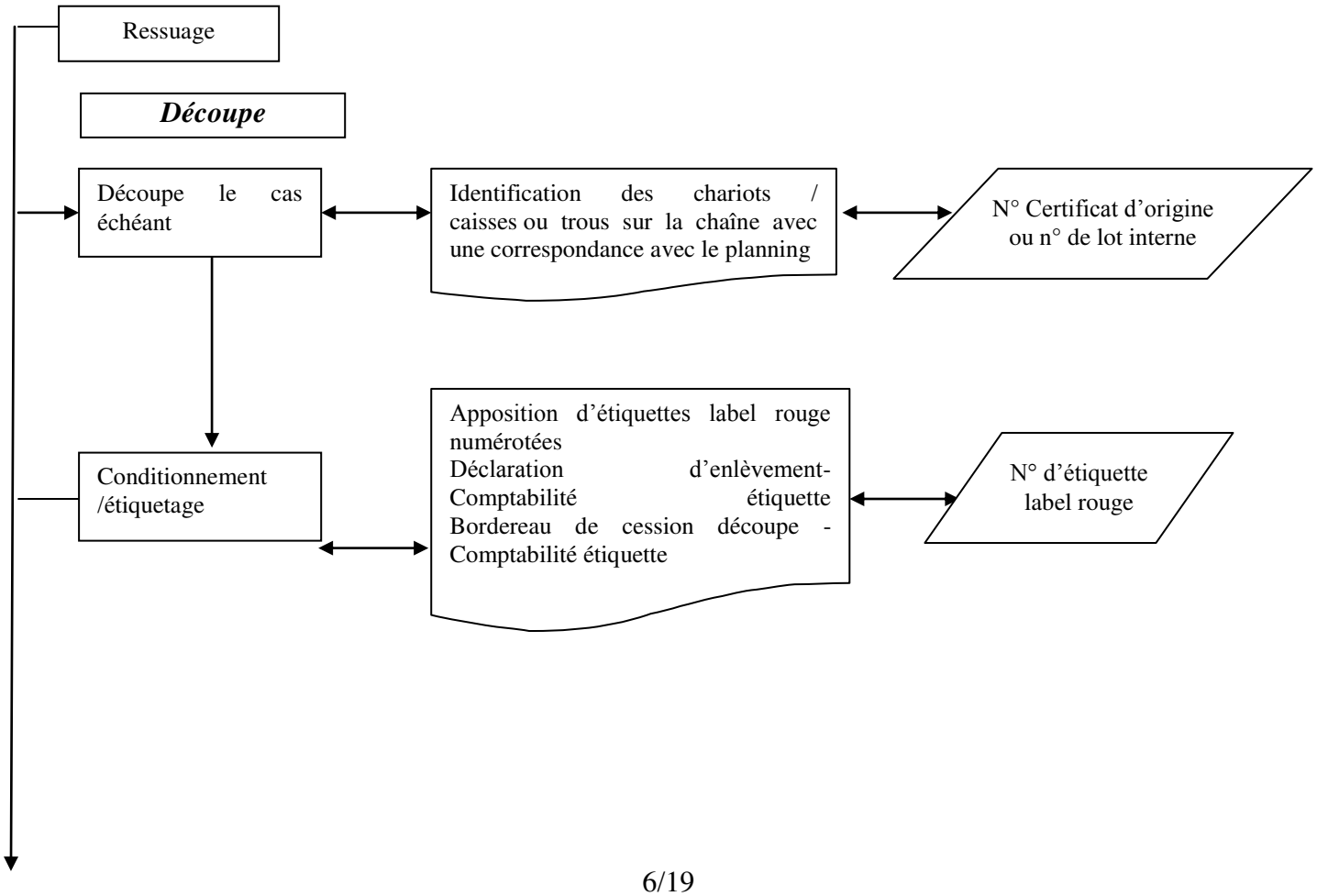
Légende :

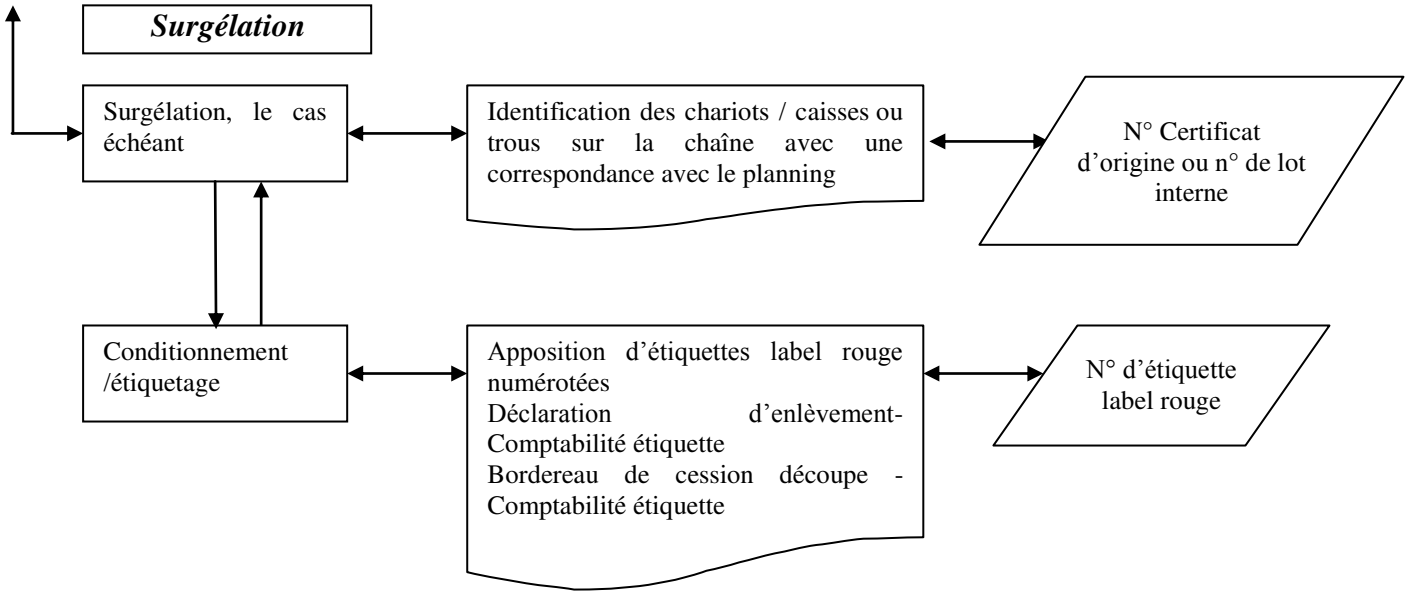





Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe


Ressuage
Découpe
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette label rouge



4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des poussins reproducteurs parentaux	- Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : • le numéro de lot, • l'identifiant commercial de la souche, • le sexe, • le nombre.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.

Etape	Document / mentions
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • le nom et adresse de l'éleveur, • le n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.-

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • la date de livraison, • la quantité livrée, • la dénomination du produit, • l'identification du camion de livraison, • l'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Date de chaponnage et date de claustration pour les volailles festives ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattoir-atelier de découpe-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ;

Etape	Document / mentions
	- Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet à pattes blanches
<table>
<tr><td>♂
♀</td><td>T55</td><td>I66</td></tr>
<tr><td>JA57</td><td>T557</td><td>I657</td></tr>
<tr><td>SA51</td><td>T551</td><td>-</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>S3.</td><td>Respect de la charte du SNA</td><td>La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d'installation et de fonctionnement visant à prévenir l'apparition et l'extension des infections salmonelliques et notamment :
- conception du couvoir : partie propre / partie sale, marche en avant ;
- nettoyage et désinfection du couvoir ;
- hygiène du personnel.</td></tr>
<tr><td>S4.</td><td>Maitrise de l'expression du potentiel génétique des troupeaux</td><td>Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux</td></tr>
</table>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		sont isolés.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu'à l'obtention de manière stable du poids minimum de 50 grammes. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. - Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.
S6.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S9.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite**
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé, - Chaque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment, - Chaque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - Chaque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

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
S14.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Conditions de finition	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Interventions sur les animaux	- Le débecquage et le désonglage sont interdits. - L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée dans le respect du bien-être animal.
S19.	Conditions de transport	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S21.	Modalités d'identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile, rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S23.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S24.	Conditions d'accrochage des volailles	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme.
S25.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S26.	**Conditions de saignée (durée)**	- **La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. - Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.
S27.	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	- **La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Peau fine et pas trop grasse

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 3 heures.** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		cœur inférieure à 4°C en moins de 3 heures.
S30.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C.
S32.	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S33.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Agrément des ateliers de découpe	- Les ateliers de découpe doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S35.	Températures de stockage des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Températures de transport des	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Agrément des ateliers de surgélation	Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler et commercialiser des volailles label rouge.
S38.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S39.	Températures de transport et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
S22	Agrément des abattoirs	Documentaire
S30	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel

S34	Agrément des ateliers de découpe	Documentaire
S37	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Alimenté avec 75 % de céréales

			ENGRAISSEMENT					
	Démarrage		Croissance		Finition		Retrait	
Matières Premières	*0 à 28 jours maximum*		*29 jours minimum à 121 jours maximum*		*de 122 jours à 7 jours avant abattage maximum*		*6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")*	
Grains de Céréales et produits dérivés :	**50 % minimum**		**70 % minimum**		**80 % minimum**		**80 % minimum**	
			75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée					
Céréales et dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
- Maïs	5	50	5	60	5	60	5	60
- Sorgho	0	50	0	60	0	60	0	60
- Blé	5	70	5	80	5	85	5	85
- Orge	0	20	0	20	0	25	0	25
- Seigle	0	15	0	25	0	25	0	25
- Triticale	0	50	0	60	0	60	0	60
- Avoine	0	10	0	20	0	20	0	20
Autres céréales et dérivés (riz, millet, epeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20	0	20
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"							
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	50	0	30	0	20	0	20
Tourteaux	0	50	0	30	0	20	0	20
Graines	0	30	0	30	0	20	0	20
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés sous-produits Valeur pour chaque produit	0	10	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits dérivés:	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20	0	20	0	20
Tubercules et racines et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	15	0	15	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15	0	15	0	15
Autres graines et fruits et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20	0	20	0	20
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	20	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5	0	5
Produits laitiers et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
Lait, babeurre, lactosérum	0	7	0	7	0	7	0	7
Minéraux et produits dérivés - additifs	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0,2	6	0,2	6	0,2	6	0,2	6

Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.
La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible.
Pour pouvoir faire mention des produits laitiers sur l'étiquetage, ils doivent représenter plus de 5% en poids de la formule d'aliment finition.

JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° LA 09/80 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 4

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 6

5. Méthode d'obtention 10

5.1. Schéma de vie 10
5.2. Sélection 10
5.3. Multiplication / Accouvage 11
5.3.1. Oisillons mis en place 11
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 11
5.4. Alimentation des volailles 12
5.5. Élevage 12
5.5.1. Provenance des volailles 12
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 13
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.3. Parcours 13
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 13
5.5.5. Enlèvement de la bande 13
5.5.6. Ramassage et transport 13
5.6. Abattage 14
5.6.1. Attente avant abattage 14
5.6.2. Abattage 14
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 14
5.6.4. Ressuage 15
5.7. Conditionnement des volailles entières 15
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.8.1. Présentations possibles pour la découpe 15
5.8.2. Conditionnement et identification des découpes 16
5.9. Transformation 16
5.10. Surgélation 16

6. Étiquetage 16

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 16

Annexe 1 : Plan d'alimentation 18

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet 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 poulet à croissance lente, à peau blanche, plumage blanc saumoné, 5 doigts, haut sur pattes, poitrail large, bréchet longiligne, fermier élevé en plein air, abattu à 84 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), découpes, frais 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
Nombre de croisements utilisés	Limité à 2	Pas d'exigences
Age d'abattage	84 jours minimum	Environ 38 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier - élevé en plein air,
- Durée d'élevage 84 jours minimum,
- Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales.

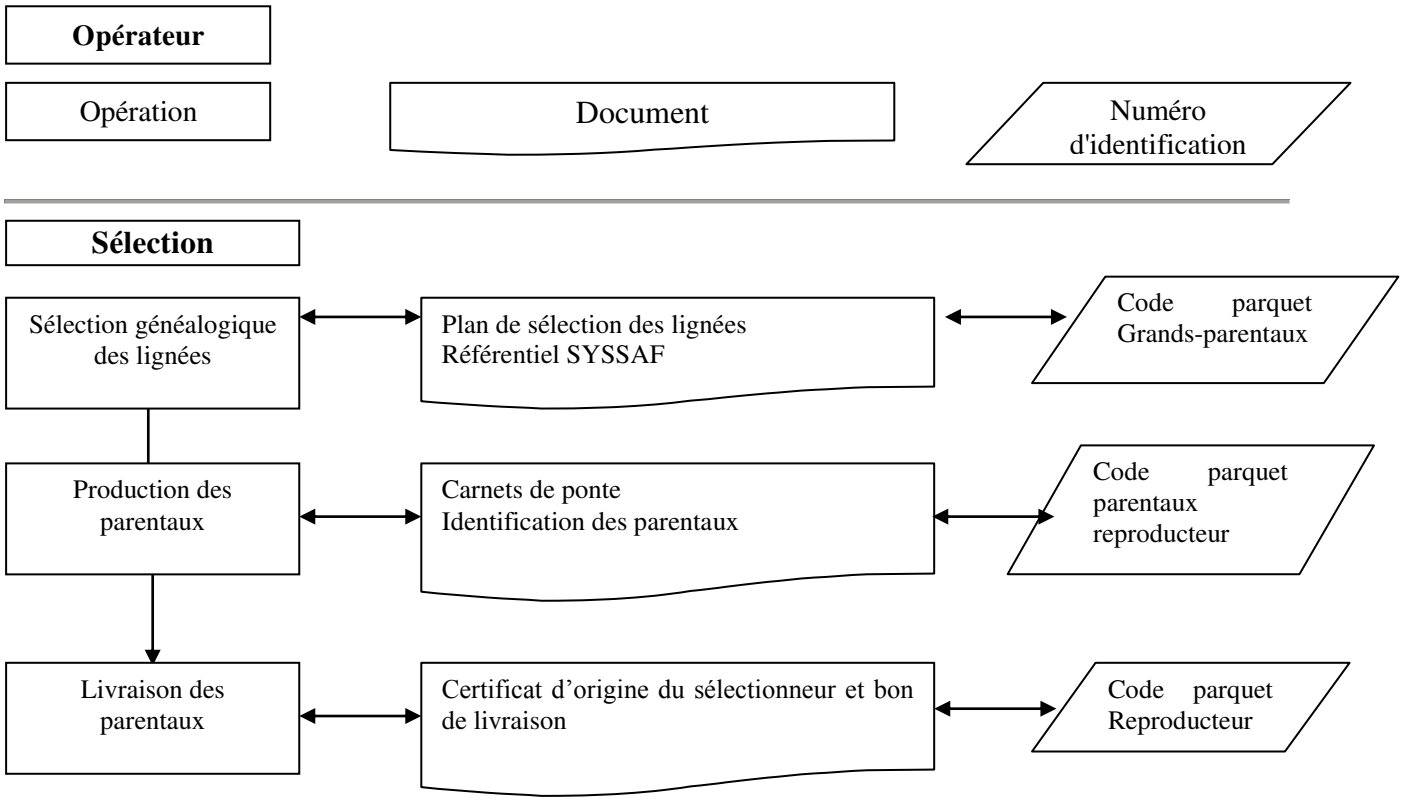
Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :
- Chair tendre sans être molle ;
- Jutosité suffisante, agréable en bouche ;
- Flaveur agréable et caractéristique.

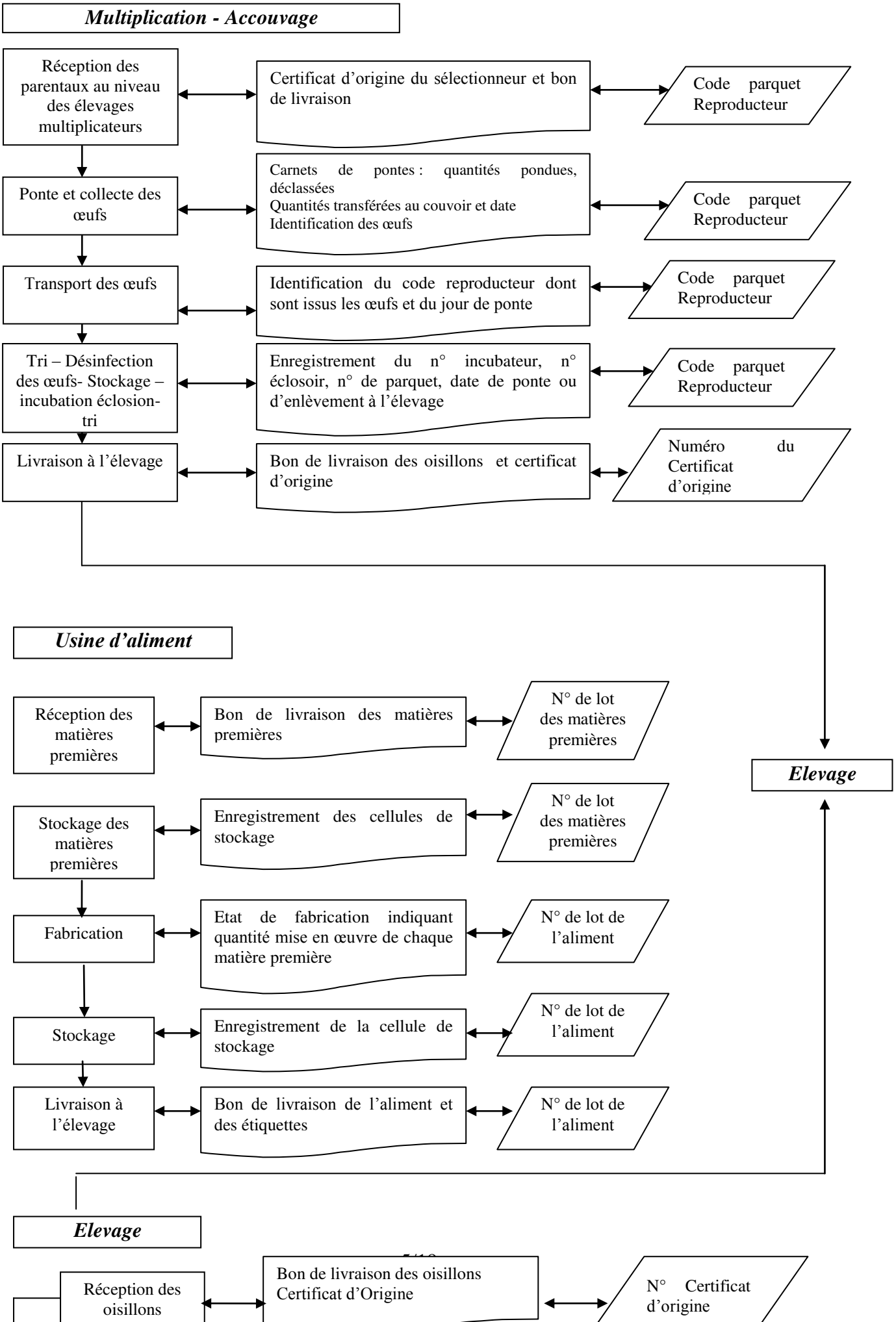
4. TRAÇABILITÉ

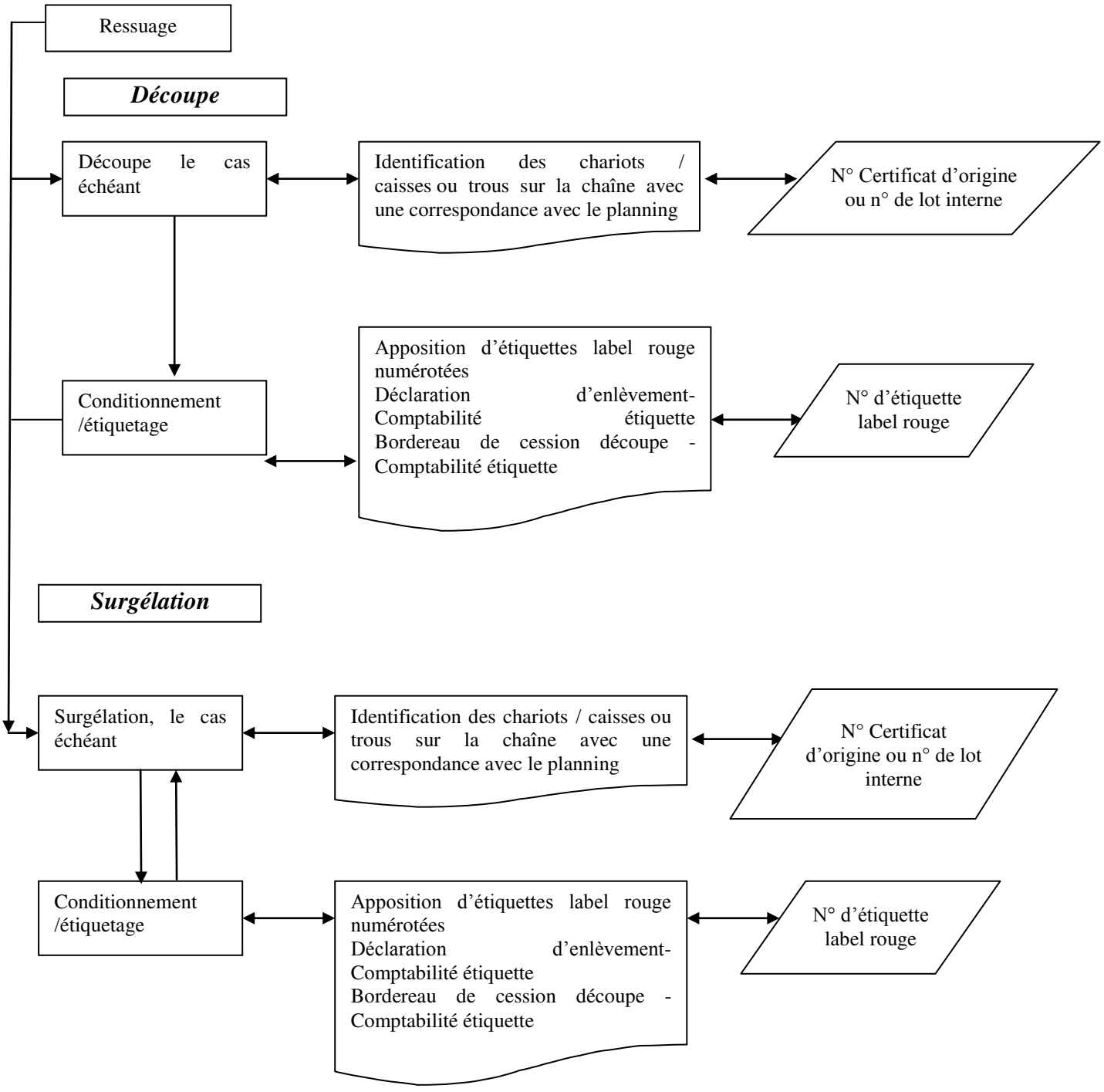
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :




Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine
Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine



4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des poussins reproducteurs parentaux	- Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : • le numéro de lot, • l'identifiant commercial de la souche, • le sexe, • le nombre.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • le nom et adresse de l'éleveur, • le n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.-

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • la date de livraison, • la quantité livrée, • la dénomination du produit, • l'identification du camion de livraison, • l'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors

Etape	Document / mentions
	prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne.
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage.
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattoir-atelier de découpe-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ;

Etape	Document / mentions
	- La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulets Malvoisine
<table>
<tr><td>♂
♀</td><td>Coq Malvoisine</td></tr>
<tr><td>SA51</td><td>Malvoisine 51</td></tr>
<tr><td>JA57</td><td>Malvoisine 57</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>S3.</td><td>Respect de la charte du SNA</td><td>La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d'installation et de fonctionnement visant à prévenir l'apparition et l'extension des infections salmonelliques et notamment :
- conception du couvoir : partie propre / partie sale, marche en avant ;
- nettoyage et désinfection du couvoir ;
- hygiène du personnel.</td></tr>
<tr><td>S4.</td><td>Maitrise de l'expression du potentiel génétique des troupeaux</td><td>Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux sont isolés.</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu'à l'obtention de manière stable du poids minimum de 50 grammes. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. - Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.
S6.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S9.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.**
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé, - Chaque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment, - Chaque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - Chaque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

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
S14.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Interventions sur les animaux	- Le débecquage et le désonglage sont interdits. - L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	**Age minimal d'abattage**	**84 jours**

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée, dans le respect du bien-être animal.
S19.	Conditions de transport	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S21.	Modalités d'identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. - Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile, rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S23.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S24.	Conditions d'accrochage des volailles	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme.
S25.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S26.	**Conditions de saignée (durée)**	- **La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. - Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.
S27.	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	**La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Peau fine et pas trop grasse.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 2 heures.** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4°C en moins de 2 heures.**
S30.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C.
S32.	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S33.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Agrément des ateliers de découpe	- Les ateliers de découpe doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S35.	Températures de stockage des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Températures de transport des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Agrément des ateliers de surgélation	Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler et commercialiser des volailles label rouge.
S38.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S39.	Températures de transport et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
S17	Age d'abattage	Documentaire

S21	Agrément des abattoirs	Documentaire
S30	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel
S34	Agrément des ateliers de découpe	Documentaire
S37	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

« Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales»			**ENGRAISSEMENT**			
	Démarrage		**Croissance**		**Retrait**	
Matières Premières	***de 0 à 28 jours maximum***		***de 29 jours minimum à 7 jours maximum avant abattage***		***de 6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")***	
Grains de Céréales et produits dérivés :	**50 % minimum**		**70 % minimum**		**70 % minimum**	
			75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Céréales et dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
- Maïs	5	50	5	60	5	60
- Sorgho	0	50	0	60	0	60
- Blé	5	70	5	80	5	80
- Orge	0	20	0	20	0	20
- Seigle	0	15	0	25	0	25
- Triticale	0	50	0	60	0	60
- Avoine	0	10	0	20	0	20
Autres céréales et dérivés (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"					
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	50	0	30	0	30
Tourteaux (précisés soja, tournesol, colza)	0	50	0	30	0	30
Graines	0	30	0	30	0	30
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés Valeur pour chaque produit	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits et dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Tubercules et racines et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	10	0	15	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15	0	15

Autres graines et fruits et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5
Minéraux et produits dérivés additifs	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0,2	6	0,2	6	0,2	6

Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%
La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible

Cahier des charges du label rouge n° LA 10/94 homologué par l'arrêté du 28 septembre 2017

JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° LA 10/94 « Poularde blanche fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimentée avec 75 % de céréales

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 7

5. Méthode d'obtention 12

5.1. Schéma de vie 12
5.2. Sélection 12
5.3. Multiplication / Accouvage 12
5.3.1. Oisillons mis en place 12
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.4. Alimentation des volailles 13
5.5. Élevage 13
5.5.1. Provenance des volailles 14
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.5.3. Parcours 14
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 15
5.5.5. Enlèvement de la bande 15
5.5.6. Ramassage et transport 15
5.6. Abattage 15
5.6.1. Attente avant abattage 15
5.6.2. Abattage 15
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 16
5.6.4. Ressuage 16
5.7. Conditionnement des volailles entières 16
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 17
5.9. Transformation 17
5.10. Surgélation 17

6. Étiquetage 18

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 18

Annexe 1 : Plan d'alimentation 20

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde blanche 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 blanche, plumage blanc saumoné, 5 doigts, haute sur pattes, poitrail large, bréchet longiligne, à croissance lente, fermière élevée en plein air, abattue à 120 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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
Nombre de croisements utilisés	Limité à 2	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimentée avec 75 % de céréales

Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :

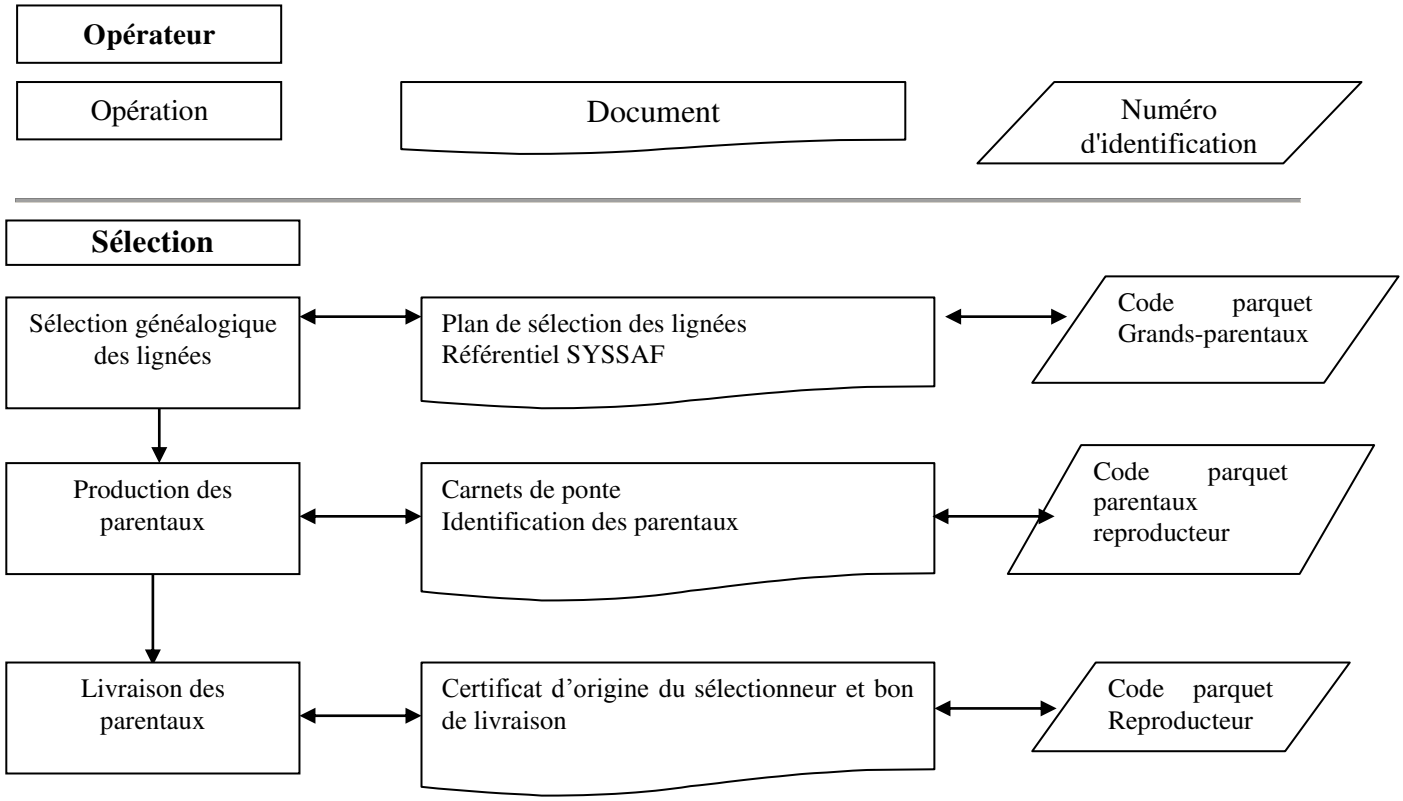
- Chair tendre sans être molle ;
- Jutosité suffisante, agréable en bouche ;
- Flaveur agréable et caractéristique.

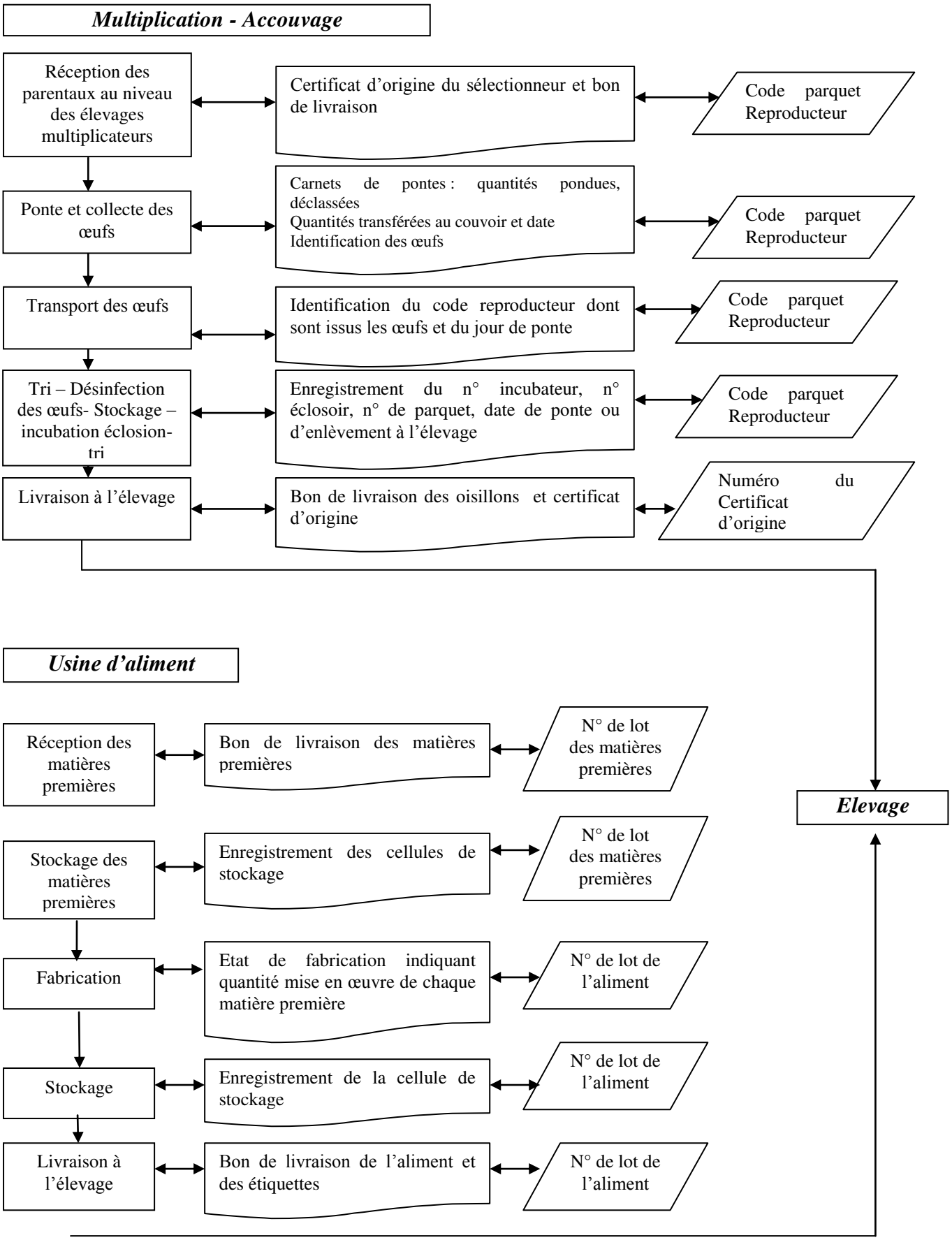
4. TRAÇABILITÉ

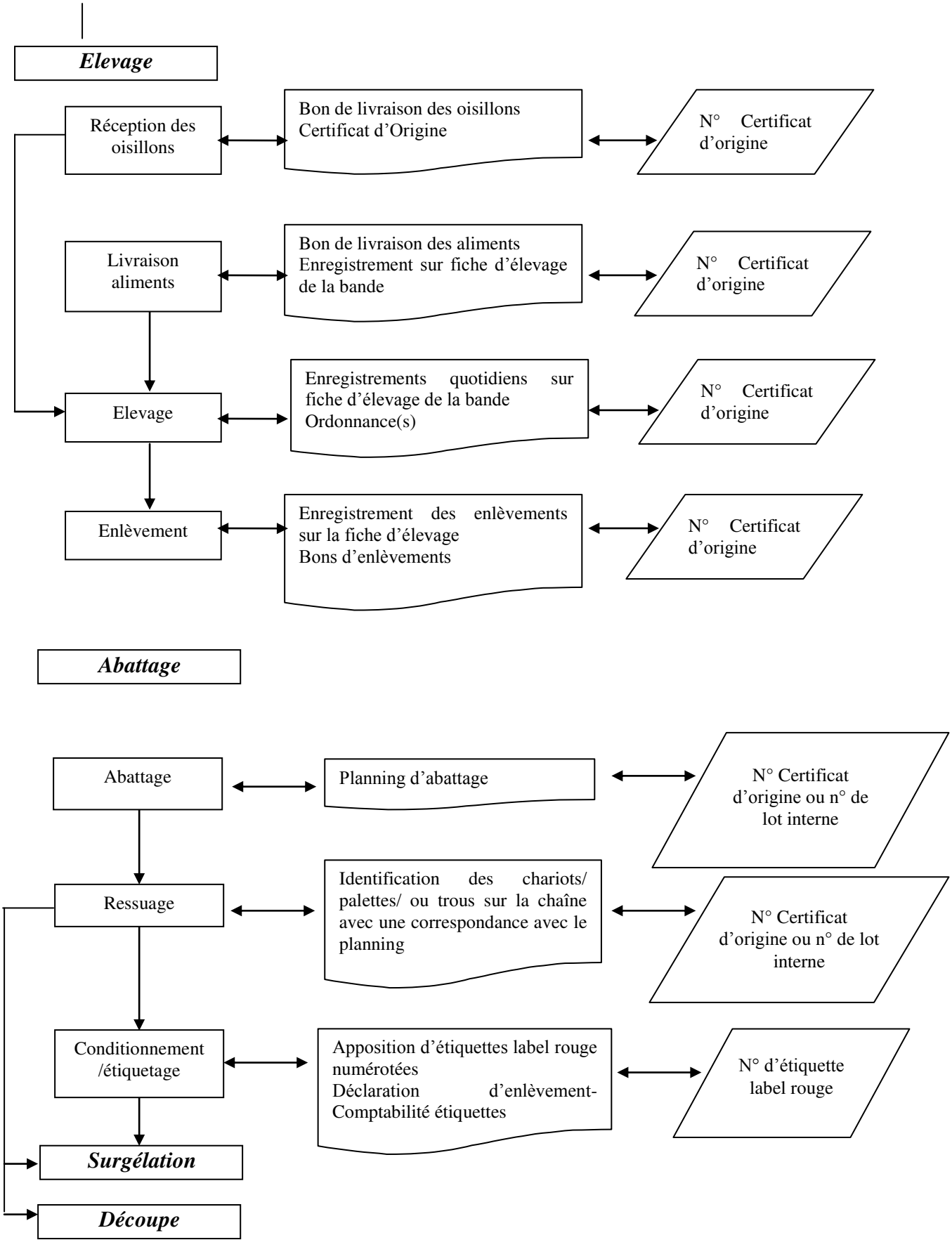
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

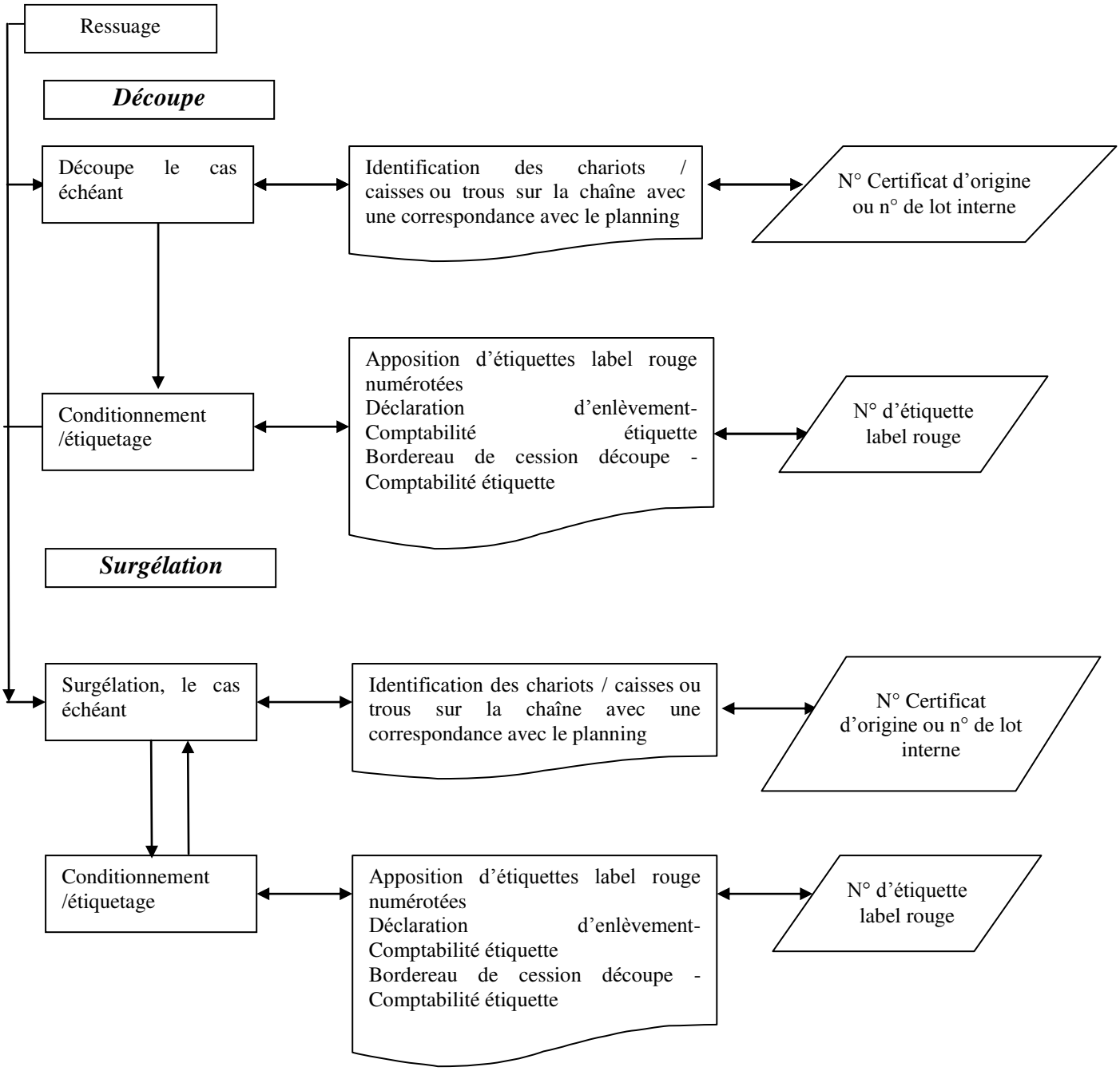
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :




Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine
Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage


Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine
Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-
Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe



4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des poussins reproducteurs parentaux	- Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : • le numéro de lot, • l'identifiant commercial de la souche, • le sexe, • le nombre.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • le nom et adresse de l'éleveur, • le n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.-

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • la date de livraison, • la quantité livrée, • la dénomination du produit, • l'identification du camion de livraison, • l'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Date de claustration pour les volailles festives ; - Les traitements prophylactiques et hors

Etape	Document / mentions
	prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne.
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage.
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattoir-atelier de découpe-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ;

Etape	Document / mentions
	- Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.

Etape	Document / mentions
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulardes Malvoisine ♂ / ♀ : Coq Malvoisine SA51 : Malvoisine 51 JA57 : Malvoisine 57
S3.	Respect de la charte du SNA	La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d'installation et de fonctionnement visant à prévenir l'apparition et l'extension des infections salmonelliques et notamment : - conception du couvoir : partie propre / partie sale, marche en avant ; - nettoyage et désinfection du couvoir ; - hygiène du personnel.
S4.	Maitrise de l'expression du potentiel génétique des troupeaux	Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux sont isolés.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu'à l'obtention de manière stable du poids minimum de 50 grammes. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. - Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.
S6.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés
S9.	Contenu et remise du certificat d'origine	- Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite**
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé, - Chaque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment, - Chaque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - Chaque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

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
S14.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Conditions de finition	Afin de maitriser 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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Interventions sur les animaux	- Le débecquage et le désonglage sont interdits. - L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée dans le respect du bien-être animal.
S19.	Conditions de transport	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S21.	Modalités d'identification des lots sur les quais	Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile, rangée et clairement séparés des autres lots

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S24.	Conditions d'accrochage des volailles	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme.
S25.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S26.	**Conditions de saignée (durée)**	- **La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. - Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.
S27.	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	- **La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Peau fine et pas trop grasse

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 2 heures.** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4°C en moins de 2 heures.**
S30.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C
S32.	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S33.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Agrément des ateliers de découpe	- Les ateliers de découpe doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S35.	Températures de stockage des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Températures de transport des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Agrément des ateliers de	Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	surgélation	et commercialiser des volailles label rouge.
S38.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S39.	Températures de transport et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
S22	Agrément des abattoirs	Documentaire
S30	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel
S34	Agrément des ateliers de découpe	Documentaire
S37	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Alimentée avec 75 % de céréales

			ENGRAISSEMENT					
	Démarrage		Croissance		Finition		Retrait	
Matières Premières	*0 à 28 jours maximum*		*29 jours minimum à 105 jours maximum*		*de 106 jours à 7 jours avant abattage maximum*		*de 6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")*	
Grains de Céréales et produits dérivés :	**50 % minimum**		**70 % minimum**		**80 % minimum**		**80 % minimum**	
			75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée					
Céréales et dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
- Maïs	5	50	5	60	5	60	5	60
- Sorgho	0	50	0	60	0	60	0	60
- Blé	5	70	5	80	5	85	5	85
- Orge	0	20	0	20	0	25	0	25
- Seigle	0	15	0	25	0	25	0	25
- Triticale	0	50	0	60	0	60	0	60
- Avoine	0	10	0	20	0	20	0	20
Autres céréales et dérivés (riz, millet, epeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20	0	20
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"							
	Mini	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés :	0	50	0	30	0	20	0	20
Tourteaux	0	50	0	30	0	20	0	20
Graines	0	30	0	30	0	20	0	20
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés sous-produits Valeur pour chaque produit	0	10	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20	0	20	0	20
Tubercules et racines et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	15	0	15	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15	0	15	0	15
Autres graines et fruits et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20	0	20	0	20
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	20	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5	0	5
Produits laitiers et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
Lait, babeurre, lactosérum	0	7	0	7	0	7	0	7
Minéraux et produits dérivés - additifs	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0,2	6	0,2	6	0,2	6	0,2	6

Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.

La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible.

Pour pouvoir faire mention des produits laitiers sur l'étiquetage, ils doivent représenter plus de 5% en poids de la formule d'aliment finition.

JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° LA 11/98 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 95 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 80 % 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
   4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
   4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 7
5. Méthode d'obtention 11
   5.1. Schéma de vie 11
   5.2. Sélection 11
   5.3. Multiplication / Accouvage 12
   5.3.1. Oisillons mis en place 12
   5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 12
   5.4. Alimentation des volailles 13
   5.5. Élevage 13
   5.5.1. Provenance des volailles 14
   5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
   5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
   5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
   5.5.3. Parcours 14
   5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
   5.5.5. Enlèvement de la bande 14
   5.5.6. Ramassage et transport 15
   5.6. Abattage 15
   5.6.1. Attente avant abattage 15
   5.6.2. Abattage 15
   5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 16
   5.6.4. Ressuage 16
   5.7. Conditionnement des volailles entières 16
   5.8. Découpe et conditionnement des découpes 17
   5.8.1. Présentations possibles pour la découpe 17
   5.8.2. Conditionnement et identification des découpes 17
   5.9. Transformation 17
   5.10. Surgélation 17
6. Étiquetage 17
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 18

Annexe 1 : Plan d'alimentation 19

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet 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 poulet à croissance lente, pattes bleues, peau blanche, plumage blanc, fermier élevé en plein air, abattu à 95 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 %	Pas d'exigences
Age d'abattage	95 jours minimum	Environ 38 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier - élevé en plein air,
- Durée d'élevage 95 jours minimum,
- Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 80% de céréales.

Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :

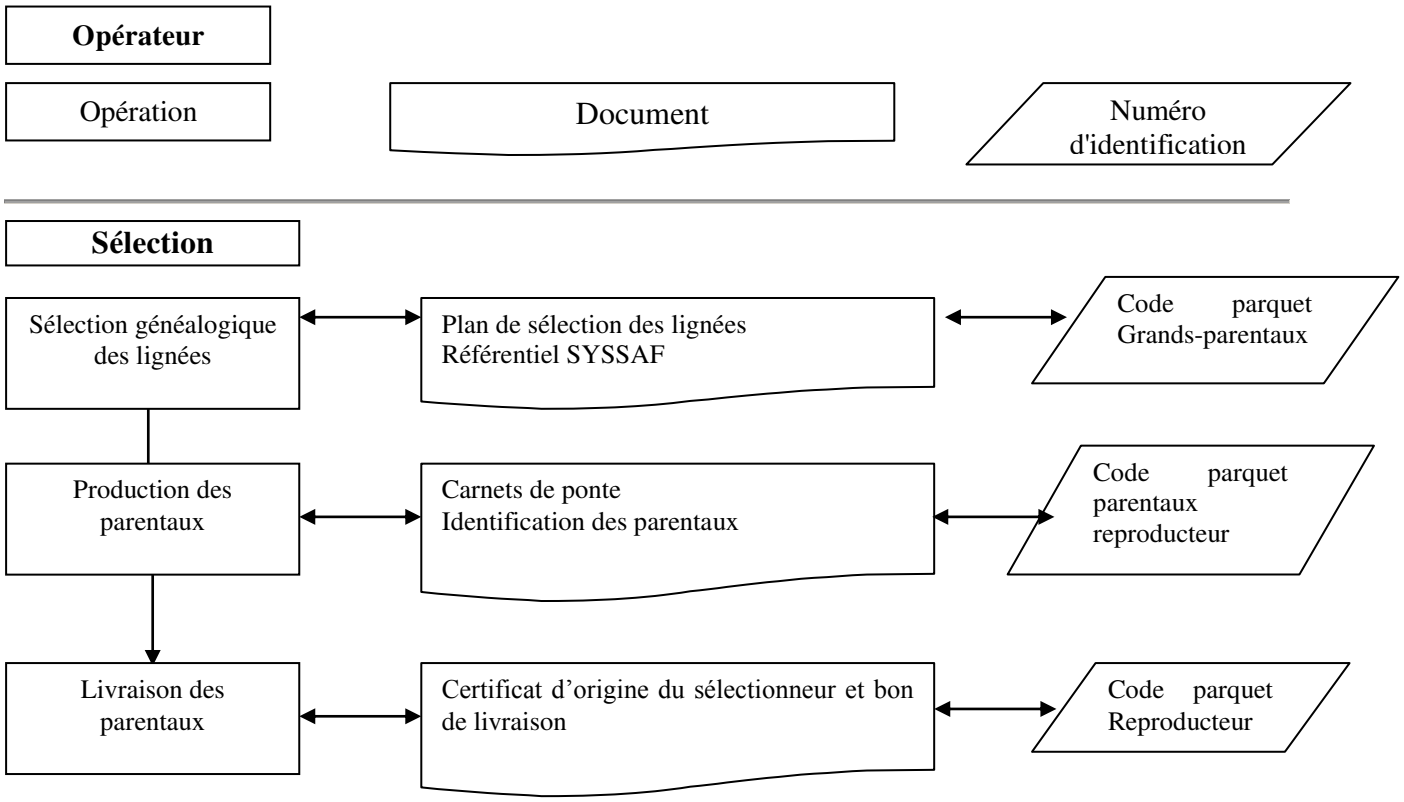
- Chair tendre sans être molle ;
- Jutosité suffisante, agréable en bouche ;
- Flaveur agréable et caractéristique.

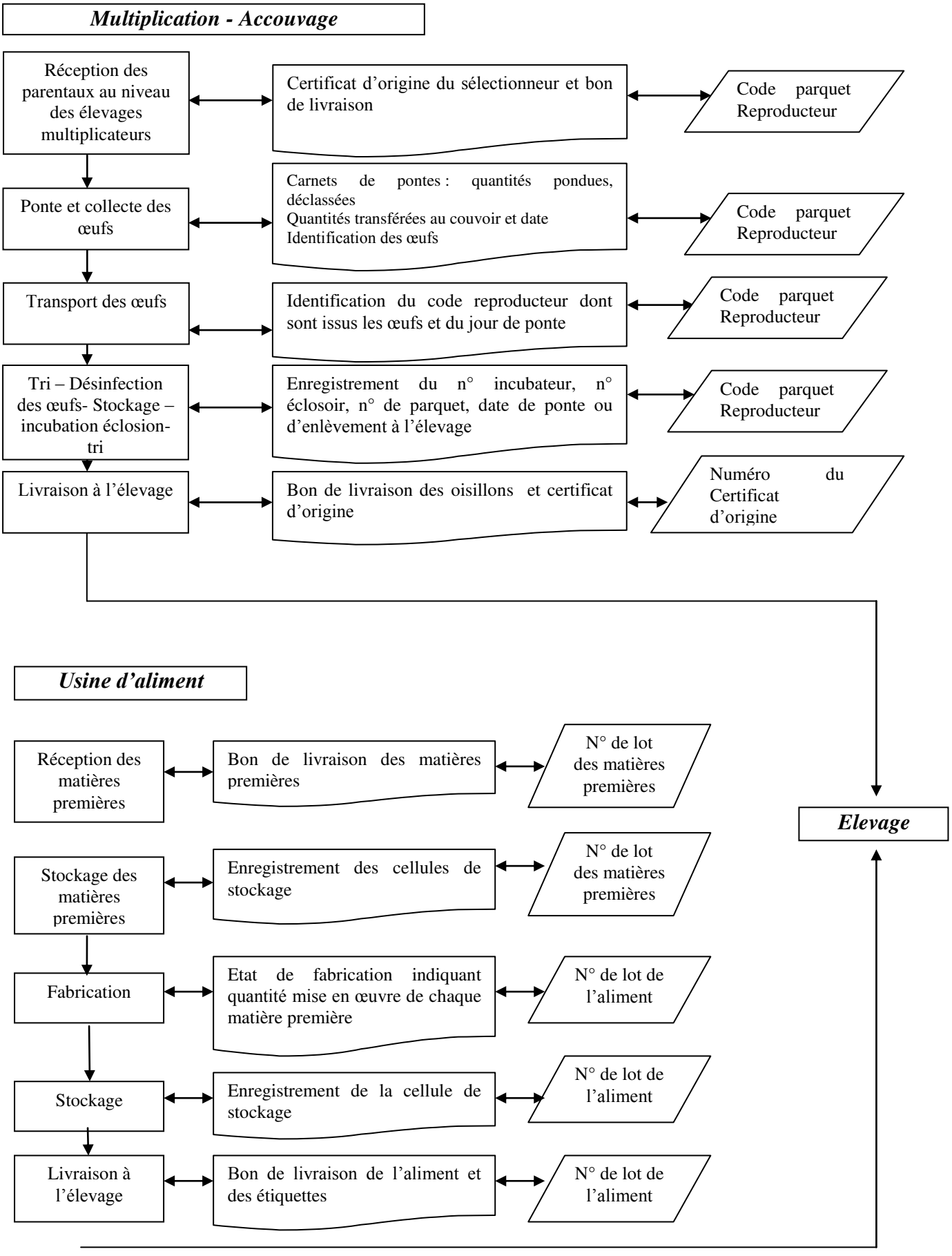
4. TRAÇABILITÉ

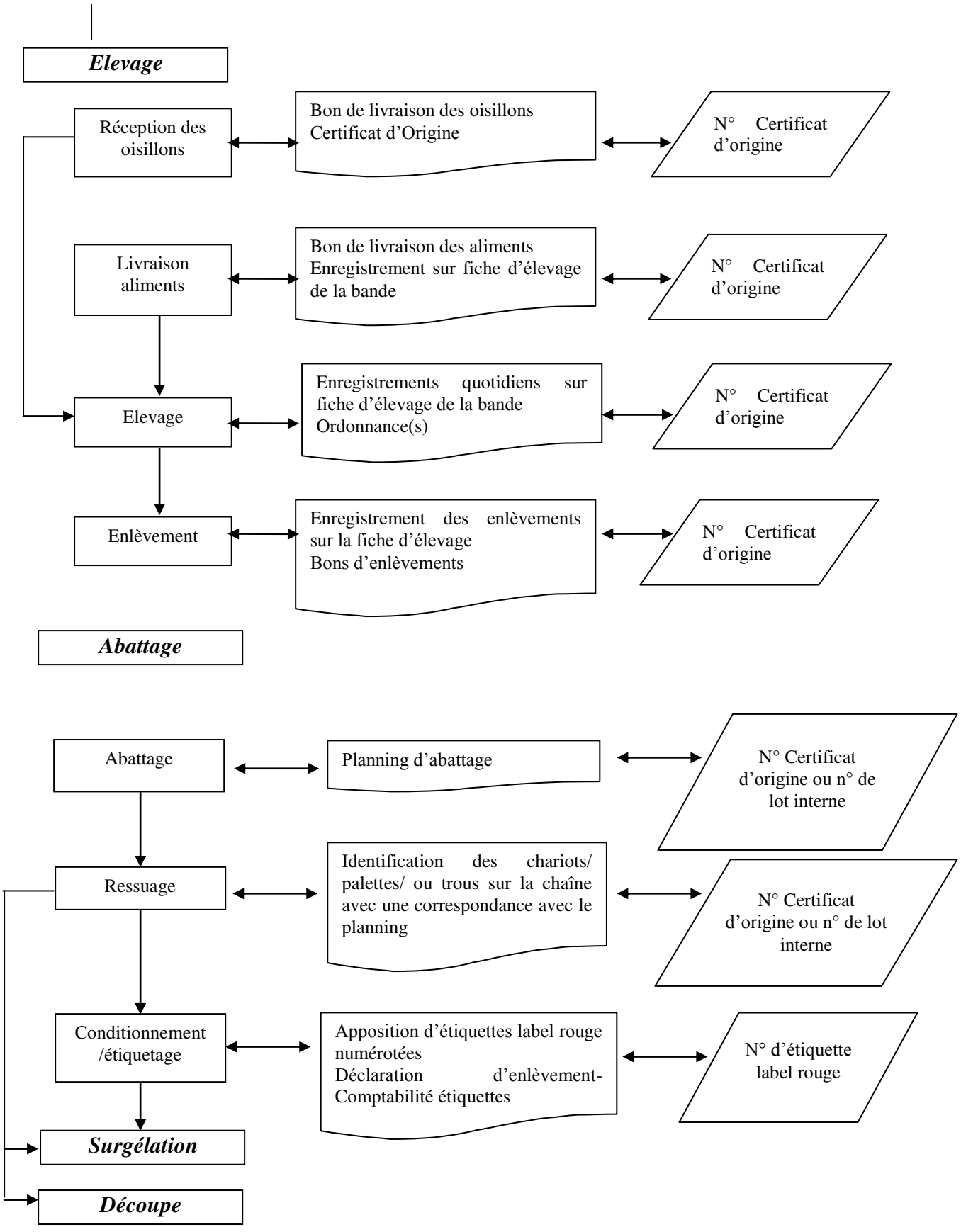
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

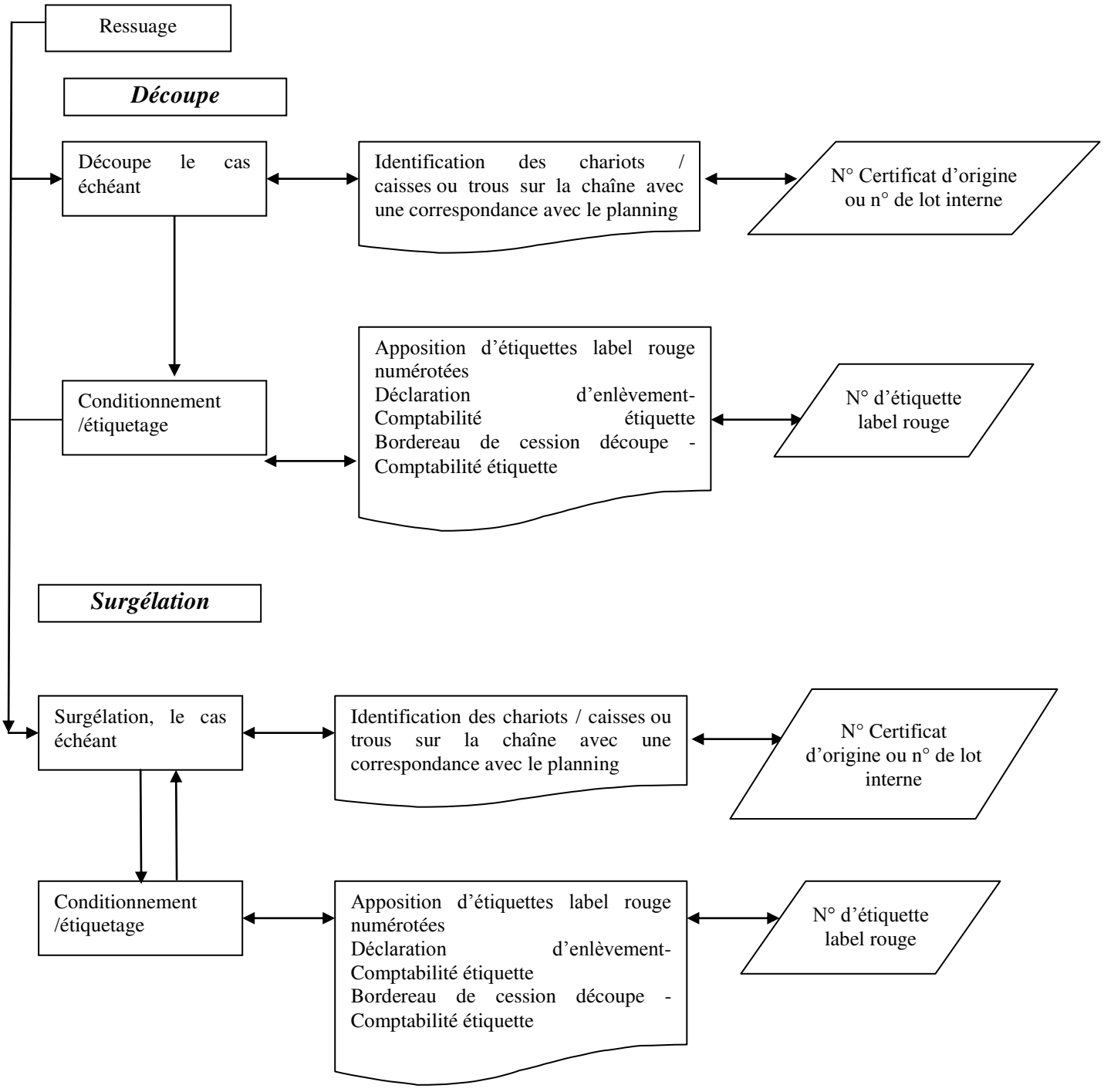
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :




Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine
Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage


Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine
Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-
Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe



4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des poussins reproducteurs parentaux	- Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : • le numéro de lot, • l'identifiant commercial de la souche, • le sexe, • le nombre.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • le nom et adresse de l'éleveur, • le n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.-

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • la date de livraison, • la quantité livrée, • la dénomination du produit, • l'identification du camion de livraison, • l'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors

Etape	Document / mentions
	prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne.
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage.
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattoir-atelier de découpe-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ;

Etape	Document / mentions
	- La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet à pattes bleues cou nu
<table>
<tr><td>♂
♀</td><td>S99PB</td><td>T55NPB</td></tr>
<tr><td>SA51Noire</td><td>-</td><td>T551NNPB</td></tr>
<tr><td>P6N</td><td>S96PB</td><td>T556NPB</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>S3.</td><td>Respect de la charte du SNA</td><td>La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d’installation et de fonctionnement visant à prévenir l’apparition et l’extension des infections salmonelliques et notamment :
- conception du couvoir : partie propre / partie sale, marche en avant ;
- nettoyage et désinfection du couvoir ;
- hygiène du personnel.</td></tr>
<tr><td>S4.</td><td>Maitrise de l’expression du potentiel génétique des troupeaux</td><td>Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux sont isolés.</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l’homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu’à l’obtention de manière stable du poids minimum de 50 grammes. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l’homogénéité des œufs à couver. - Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l’élevage de multiplication et/ou au couvoir.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S9.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.**
S11.	**Pourcentage de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.**
S12.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé, - Chaque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment, - Chaque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - Chaque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

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
S15.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Interventions sur les animaux	- Le débecquage et le désonglage sont interdits. - L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	**Age minimal d'abattage**	**95 jours**

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée, dans le respect du bien-être animal.
S20.	Conditions de transport	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S22.	Modalités d'identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. - Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile, rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S24.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S25.	Conditions d'accrochage des volailles	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme.
S26.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S27.	**Conditions de saignée (durée)**	- **La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. - Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	**La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Peau fine et pas trop grasse.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 2 heures.** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4°C en moins de 2 heures.**
S31.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C.
S33.	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S34.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Agrément des ateliers de découpe	- Les ateliers de découpe doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S36.	Températures de stockage des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Températures de transport des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Agrément des ateliers de surgélation	Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler et commercialiser des volailles label rouge.
S39.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S40.	Températures de transport et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
S11	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire
S18	Age d'abattage	Documentaire
S23	Agrément des abattoirs	Documentaire
S31	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel
S35	Agrément des ateliers de découpe	Documentaire
S38	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

« Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 80 % de céréales»			ENGRAISSEMENT			
	Démarrage		**Croissance**		**Retrait**	
Matières Premières	***de 0 à 28 jours maximum***		***de 29 jours minimum à 7 jours maximum avant abattage***		***de 6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")***	
Grains de Céréales et produits dérivés :	**50 % minimum**		**70 % minimum**		**70 % minimum**	
			80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Céréales et dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
- Maïs	5	50	5	60	5	60
- Sorgho	0	50	0	60	0	60
- Blé	5	70	5	80	5	80
- Orge	0	20	0	20	0	20
- Seigle	0	15	0	25	0	25
- Triticale	0	50	0	60	0	60
- Avoine	0	10	0	20	0	20
Autres céréales et dérivés (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"					
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	50	0	30	0	30
Tourteaux (précisés soja, tournesol, colza)	0	50	0	30	0	30
Graines	0	30	0	30	0	30
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés Valeur pour chaque produit	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits et dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Tubercules et racines et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	10	0	15	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15	0	15

Autres graines et fruits et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5
Minéraux et produits dérivés additifs	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0,2	6	0,2	6	0,2	6

Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%
La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible

JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/00 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 4

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 7

5. Méthode d'obtention 11

5.1. Schéma de vie 11
5.2. Sélection 11
5.3. Multiplication / Accouvage 12
5.3.1. Oisillons mis en place 12
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 12
5.4. Alimentation des volailles 13
5.5. Élevage 13
5.5.1. Provenance des volailles 13
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.5.3. Parcours 14
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.5.5. Enlèvement de la bande 14
5.5.6. Ramassage et transport 14
5.6. Abattage 15
5.6.1. Attente avant abattage 15
5.6.2. Abattage 15
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 16
5.6.4. Ressuage 16
5.7. Conditionnement des volailles entières 16
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 16
5.9. Transformation 17
5.10. Surgélation 17

6. Étiquetage 17

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 18

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

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 à croissance lente, hétéro - 50% cou nu et 50% non cou nu, à peau blanche, pattes blanches, plumage roux clair, fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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
Nombre de croisements utilisés	Limité à 2	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 75 % de céréales

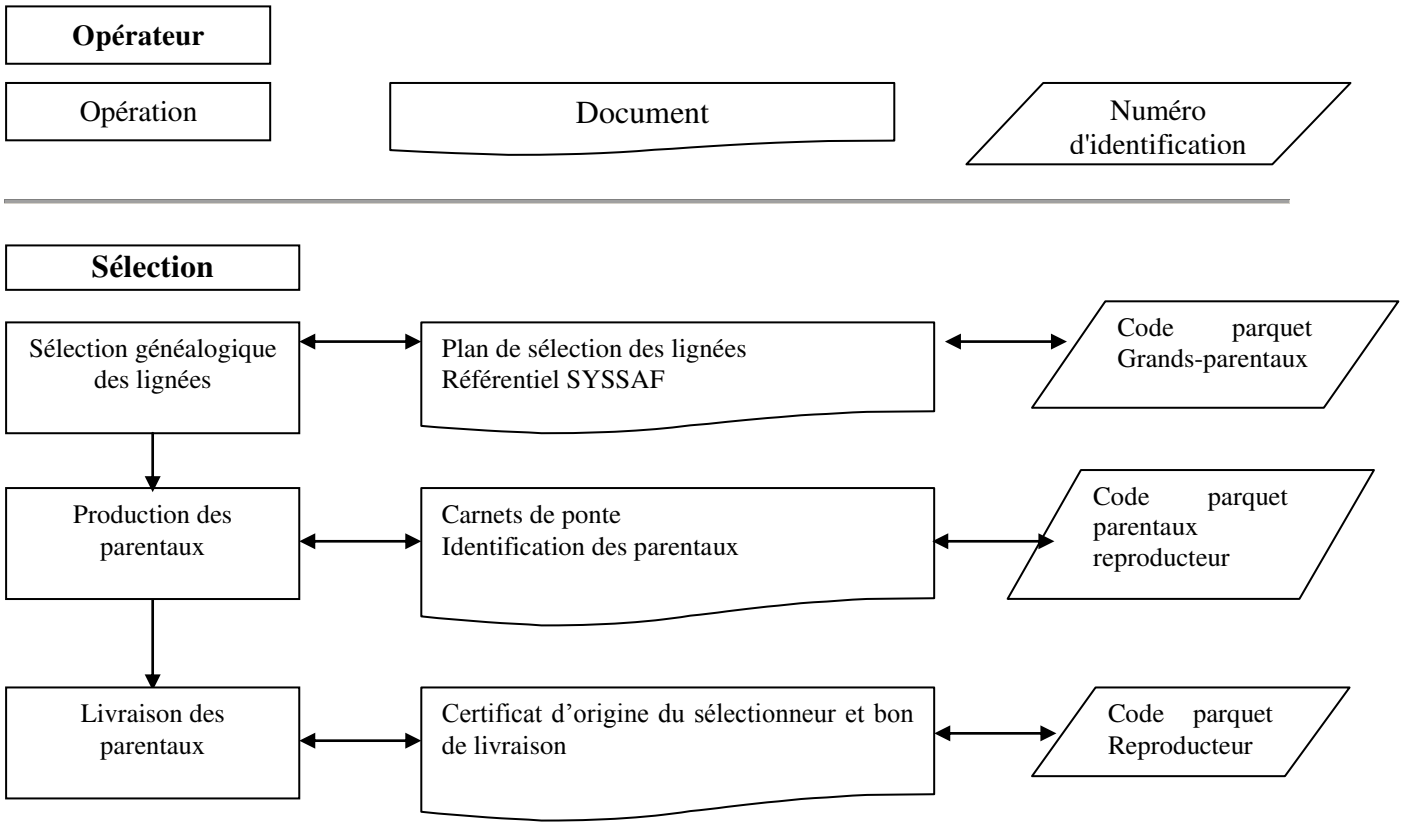
Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :
- Chair tendre sans être molle ;
- Jutosité suffisante, agréable en bouche ;
- Flaveur agréable et caractéristique.

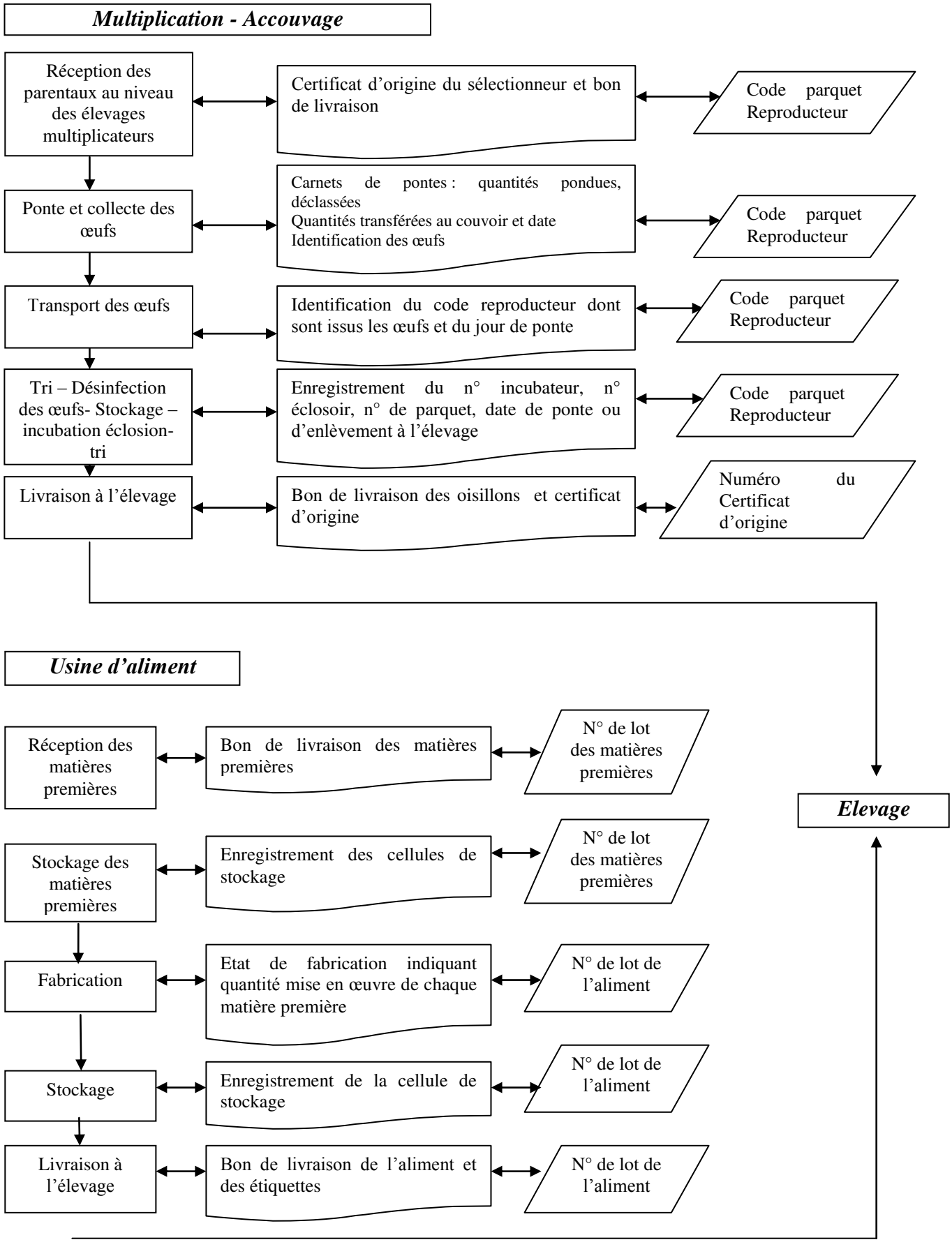
4. TRAÇABILITÉ

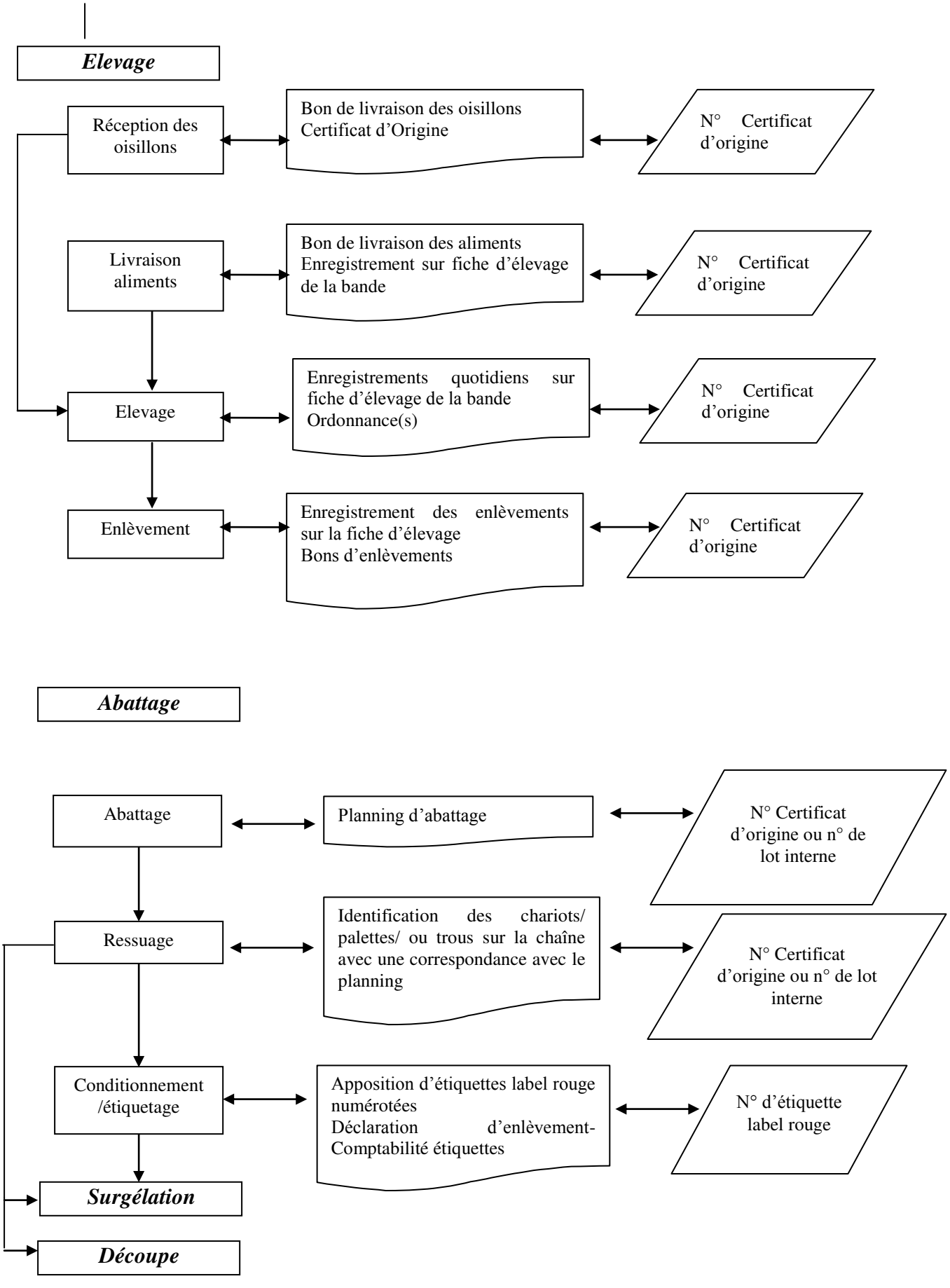
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

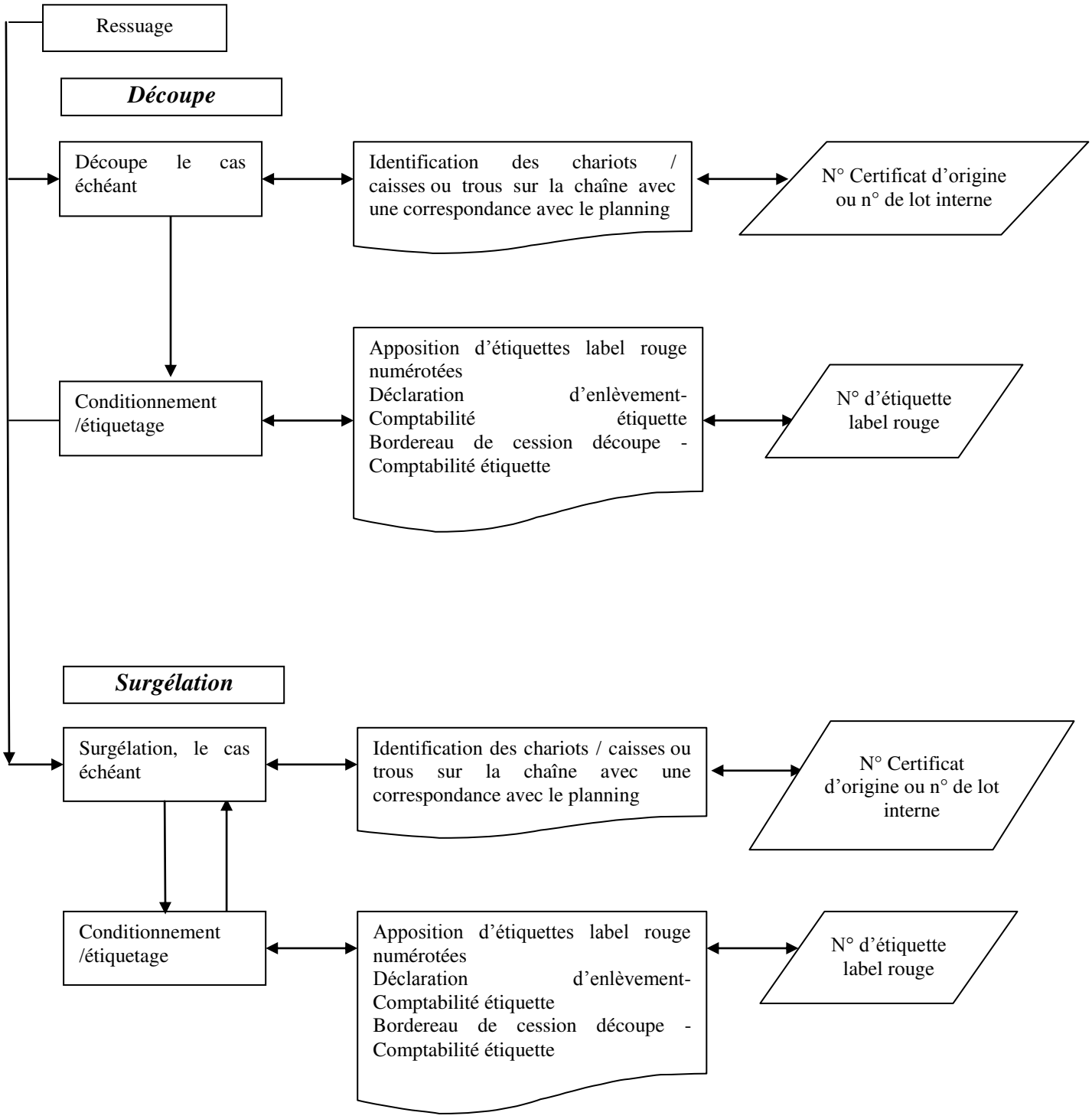
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :




Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine
Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage


Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine
Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe



4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des pintadeaux reproducteurs parentaux	- Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : • le numéro de lot, • l'identifiant commercial de la souche, • le sexe, • le nombre.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • le nom et adresse de l'éleveur, • le n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • la date de livraison, • la quantité livrée, • la dénomination du produit, • l'identification du camion de livraison, • l'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Date de chaponnage et date de claustration pour les volailles festives ; - Les traitements prophylactiques et hors

Etape	Document / mentions
	prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattoir-atelier de découpe-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ;

Etape	Document / mentions
	- La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet à pattes blanches hetero
<table><tr><td>♂
♀</td><td>T55H</td></tr><tr><td>JA57</td><td>T557H</td></tr><tr><td>SA51</td><td>T551H</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>S3.</td><td>Respect de la charte du SNA</td><td>La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d’installation et de fonctionnement visant à prévenir l’apparition et l’extension des infections salmonelliques et notamment :
- conception du couvoir : partie propre / partie sale, marche en avant ;
- nettoyage et désinfection du couvoir ;
- hygiène du personnel.</td></tr>
<tr><td>S4.</td><td>Maitrise de l’expression du potentiel génétique des troupeaux</td><td>Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux sont isolés.</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l’homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu’à l’obtention de manière stable du poids minimum de 50 grammes. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l’homogénéité des œufs à couver. - Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l’élevage de multiplication et/ou au couvoir.
S6.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S9.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite**
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé, - Chaque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment, - Chaque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - Chaque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

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
S14.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Conditions de finition	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Interventions sur les animaux	- Le débecquage et le désonglage sont interdits. - L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée dans le respect du bien-être animal.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Conditions de transport	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S21.	Modalités d'identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. - Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile, rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S23.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S24.	Conditions d'accrochage des volailles	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme.
S25.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S26.	**Conditions de saignée (durée)**	- **La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. - Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.
S27.	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	- **La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Peau fine et pas trop grasse

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 3 heures.** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4°C en moins de 3 heures.**
S30.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C.
S32.	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S33.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Agrément des ateliers de découpe	- Les ateliers de découpe doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Températures de stockage des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Températures de transport des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Agrément des ateliers de surgélation	Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler et commercialiser des volailles label rouge.
S38.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S39.	Températures de transport et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
S22	Agrément des abattoirs	Documentaire
S30	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel
S34	Agrément des ateliers de découpe	Documentaire
S37	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

- Alimenté avec 100% de céréales, vitamines et minéraux dont 75 % de céréales

			ENGRAISSEMENT					
	Démarrage		Croissance		Finition		Retrait	
Matières Premières	*0 à 28 jours maximum*		*29 jours minimum à 121 jours maximum*		*de 122 jours à 7 jours avant abattage maximum*		*6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")*	
Grains de Céréales et produits dérivés :	**50 % minimum**		**70 % minimum**		**80 % minimum**		**80 % minimum**	
			75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée					
Céréales et dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
- Maïs	5	50	5	60	5	60	5	60
- Sorgho	0	50	0	60	0	60	0	60
- Blé	5	70	5	80	5	85	5	85
- Orge	0	20	0	20	0	25	0	25
- Seigle	0	15	0	25	0	25	0	25
- Triticale	0	50	0	60	0	60	0	60
- Avoine	0	10	0	20	0	20	0	20
Autres céréales et dérivés (riz, millet, epeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20	0	20
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"							
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	50	0	30	0	20	0	20
Tourteaux	0	50	0	30	0	20	0	20
Graines	0	30	0	30	0	20	0	20
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés sous-produits Valeur pour chaque produit	0	10	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits dérivés:	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20	0	20	0	20
Tubercules et racines et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	15	0	15	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15	0	15	0	15
Autres graines et fruits et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20	0	20	0	20
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	20	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5	0	5
Produits laitiers et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
Lait, babeurre, lactosérum	0	7	0	7	0	7	0	7
Minéraux et produits dérivés - additifs	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0,2	6	0,2	6	0,2	6	0,2	6

Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.

La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible.

Pour pouvoir faire mention des produits laitiers sur l'étiquetage, ils doivent représenter plus de 5% en poids de la formule d'aliment finition.

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/88 homologué par l'arrêté du 28 septembre 2017

JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/88 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 7

5. Méthode d'obtention 11

5.1. Schéma de vie 11
5.2. Sélection 11
5.3. Multiplication / Accouvage 11
5.3.1. Oisillons mis en place 11
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 12
5.4. Alimentation des volailles 12
5.5. Élevage 13
5.5.1. Provenance des volailles 13
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 13
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.3. Parcours 13
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.5.5. Enlèvement de la bande 14
5.5.6. Ramassage et transport 14
5.6. Abattage 14
5.6.1. Attente avant abattage 14
5.6.2. Abattage 14
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 15
5.6.4. Ressuage 15
5.7. Conditionnement des volailles entières 15
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 16
5.8.1. Présentations possibles pour la découpe 16
5.8.2. Conditionnement et identification des découpes 16
5.9. Transformation 16
5.10. Surgélation 16

6. Étiquetage 17

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 17

Annexe 1 : Plan d'alimentation 18

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet 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 poulet à croissance lente, peau blanche, plumage roux clair, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 :

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

Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :

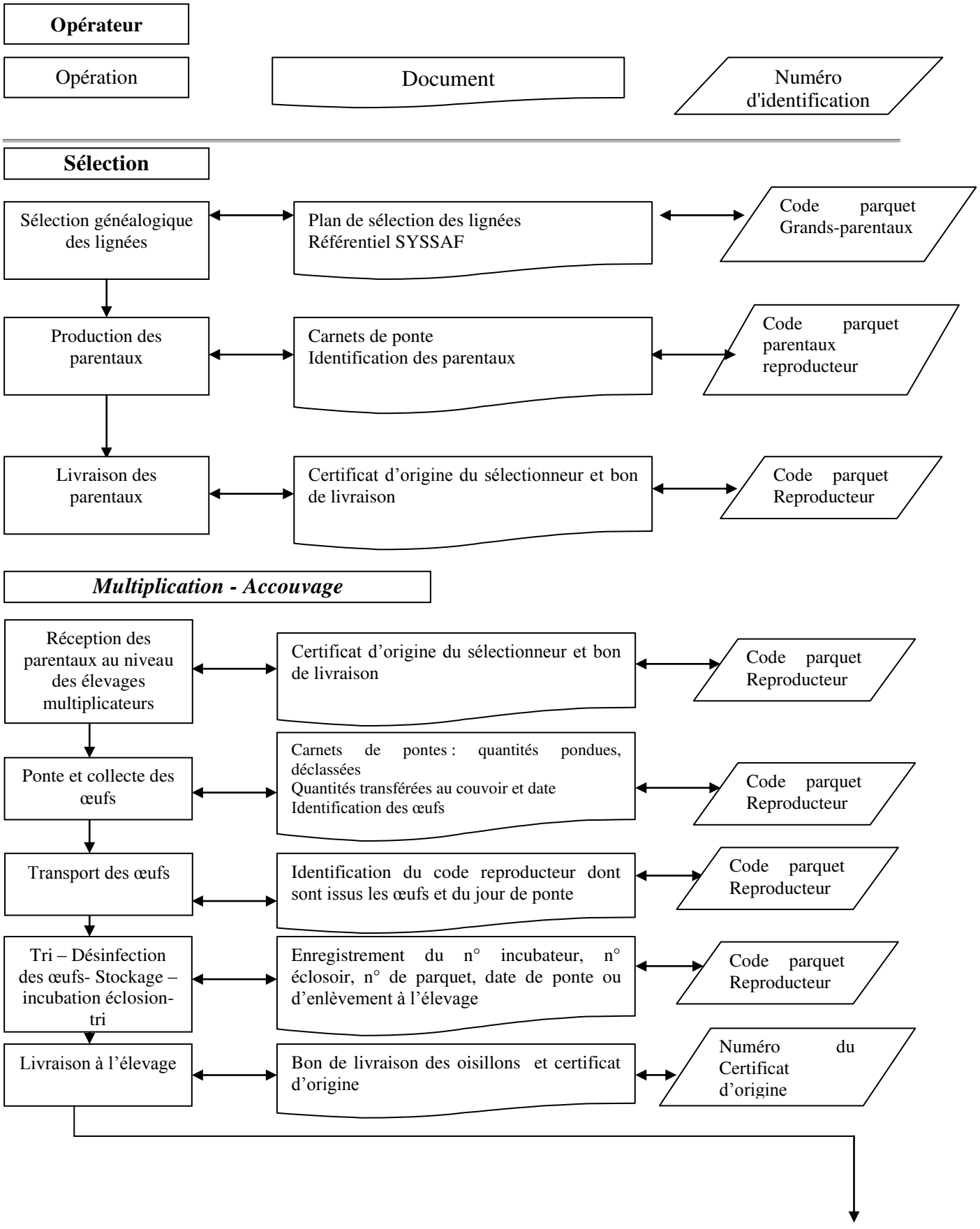
- Chair tendre sans être molle ;
- Jutosité suffisante, agréable en bouche ;
- Flaveur agréable et caractéristique.
-

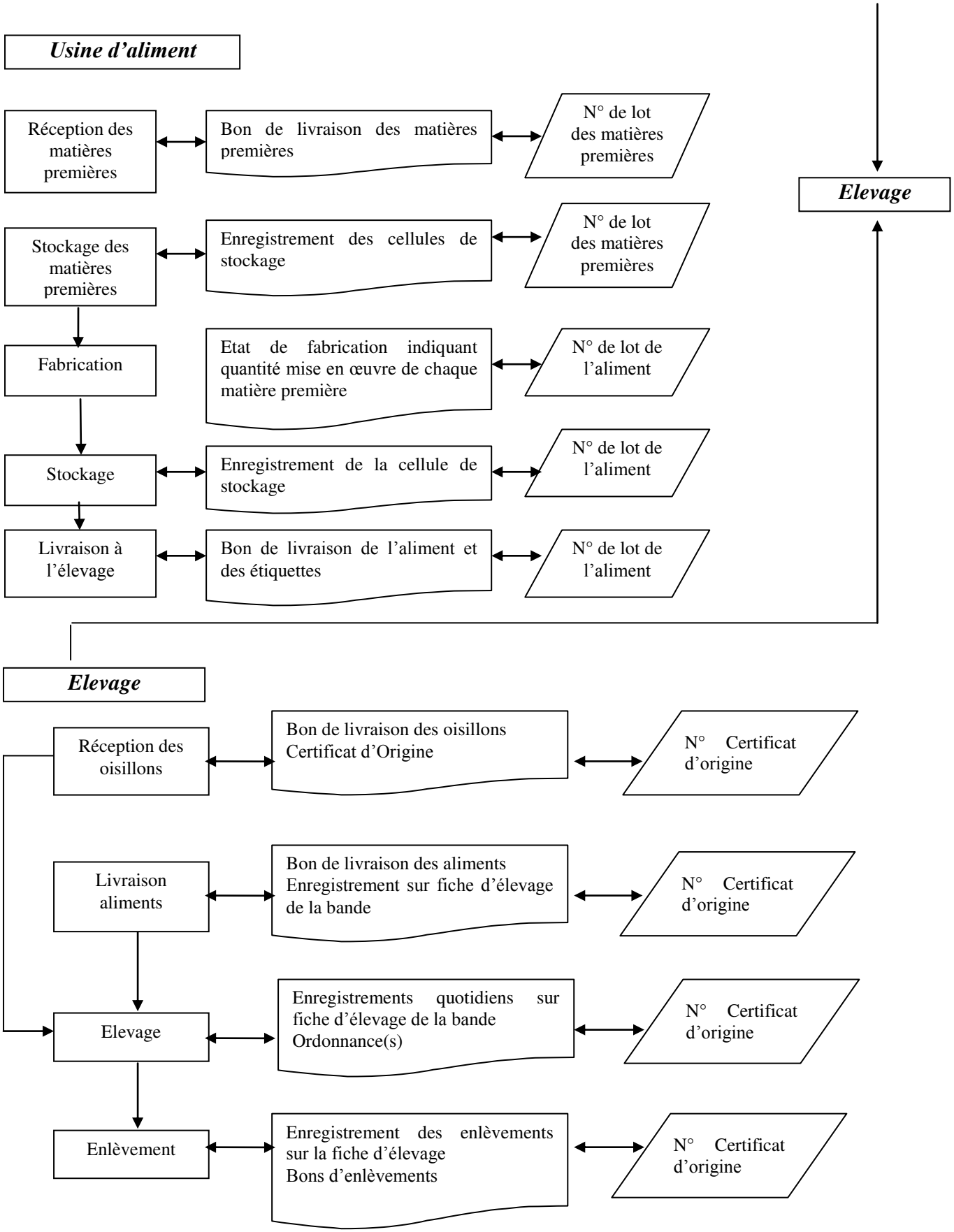
4. TRAÇABILITÉ

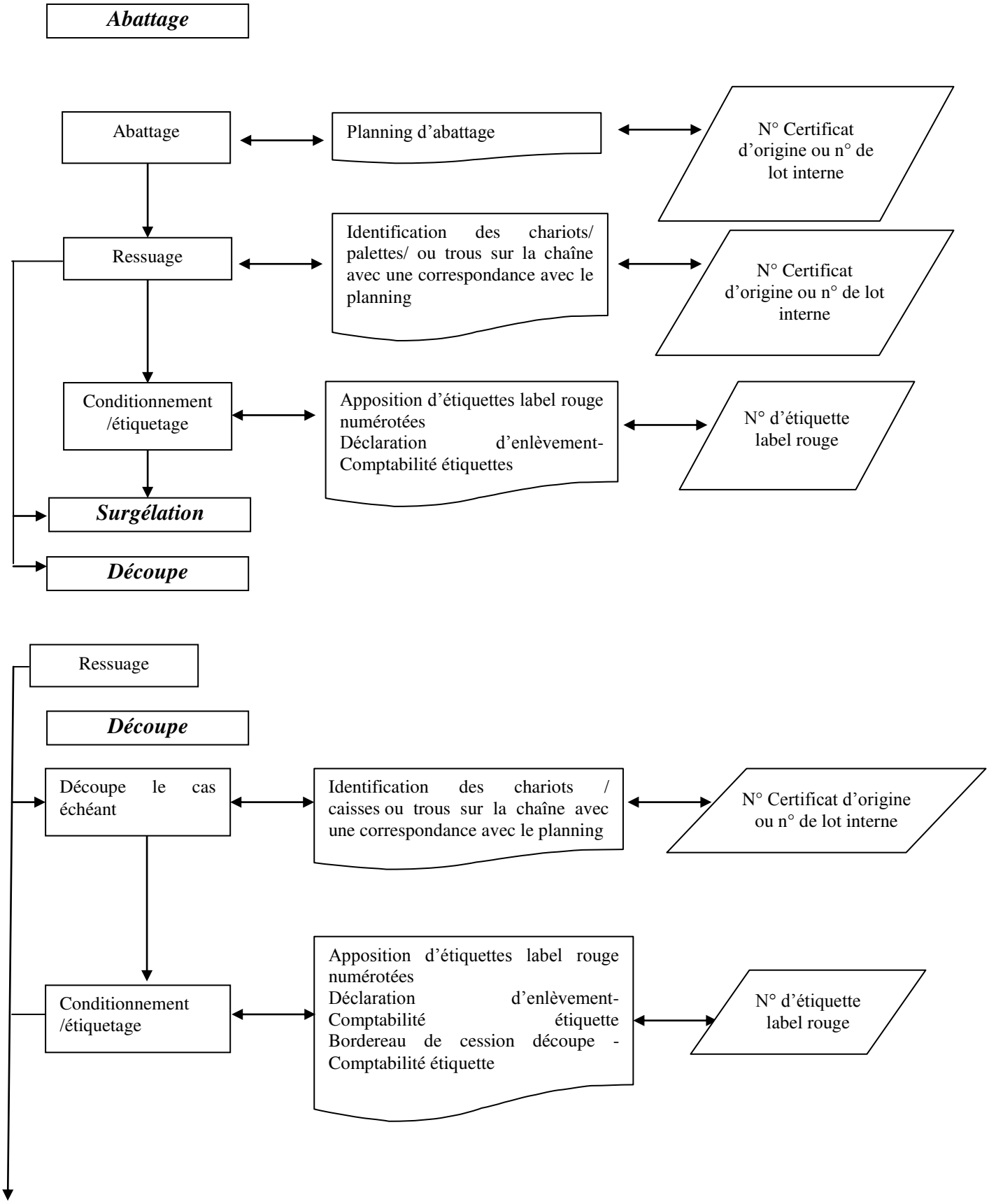
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

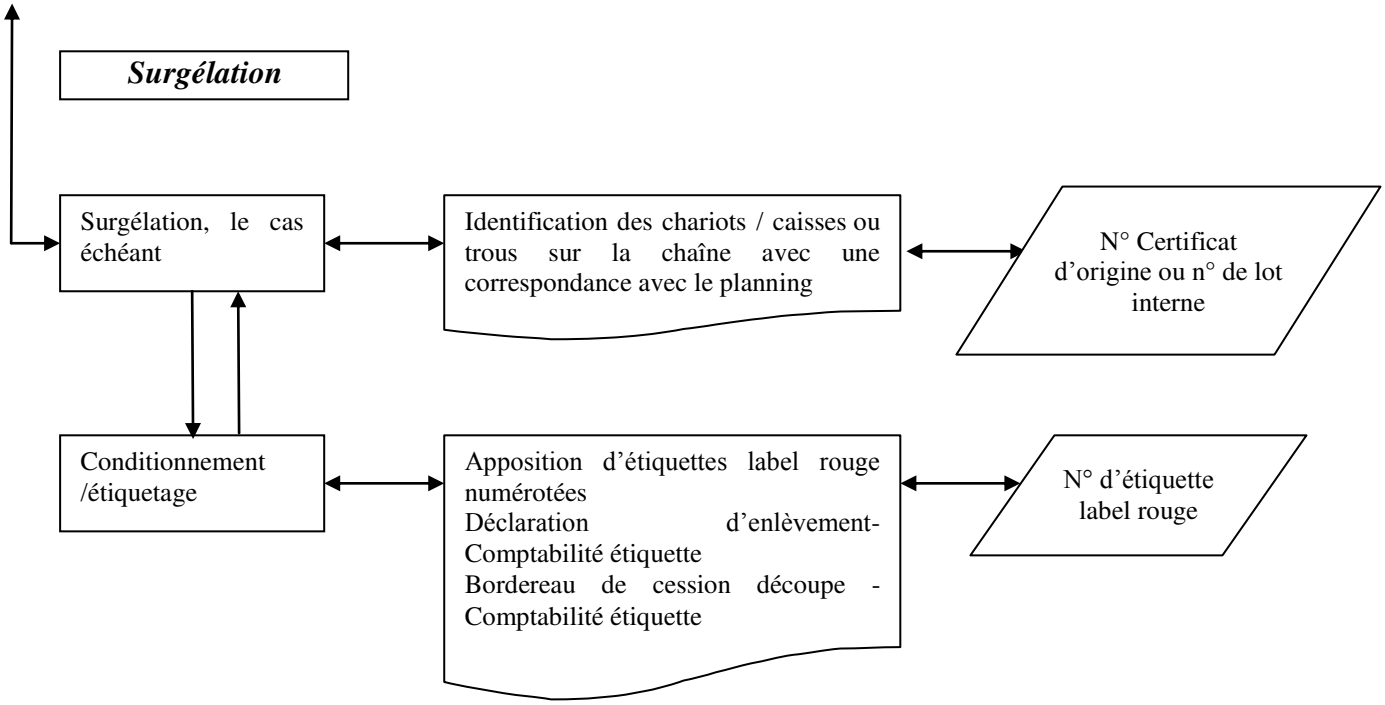
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :




Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe
Ressuage
Découpe
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette label rouge



4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des poussins reproducteurs parentaux	- Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : • le numéro de lot, • l'identifiant commercial de la souche, • le sexe, • le nombre.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place.
Mise en ponte	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.

Etape	Document / mentions
- Transmission par le couvoir à l'ODG	
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • le nom et adresse de l'éleveur, • le n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.-

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • la date de livraison, • la quantité livrée, • la dénomination du produit, • l'identification du camion de livraison, • l'identification de l'éleveur et du bâtiment,

Etape	Document / mentions
	• les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne.
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage.
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattoir-atelier de découpe-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ;

Etape	Document / mentions
	- Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet à pattes blanches
<table><tr><td>♂
♀</td><td>T55</td><td>I66</td></tr><tr><td>JA57</td><td>T557</td><td>I657</td></tr><tr><td>SA51</td><td>T551</td><td>-</td></tr></table>Le croisement T551H (poule SA51 et coq T55H), issu des reproducteurs en place à la date du 11 mai 2017, ne répondant pas au critère C21 des conditions de production communes « volailles fermières de chair », bénéficie d'une mesure transitoire jusqu'à l'abattage des volailles issues de ces reproducteurs et au plus tard jusqu'au 30/09/2018.</td></tr>
<tr><td>S3.</td><td>Respect de la charte du SNA</td><td>La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d'installation et de fonctionnement visant à prévenir l'apparition et l'extension des infections salmonelliques et notamment :
- conception du couvoir : partie propre / partie sale,</td></tr>
</table>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		marche en avant ; - nettoyage et désinfection du couvoir ; - hygiène du personnel.
S4.	Maitrise de l'expression du potentiel génétique des troupeaux	Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux sont isolés.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu'à l'obtention de manière stable du poids minimum de 50 grammes. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. - Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.
S6.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S9.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.**
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé, - Chaque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment, - Chaque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - Chaque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

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
S14.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Interventions sur les animaux	- Le débecquage et le désonglage sont interdits. - L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée, dans le respect du bien-être animal.
S18.	Conditions de transport	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S20.	Modalités d'identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. - Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile, rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		commercialiser des volailles label rouge.
S22.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S23.	Conditions d'accrochage des volailles	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme.
S24.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S25.	**Conditions de saignée (durée)**	- **La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. - Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.
S26.	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	**La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Peau fine et pas trop grasse.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 2 heures.** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4°C en moins de 2 heures.**
S29.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C.
S31.	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S32.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Agrément des ateliers de découpe	- Les ateliers de découpe doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S34.	Températures de stockage des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Températures de transport des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Agrément des ateliers de	Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	surgélation	et commercialiser des volailles label rouge.
S37.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S38.	Températures de transport et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	**Principaux points à contrôler**	**Méthode d'évaluation**
C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
S21	Agrément des abattoirs	Documentaire
S29	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel
S33	Agrément des ateliers de découpe	Documentaire
S36	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

« Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales»			**ENGRAISSEMENT**			
	Démarrage		**Croissance**		**Retrait**	
Matières Premières	***de 0 à 28 jours maximum***		***de 29 jours minimum à 7 jours maximum avant abattage***		***de 6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")***	
Grains de Céréales et produits dérivés :	**50 % minimum**		**70 % minimum**		**70 % minimum**	
			75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Céréales et dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
- Maïs	5	50	5	60	5	60
- Sorgho	0	50	0	60	0	60
- Blé	5	70	5	80	5	80
- Orge	0	20	0	20	0	20
- Seigle	0	15	0	25	0	25
- Triticale	0	50	0	60	0	60
- Avoine	0	10	0	20	0	20
Autres céréales et dérivés (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"					
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	50	0	30	0	30
Tourteaux (précisés soja, tournesol, colza)	0	50	0	30	0	30
Graines	0	30	0	30	0	30
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés Valeur pour chaque produit	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits et dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Tubercules et racines et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	10	0	15	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15	0	15
Autres graines et fruits	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***

et produits dérivés	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5
Minéraux et produits dérivés additifs	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0,2	6	0,2	6	0,2	6

Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%
La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/95 homologué par l'arrêté du 28 septembre 2017

JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° 13/95 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche et surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 175 jours minimum
- Alimentée avec 75% de céréales

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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
   4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
   4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 7
5. Méthode d'obtention 11
   5.1. Schéma de vie 11
   5.2. Sélection 11
   5.3. Multiplication / Accouvage 11
   5.3.1. Oisillons mis en place 11
   5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 12
   5.4. Alimentation des volailles 13
   5.5. Élevage 13
   5.5.1. Provenance des volailles 13
   5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 13
   5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 13
   5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
   5.5.3. Parcours 14
   5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
   5.5.5. Enlèvement de la bande 14
   5.5.6. Ramassage et transport 14
   5.6. Abattage 14
   5.6.1. Attente avant abattage 15
   5.6.2. Abattage 15
   5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 15
   5.6.4. Ressuage 15
   5.7. Conditionnement des volailles entières 16
   5.8. Découpe et conditionnement des découpes 16
   5.9. Transformation 16
   5.10. Surgélation 16
6. Étiquetage 17
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 17

Annexe 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une dinde de Noël à plumes noires ou bronzées, à peau blanche, fermière élevée en plein air, abattue à 175 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 d'abattage	175 jours minimum	70 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 175 jours minimum
- Alimentée avec 75% de céréales

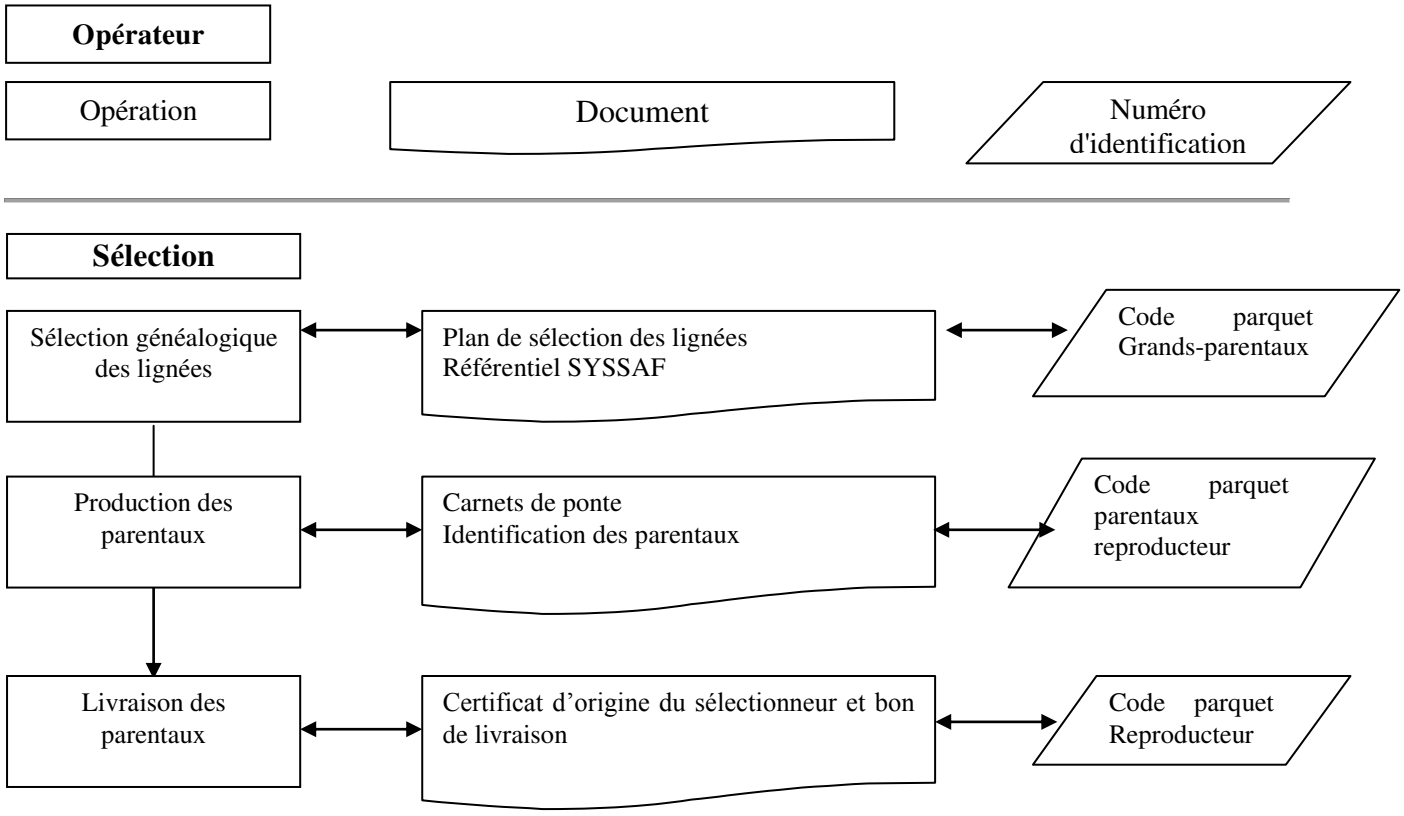
Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :
- Chair ferme ;
- Couverts mais pas trop gras ;
- Peau fine.

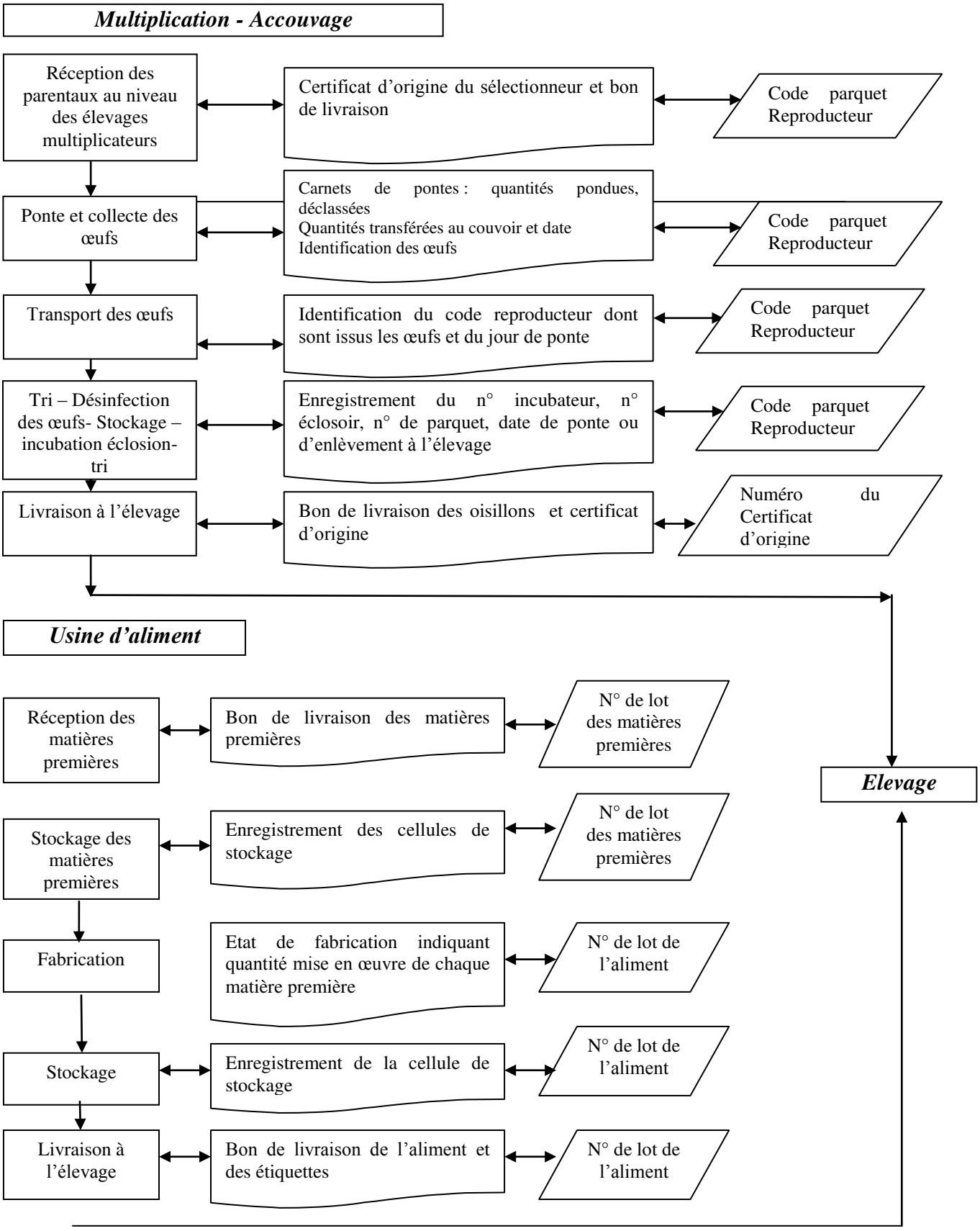
4. TRAÇABILITÉ

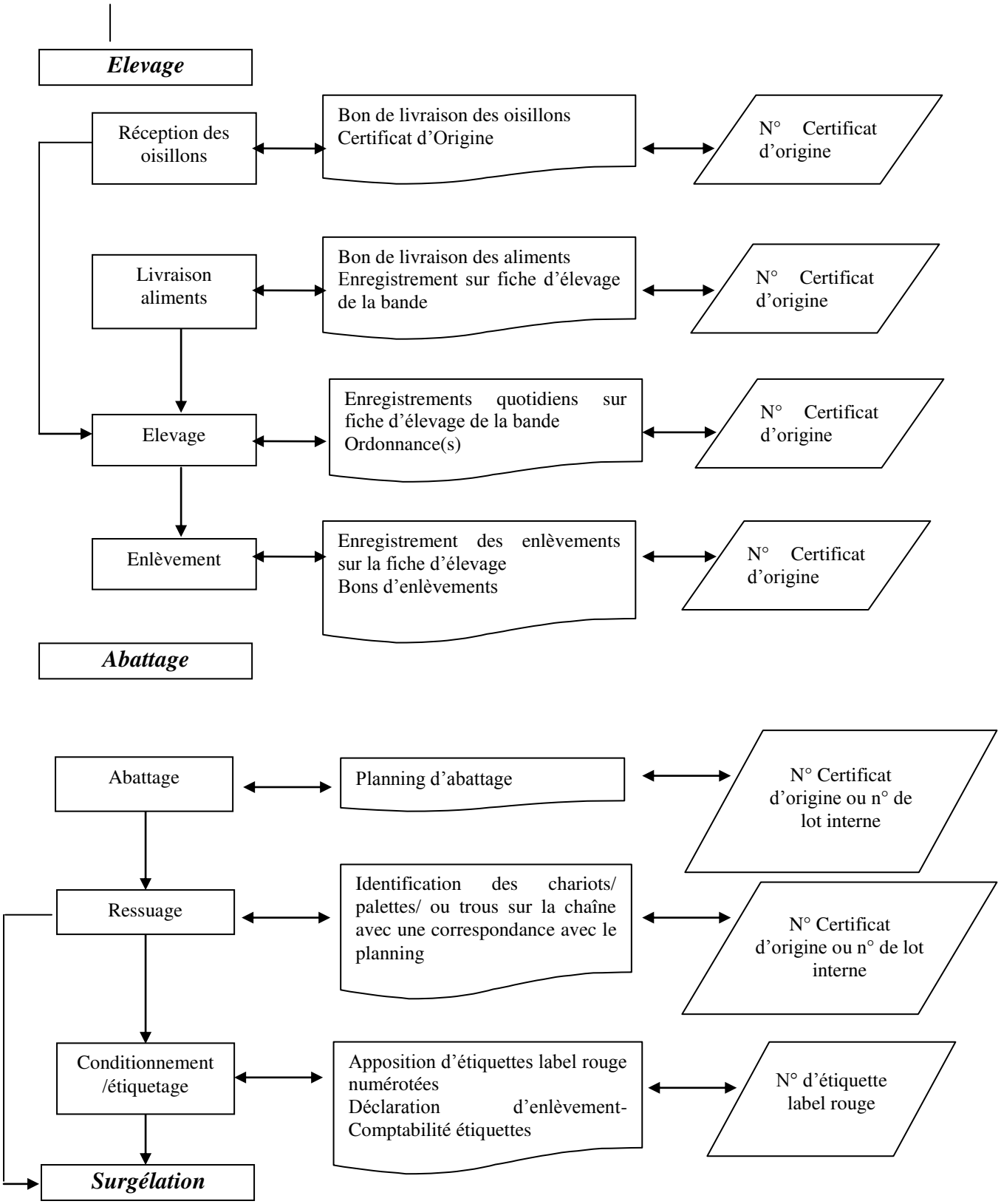
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

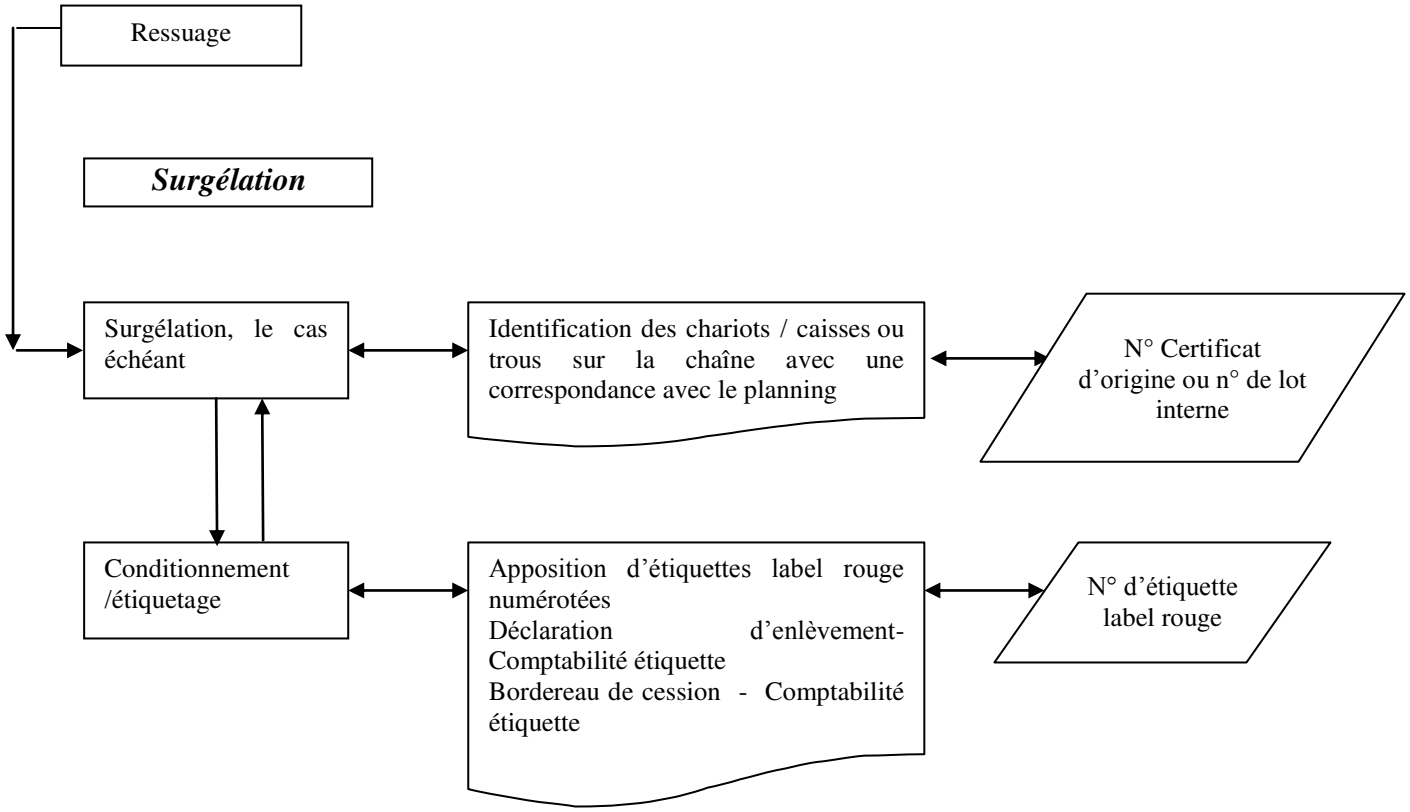
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :




Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine
Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Elevage
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment


Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine
Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-
Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation



4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des dindonneaux reproducteurs parentaux	- Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : • le numéro de lot, • l'identifiant commercial de la souche, • le sexe, • le nombre.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • le nom et adresse de l'éleveur, • le n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.-

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ;

Etape	Document / mentions
	- Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • la date de livraison, • la quantité livrée, • la dénomination du produit, • l'identification du camion de livraison, • l'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des dindonneaux comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des dindonneaux.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage

Etape	Document / mentions
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattoir-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les

Etape	Document / mentions
	volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées.
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Dinde de Noël

♀ \ ♂	B 11 Plumes noires – peau blanche	B 33 Plumes bronze – peau blanche	B 44 Plumes bronze – peau blanche
G 91	GB191	-	-
Médium blanche	-	M x GB308	M x GB408

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Respect de la charte du SNA	La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d'installation et de fonctionnement visant à prévenir l'apparition et l'extension des infections salmonelliques et notamment : - conception du couvoir : partie propre / partie sale, marche en avant ; - nettoyage et désinfection du couvoir ; - hygiène du personnel.
S4.	Maitrise de l'expression du potentiel génétique des troupeaux	Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux sont isolés.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu'à l'obtention de manière stable du poids minimum de 63 grammes. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. - Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.
S6.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver**	**63 grammes.**
S8.	Tri des dindonneaux avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés
S9.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		dont sont issus les oisillons, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.**
S11.	**Pourcentage de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.**
S12.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Composition de la bande - mesures complémentaires	- haque bâtiment est bien identifié et séparé, - haque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment, - haque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - haque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

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
S15.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Interventions sur les animaux	Le débecquage et le désonglage sont interdits L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	**Age minimal d'abattage**	**175 jours**

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée dans le respect du bien-être animal.
S20.	Conditions de transport	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S22.	Modalités d'identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. - Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile, rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S24.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S25.	Conditions d'accrochage des volailles	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme.
S26.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S27.	**Conditions de saignée (durée)**	- **La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. - Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.
S28.	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	- **La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	- Peau fine ; - Couvertes sans être trop grasses.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 3 heures.** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4°C en moins de 3 heures.**
S31.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C.
S33.	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S34.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Non concerné

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Agrément des ateliers de surgélation	Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler et commercialiser des volailles label rouge.
S36.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Températures de transport et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S11	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire
C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
S18	Age d'abattage	Documentaire
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
S23	Agrément des abattoirs	Documentaire
S31	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel
S35	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

« Alimentée avec 75% de céréales »

					ENGRAISSEMENT			
	Démarrage 1		Demarrage 2		Croissance		Retrait	
Matières Premières	*0 à 28 jours maximum*		*de 29 jours minimum à 63 jours maximum*		*de 64 jours à 7 jours avant abattage maximum*		*de 6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")*	
Grains de Céréales et produits dérivés :	**30 % minimum**		**50 % minimum**		**70 % minimum**		**70 % minimum**	
					75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Céréales et dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
- Maïs	5	60	5	60	5	60	5	60
- Sorgho	0	60	0	60	0	60	0	60
- Blé	5	60	5	60	5	70	5	70
- Orge	0	20	0	20	0	20	0	20
- Seigle	0	20	0	20	0	20	0	20
- Triticale	0	50	0	50	0	50	0	50
- Avoine	0	10	0	10	0	10	0	10
Autres céréales et dérivés (riz, millet, epeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	15	0	15	0	15
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"							
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	55	0	50	0	30	0	30
Tourteaux	0	55	0	50	0	30	0	30
Graines	0	50	0	40	0	30	0	30
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés sous-produits Valeur pour chaque produit	0	10	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits dérivés:	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	15	0	15	0	15
Tubercules et racines et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	10	0	10	0	10
Betterave, pommes de terre	0	10	0	10	0	10	0	10
Autres graines et fruits et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	15	0	15	0	15
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	15	0	15	0	15
Autres plantes, produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5	0	5
Produits laitiers et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
Lait, babeurre, lactosérum	0	7	0	7	0	7	0	7
Minéraux et produits dérivés - additifs	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0,2	6	0,2	6	0,2	6	0,2	6

Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.
La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible.
Pour pouvoir faire mention des produits laitiers sur l'étiquetage, ils doivent représenter plus de 5% en poids de la formule d'aliment finition.

JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° LA 15/88 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 7

5. Méthode d'obtention 11

5.1. Schéma de vie 11
5.2. Sélection 11
5.3. Multiplication / Accouvage 11
5.3.1. Oisillons mis en place 11
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 12
5.4. Alimentation des volailles 12
5.5. Élevage 13
5.5.1. Provenance des volailles 13
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 13
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.3. Parcours 13
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.5.5. Enlèvement de la bande 14
5.5.6. Ramassage et transport 14
5.6. Abattage 14
5.6.1. Attente avant abattage 14
5.6.2. Abattage 14
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 15
5.6.4. Ressuage 15
5.7. Conditionnement des volailles entières 15
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 16
5.8.1. Présentations possibles pour la découpe 16
5.8.2. Conditionnement et identification des découpes 16
5.9. Transformation 16
5.10. Surgélation 16

6. Étiquetage 17

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 17

Annexe 1 : Plan d'alimentation 18

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet 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 poulet à croissance lente, pattes et peau jaunes, plumage roux, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 :

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

Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :

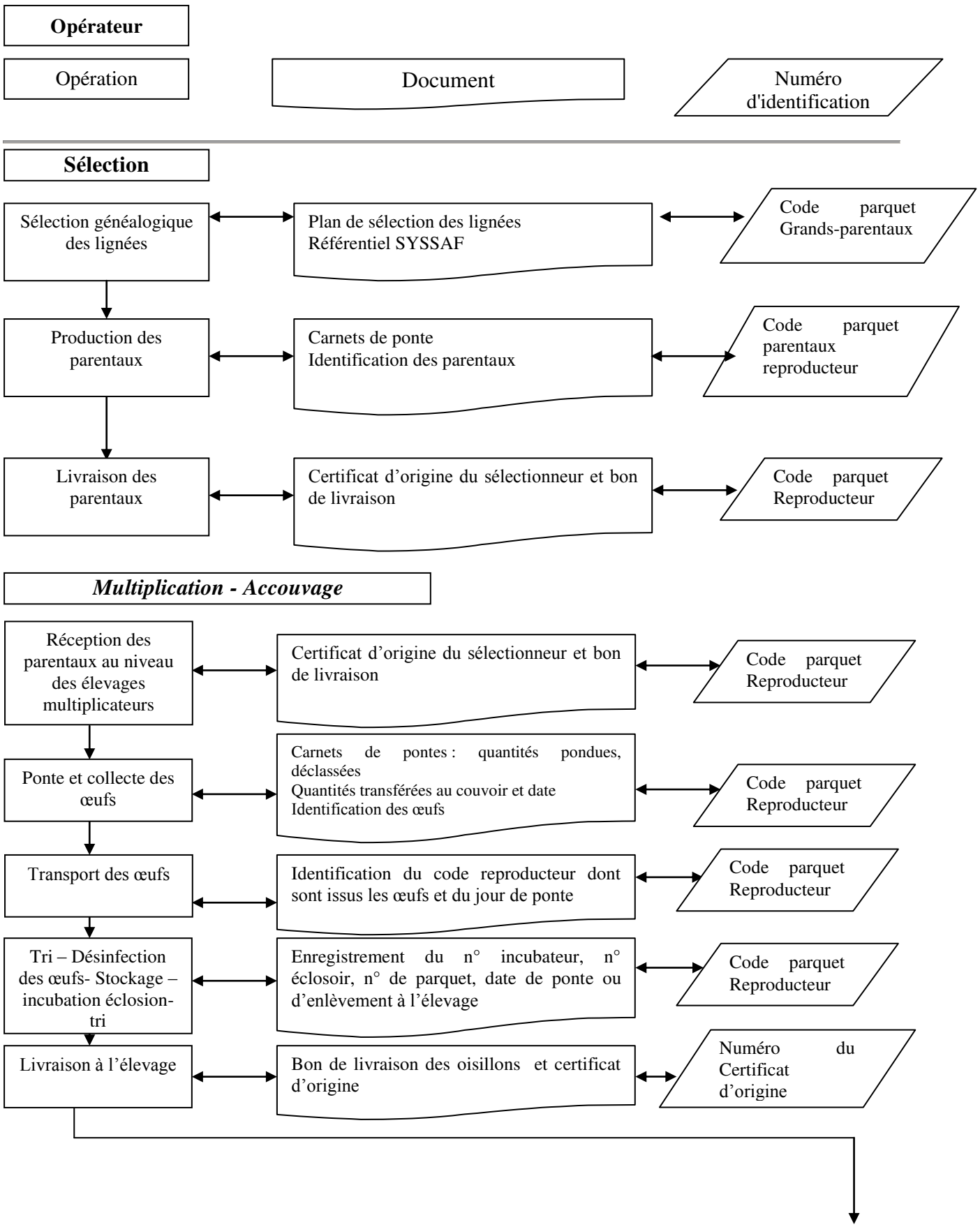
- Chair tendre sans être molle ;
- Jutosité suffisante, agréable en bouche ;
- Flaveur agréable et caractéristique.
-

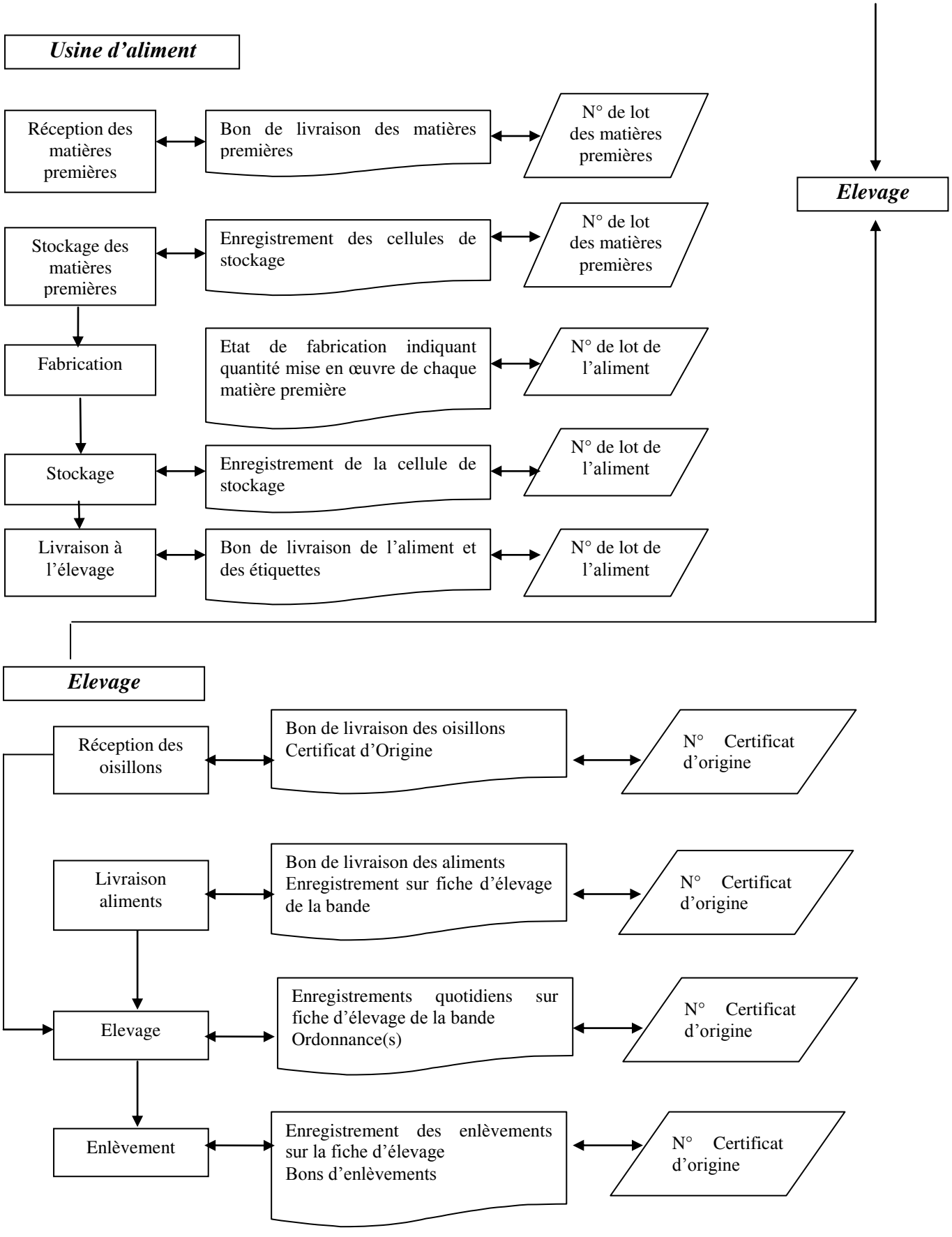
4. TRAÇABILITÉ

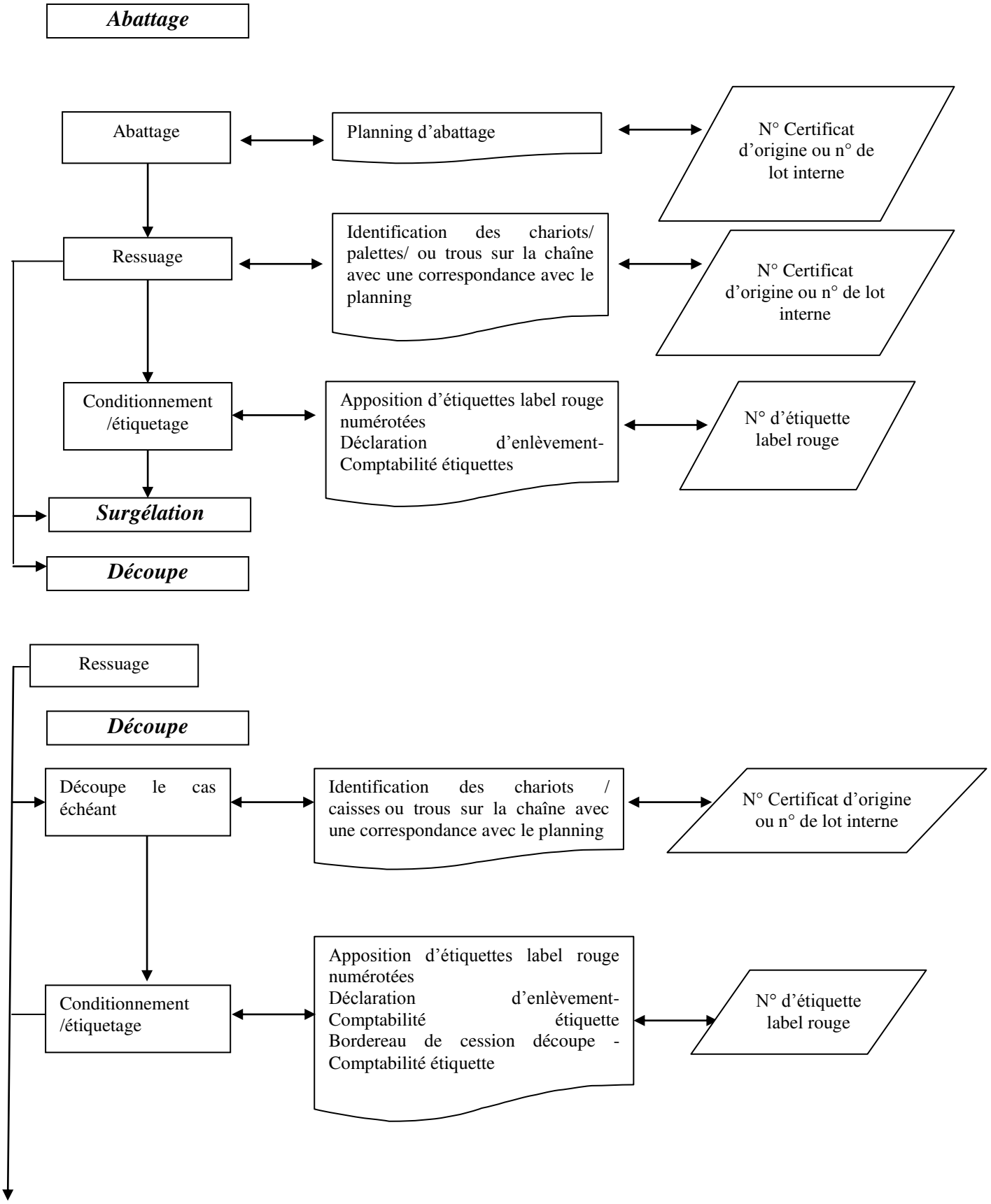
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

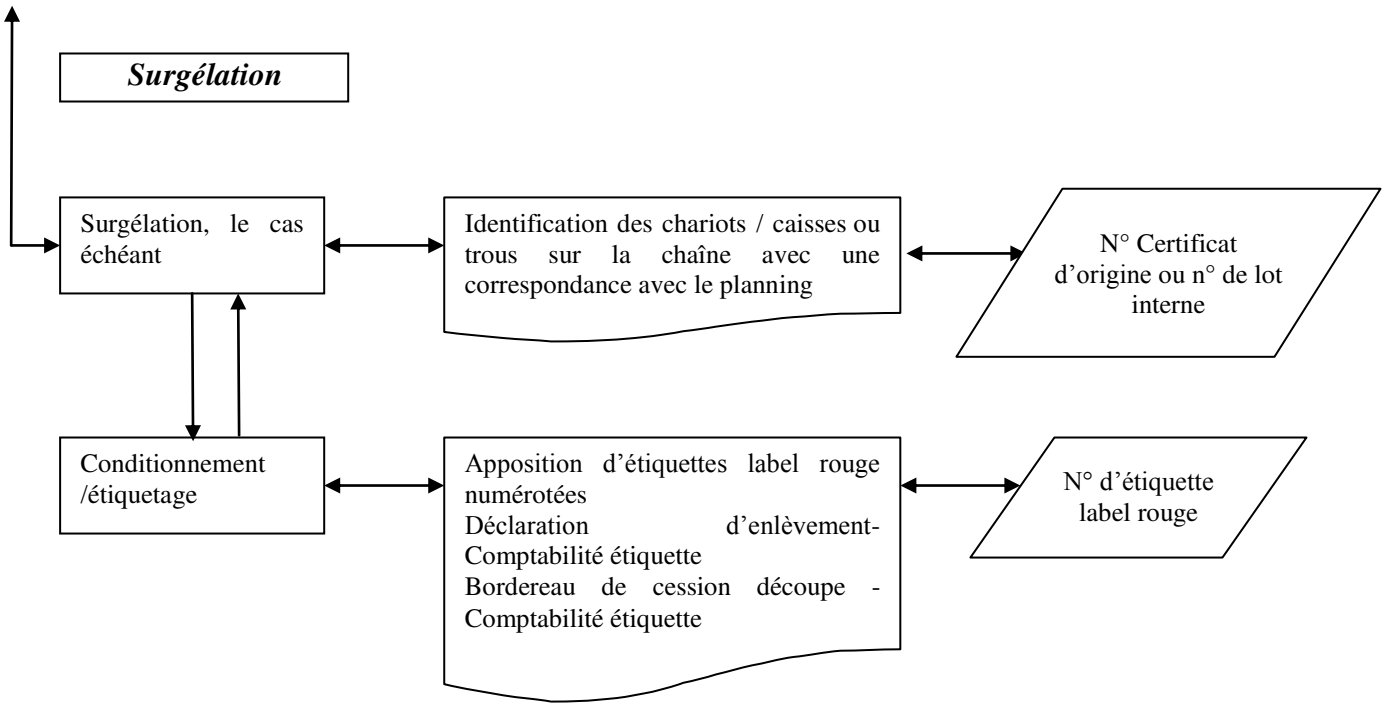
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :




Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe
Ressuage
Découpe
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette label rouge



4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des poussins reproducteurs parentaux	- Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : • le numéro de lot, • l'identifiant commercial de la souche, • le sexe, • le nombre.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place.
Mise en ponte	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.

Etape	Document / mentions
- Transmission par le couvoir à l'ODG	
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • le nom et adresse de l'éleveur, • le n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.-

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • la date de livraison, • la quantité livrée, • la dénomination du produit, • l'identification du camion de livraison, • l'identification de l'éleveur et du bâtiment,

Etape	Document / mentions
	• les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne.
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage.
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattoir-atelier de découpe-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ;

Etape	Document / mentions
	- Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet pattes jaunes
<table><tr><td>♂
♀</td><td>S77N</td><td>T44N</td></tr><tr><td>JA57</td><td>S757N</td><td>T457N</td></tr><tr><td>SA51</td><td>-</td><td>T451N</td></tr></table>Le croisement T457 (poule JA57 et coq T44), issu des reproducteurs en place à la date du 11 mai 2017, ne répondant pas au critère C21 des conditions de production communes « volailles fermières de chair », bénéficie d'une mesure transitoire jusqu'à l'abattage des volailles issues de ces reproducteurs et au plus tard jusqu'au 31/01/2018.</td></tr>
<tr><td>S3.</td><td>Respect de la charte du SNA</td><td>La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d'installation et de fonctionnement visant à prévenir l'apparition et l'extension des infections salmonelliques et notamment :
- conception du couvoir : partie propre / partie sale, marche en avant ;
- nettoyage et désinfection du couvoir ;
- hygiène du personnel.</td></tr>
</table>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Maitrise de l'expression du potentiel génétique des troupeaux	Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux sont isolés.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu'à l'obtention de manière stable du poids minimum de 50 grammes. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. - Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.
S6.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S9.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé, - Chaque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment, - Chaque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - Chaque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

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
S14.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Interventions sur les animaux	- Le débecquage et le désonglage sont interdits. - L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée, dans le respect du bien-être animal.
S18.	Conditions de transport	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S20.	Modalités d'identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. - Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile, rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S22.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S23.	Conditions d'accrochage des	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	volailles	ambiance calme.
S24.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S25.	**Conditions de saignée (durée)**	- **La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. - Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.
S26.	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	**La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Peau fine et pas trop grasse.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 2 heures.** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4°C en moins de 2 heures.**
S29.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C.
S31.	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Agrément des ateliers de découpe	- Les ateliers de découpe doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S34.	Températures de stockage des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Températures de transport des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Agrément des ateliers de surgélation	Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler et commercialiser des volailles label rouge.
S37.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Températures de transport et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
S21	Agrément des abattoirs	Documentaire
S29	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel
S33	Agrément des ateliers de découpe	Documentaire
S36	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

« Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales»			ENGRAISSEMENT			
	Démarrage		**Croissance**		**Retrait**	
Matières Premières	***de 0 à 28 jours maximum***		***de 29 jours minimum à 7 jours maximum avant abattage***		***de 6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")***	
Grains de Céréales et produits dérivés :	**50 % minimum**		**70 % minimum**		**70 % minimum**	
			75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Céréales et dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
- Maïs	5	50	5	60	5	60
- Sorgho	0	50	0	60	0	60
- Blé	5	70	5	80	5	80
- Orge	0	20	0	20	0	20
- Seigle	0	15	0	25	0	25
- Triticale	0	50	0	60	0	60
- Avoine	0	10	0	20	0	20
Autres céréales et dérivés (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"					
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	50	0	30	0	30
Tourteaux (précisés soja, tournesol, colza)	0	50	0	30	0	30
Graines	0	30	0	30	0	30
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés Valeur pour chaque produit	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits et dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Tubercules et racines et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	10	0	15	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15	0	15

« Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales»			ENGRAISSEMENT			
	Démarrage		**Croissance**		**Retrait**	
Matières Premières	***de 0 à 28 jours maximum***		***de 29 jours minimum à 7 jours maximum avant abattage***		***de 6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")***	
Autres graines et fruits et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5
Minéraux et produits dérivés additifs	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0,2	6	0,2	6	0,2	6

Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%
La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible

JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° LA 15/94 « Chapon de pintade 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

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

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 7

5. Méthode d'obtention 11

5.1. Schéma de vie 11
5.2. Sélection 11
5.3. Multiplication / Accouvage 11
5.3.1. Oisillons mis en place 11
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 11
5.4. Alimentation des volailles 12
5.5. Élevage 12
5.5.1. Provenance des volailles 13
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 13
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.3. Parcours 13
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.5.5. Enlèvement de la bande 14
5.5.6. Ramassage et transport 14
5.6. Abattage 14
5.6.1. Attente avant abattage 14
5.6.2. Abattage 14
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 15
5.6.4. Ressuage 15
5.7. Conditionnement des volailles entières 15
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 16
5.9. Transformation 16
5.10. Surgélation 16

6. Étiquetage 17

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 17

Annexe 1 : Plan d'alimentation 18

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon de pintade 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 à plumage gris avec taches en forme de perle de couleur blanc argenté, fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

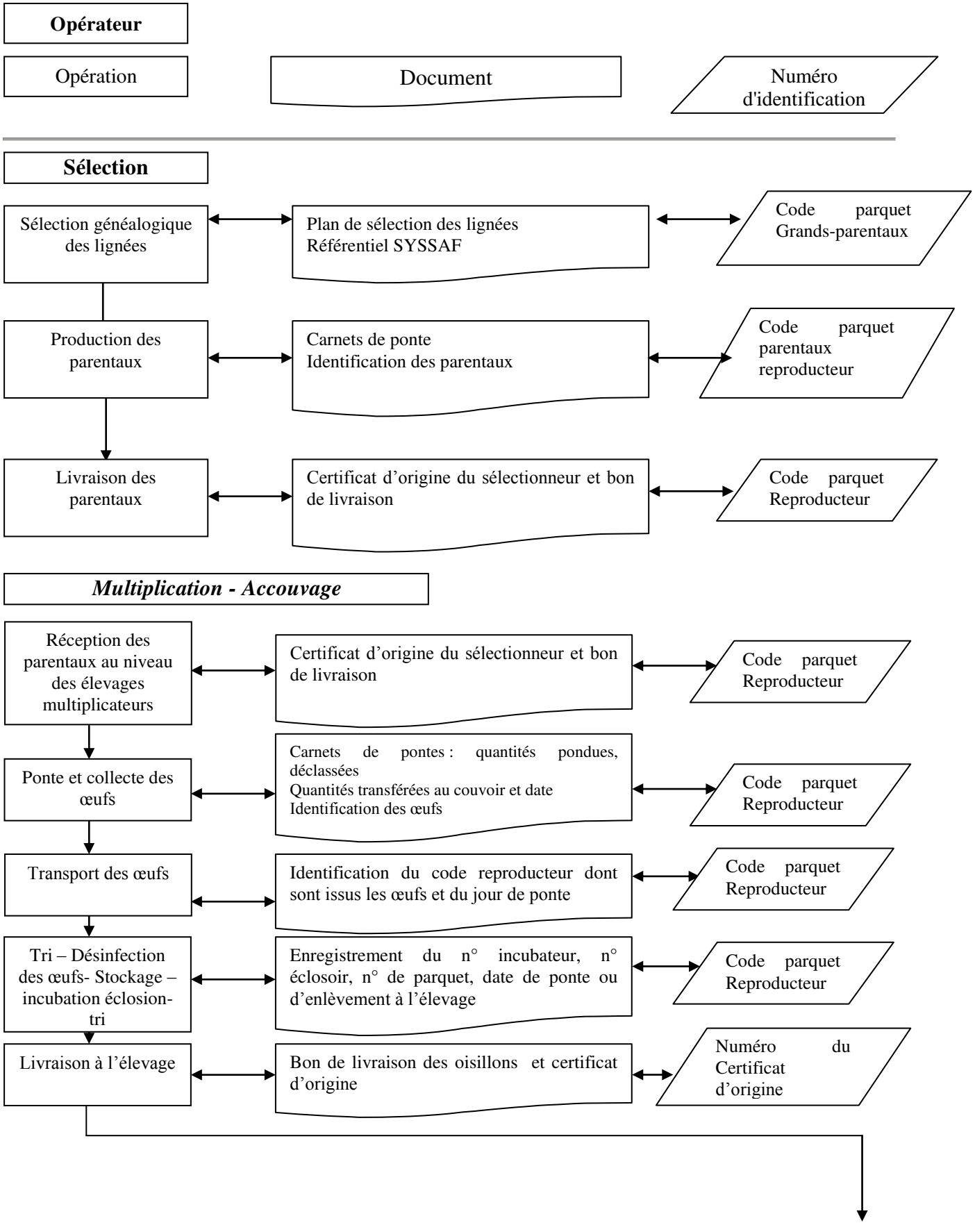
Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 80 % de céréales

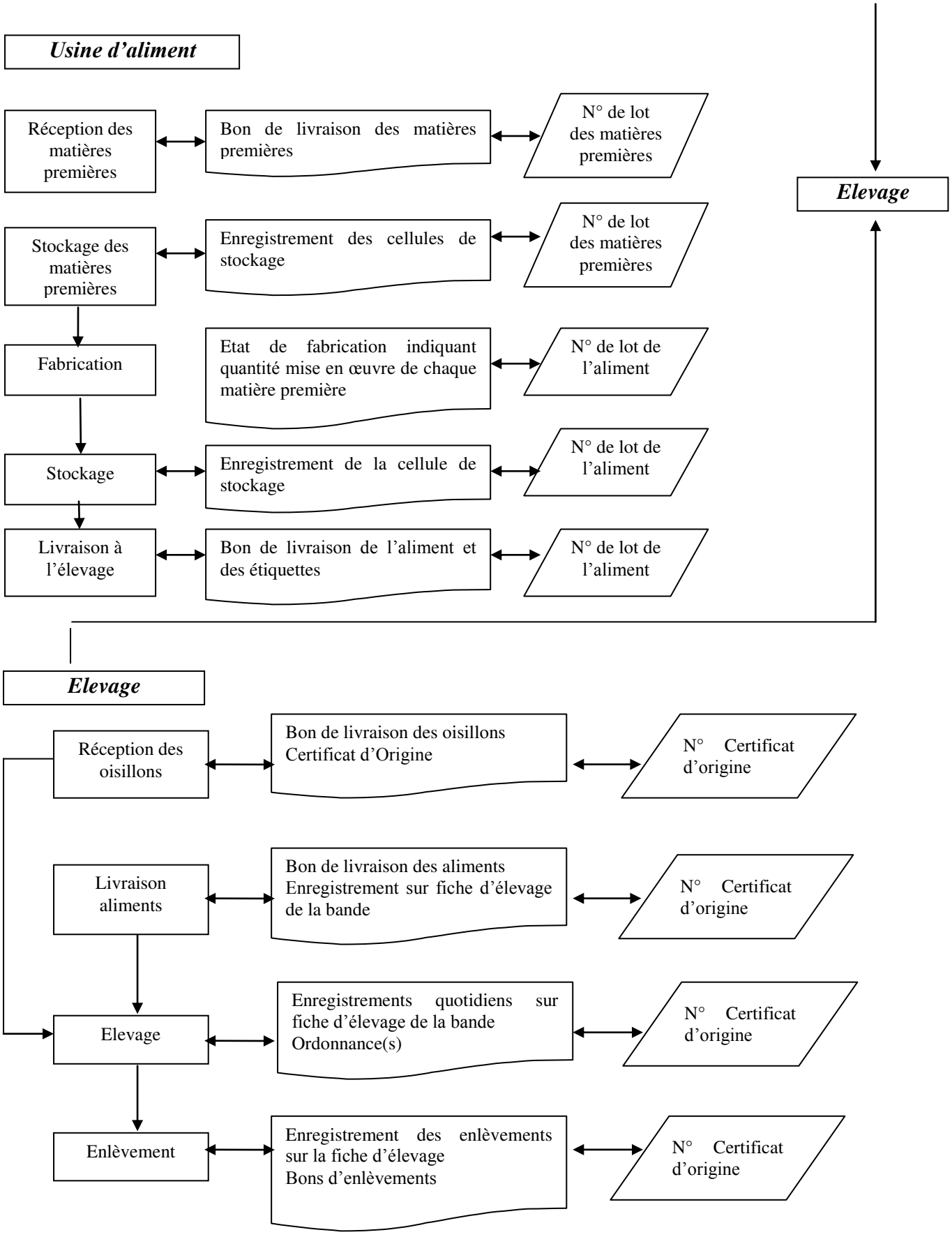
4. TRAÇABILITÉ

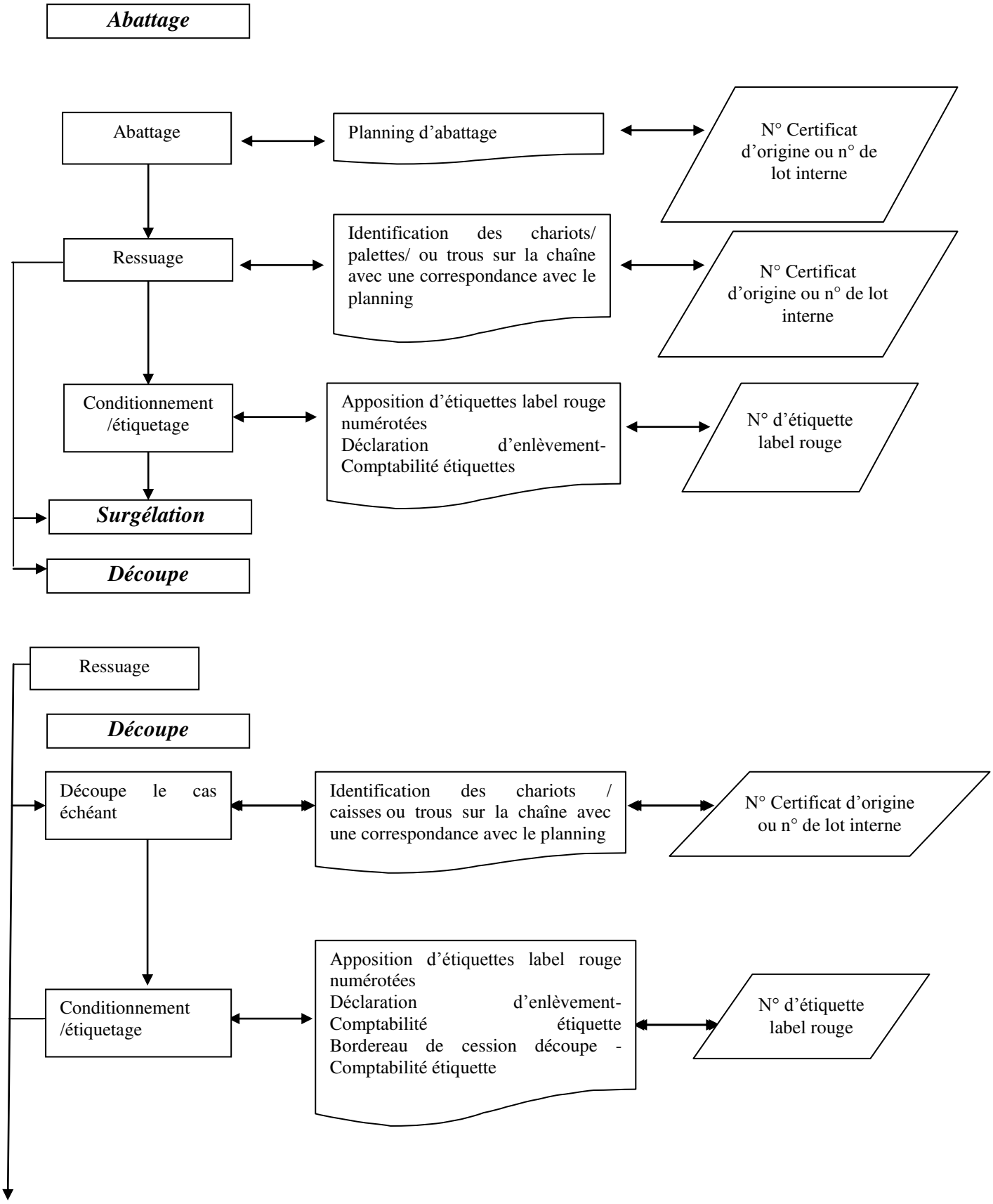
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

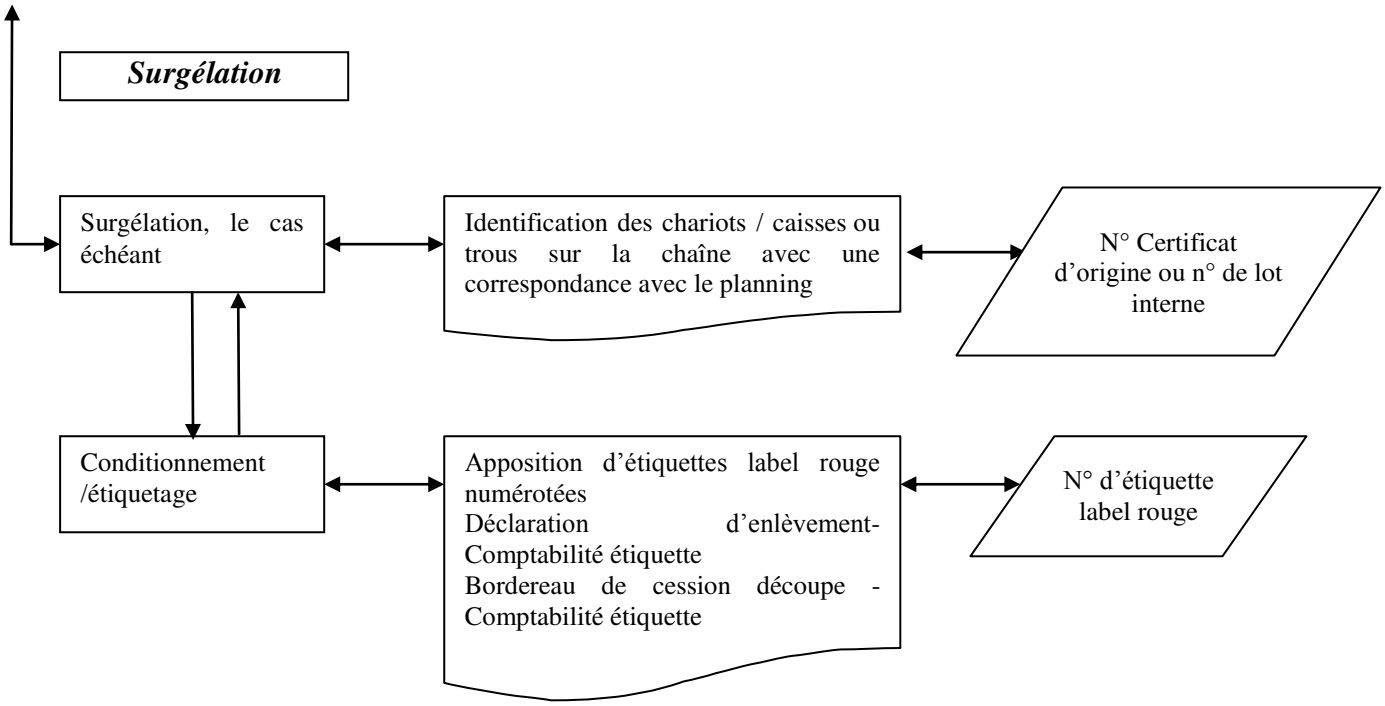
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :




Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe
Ressuage
Découpe
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette label rouge



4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des pintadeaux reproducteurs parentaux	- Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : • le numéro de lot, • l'identifiant commercial de la souche, • le sexe, • le nombre.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place.
Mise en ponte	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.

Etape	Document / mentions
- Transmission par le couvoir à l'ODG	
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • le nom et adresse de l'éleveur, • le n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.-

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • la date de livraison, • la quantité livrée, • la dénomination du produit, • l'identification du camion de livraison, • l'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des pintadeaux comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des pintadeaux.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Date de chaponnage et date de claustration pour les volailles festives ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne.
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage.
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattoir-atelier de découpe-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Pintade ♀ \ ♂ : GL 22 / Essor MI / Essor ML GL 13 : GL 213 / - / - Essor LF : - / Essor MI.LF / Essor ML.LF
S3.	Respect de la charte du SNA	La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d'installation et de fonctionnement visant à prévenir l'apparition et l'extension des infections salmonelliques et notamment : - conception du couvoir : partie propre / partie sale, marche en avant ; - nettoyage et désinfection du couvoir ; - hygiène du personnel.
S4.	Maitrise de l'expression du potentiel génétique des troupeaux	Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux sont isolés.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu'à l'obtention de manière stable du poids minimum

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		des œufs tel que défini. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. - Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.
S6.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S7.	Tri des pintadeaux avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S8.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.**
S10.	**Pourcentage de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.**
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé, - Chaque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment, - Chaque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - Chaque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

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
S14.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Conditions de finition	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Interventions sur les animaux	- Le débecquage et le désonglage sont interdits. - L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée dans le respect du bien-être animal.
S19.	Conditions de transport	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S21.	Modalités d'identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. - Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile, rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S23.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S24.	Conditions d'accrochage des	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	volailles	ambiance calme.
S25.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S26.	**Conditions de saignée (durée)**	- **La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. - Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.
S27.	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	**La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Peau fine et pas trop grasse

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 2 heures.** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4°C en moins de 2 heures.**
S30.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C.
S32.	Températures de stockage des volailles entières et suivi	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	métrologique des appareils de mesures	- Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S33.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Agrément des ateliers de découpe	Les ateliers de découpe doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S35.	Températures de stockage des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Températures de transport des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Agrément des ateliers de surgélation	- Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler et commercialiser des volailles label rouge.
S38.	Températures de stockage et suivi métrologique des	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	appareils de mesures	- Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S39.	Températures de transport et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S10	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire
C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
S22	Agrément des abattoirs	Documentaire
S30	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel
S34	Agrément des ateliers de découpe	Documentaire
S37	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

			ENGRAISSEMENT			
	Démarrage		Croissance		Retrait	
Matières Premières	*de 0 – 28 jours maximum*		*de 29 jours minimum à 121 jours maximum*		*de 122 jours minimum à l'enlèvement*	
Grains de Céréales et produits dérivés :	**50 % minimum**		**70 % minimum**		**80 % minimum**	
			80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Céréales et dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
- Maïs	5	75	5	85	5	85
- Sorgho	0	50	0	60	0	65
- Blé	5	55	5	55	5	60
- Orge	0	20	0	20	0	25
- Seigle	0	15	0	25	0	25
- Triticale	0	50	0	60	0	50
- Avoine	0	10	0	20	0	20
Autres céréales et dérivés (riz, millet, epeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"					
Graines ou fruits oléagineux, produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	50	0	30	0	20
Tourteaux	0	50	0	30	0	20
Graines	0	30	0	30	0	20
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés Valeur pour chaque produit	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Tubercules et racines, produits et dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	15	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15	0	15
Autres graines et fruits et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	20	0	25	0	20
Luzerne et ses dérivés	0	20	0	25	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5
Produits laitiers :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
Lait, babeurre, lactosérum	0	7	0	7	0	7
Minéraux et produits dérivés - additifs	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0,2	6	0,2	6	0,2	6

Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.

La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible.

Pour pouvoir faire mention des produits laitiers sur l'étiquetage, ils doivent représenter plus de 5% en poids de la formule d'aliment finition.

JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° LA 18/89 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 7

5. Méthode d'obtention 10

5.1. Schéma de vie 10
5.2. Sélection 10
5.3. Multiplication / Accouvage 11
5.3.1. Oisillons mis en place 11
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 11
5.4. Alimentation des volailles 12
5.5. Élevage 12
5.5.1. Provenance des volailles 12
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 13
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.3. Parcours 13
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 13
5.5.5. Enlèvement de la bande 13
5.5.6. Ramassage et transport 13
5.6. Abattage 14
5.6.1. Attente avant abattage 14
5.6.2. Abattage 14
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 14
5.6.4. Ressuage 15
5.7. Conditionnement des volailles entières 15
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.8.1. Présentations possibles pour la découpe 16
5.8.2. Conditionnement et identification des découpes 16
5.9. Transformation 16
5.10. Surgélation 16

6. Étiquetage 16

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 16

Annexe 1 : Plan d'alimentation 18

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet noir 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 poulet à croissance lente, pattes noires, peau blanche, plumage noir, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 :

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

Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :

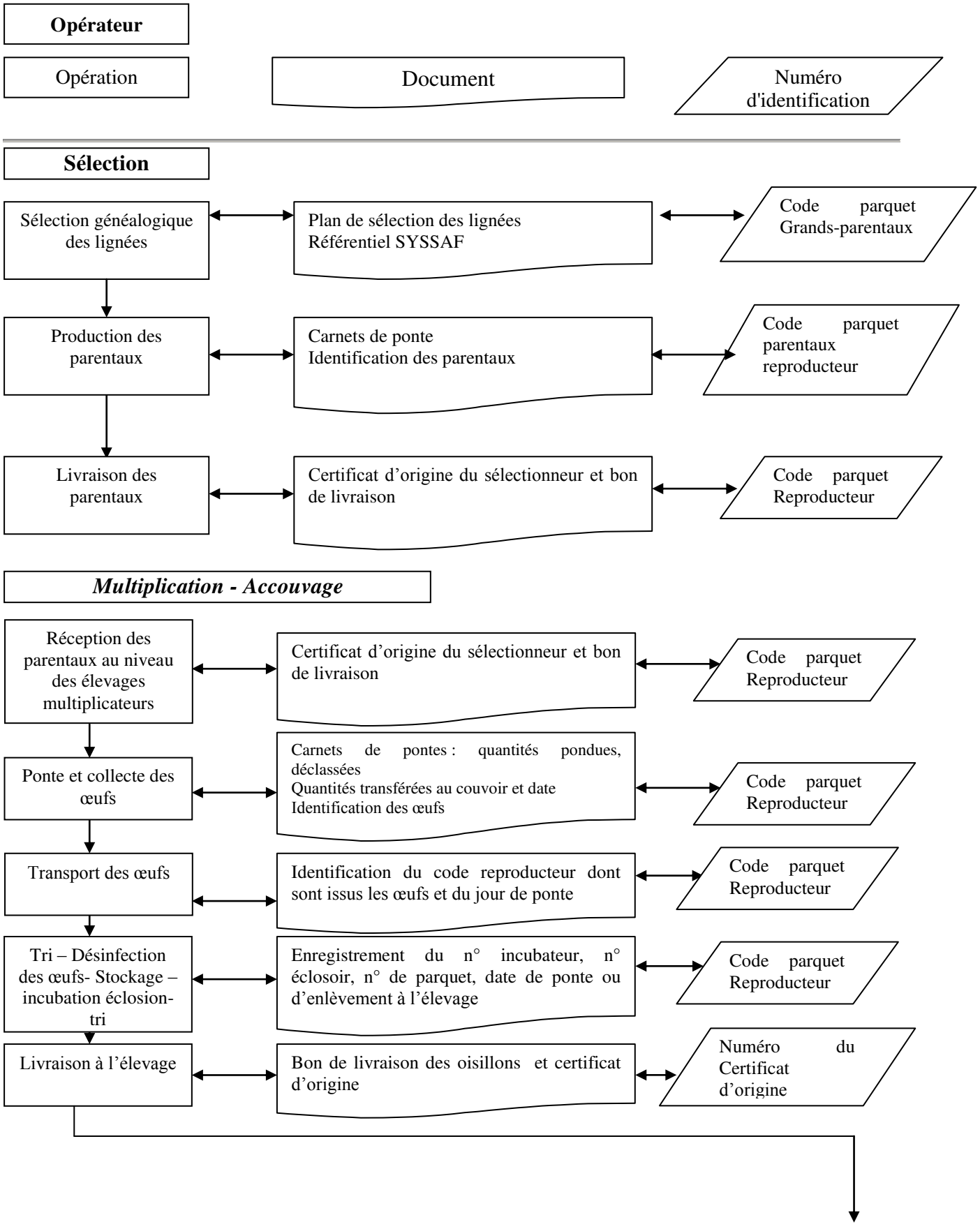
- Chair tendre sans être molle ;
- Jutosité suffisante, agréable en bouche ;
- Flaveur agréable et caractéristique.
-

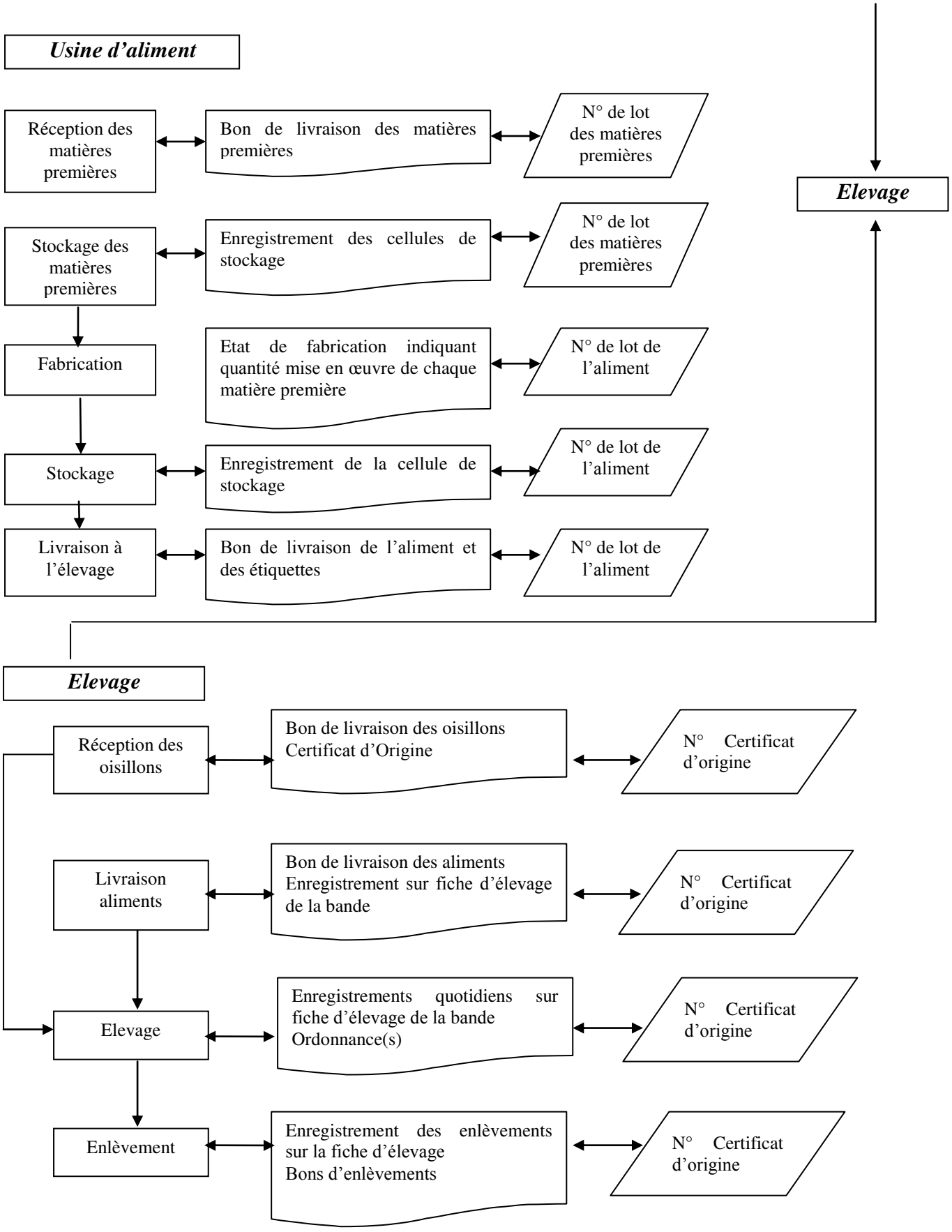
4. TRAÇABILITÉ

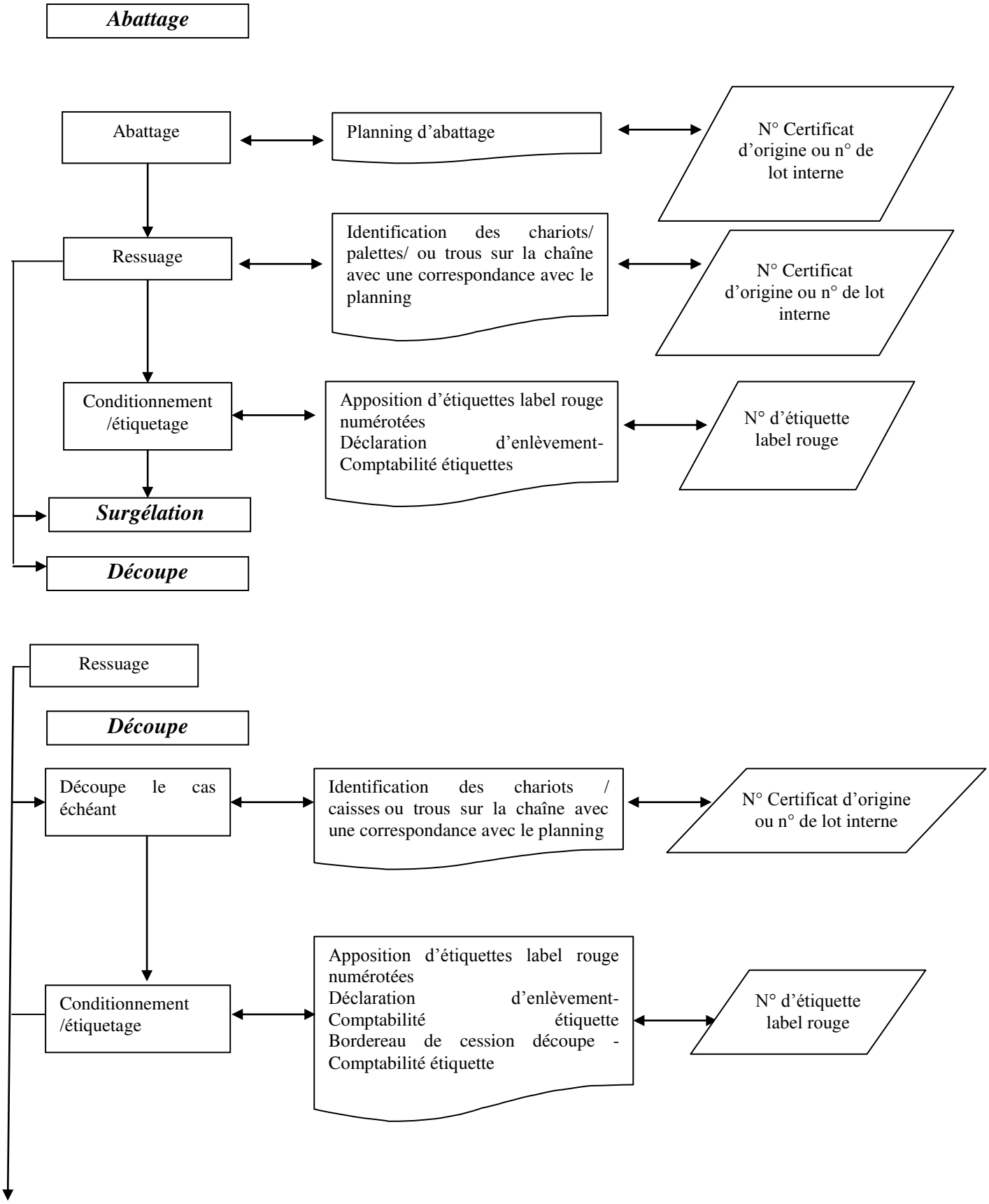
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

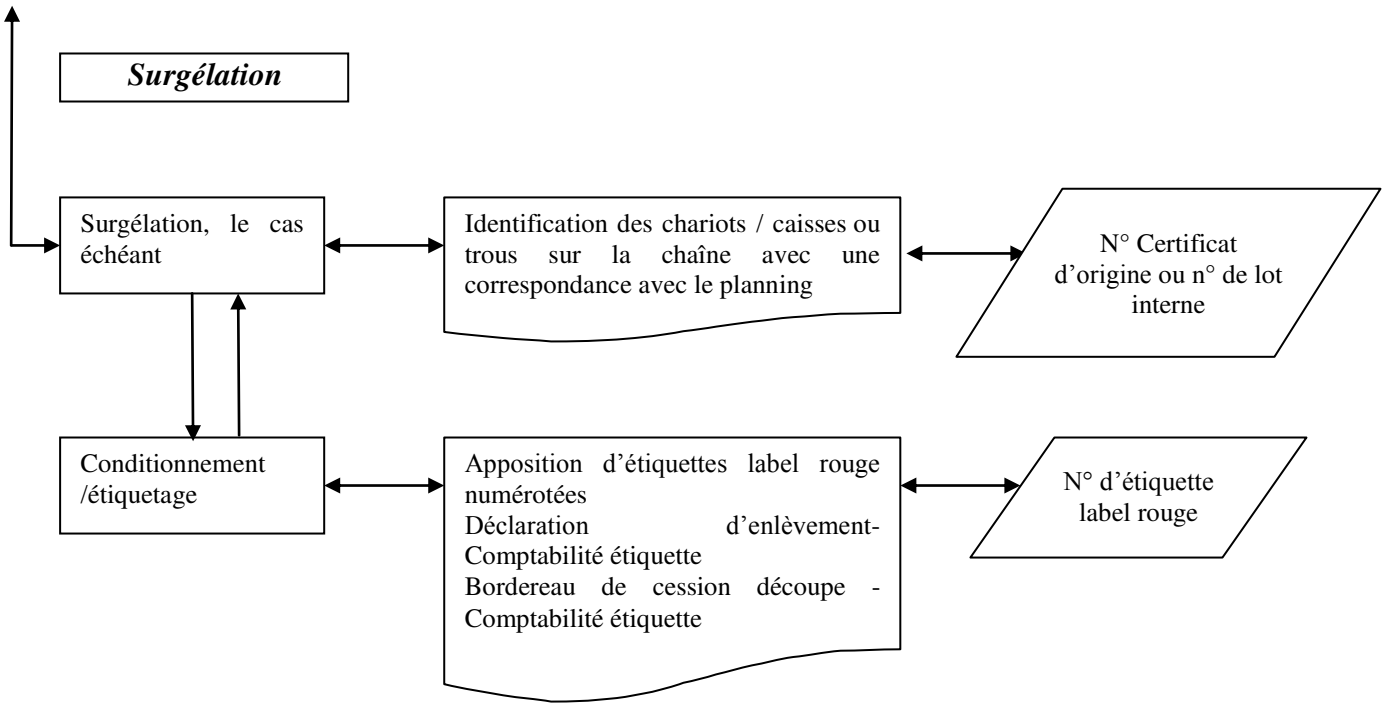
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :




Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe
Ressuage
Découpe
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette label rouge



4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des poussins reproducteurs parentaux	- Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : • le numéro de lot, • l'identifiant commercial de la souche, • le sexe, • le nombre.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ;

Etape	Document / mentions
	- Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • le nom et adresse de l'éleveur, • le n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.-

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • la date de livraison, • la quantité livrée, • la dénomination du produit, • l'identification du camion de livraison, • l'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des

Etape	Document / mentions
	poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne.
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage.
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattoir-atelier de découpe-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion

Etape	Document / mentions
	de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet à pattes noires cou nu
<table>
<tr><td>♂
♀</td><td>S88</td><td>T77N</td></tr>
<tr><td>SA 51</td><td>-</td><td>T751N</td></tr>
<tr><td>P6N</td><td>S86</td><td>-</td></tr>
<tr><td>SA51Noire</td><td>-</td><td>SA751Nnoir</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>S3.</td><td>Respect de la charte du SNA</td><td>La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d’installation et de fonctionnement visant à prévenir l’apparition et l’extension des infections salmonelliques et notamment :
- conception du couvoir : partie propre / partie sale, marche en avant ;
- nettoyage et désinfection du couvoir ;
- hygiène du personnel.</td></tr>
<tr><td>S4.</td><td>Maitrise de l’expression du potentiel génétique des troupeaux</td><td>Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux sont isolés.</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l’homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu’à l’obtention de manière stable du poids minimum de 50 grammes. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l’homogénéité des œufs à couver. - Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.
S6.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S9.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.**
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé, - Chaque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Chaque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - Chaque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

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
S14.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Interventions sur les animaux	- Le débecquage et le désonglage sont interdits. - L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée, dans le respect du bien-être animal.
S18.	Conditions de transport	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S20.	Modalités d'identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. - Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile, rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S22.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S23.	Conditions d'accrochage des volailles	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme.
S24.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S25.	**Conditions de saignée (durée)**	- **La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. - Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.
S26.	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	**La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Caractéristiques complémentaires des carcasses	Peau fine et pas trop grasse.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	labellisables	

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 2 heures.** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4°C en moins de 2 heures.**
S29.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C.
S31.	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S32.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Agrément des ateliers de découpe	- Les ateliers de découpe doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S34.	Températures de stockage des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Températures de transport des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Agrément des ateliers de surgélation	Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler et commercialiser des volailles label rouge.
S37.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S38.	Températures de transport et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire

S21	Agrément des abattoirs	Documentaire
S29	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel
S33	Agrément des ateliers de découpe	Documentaire
S36	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

« Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales»			ENGRAISSEMENT			
	Démarrage		**Croissance**		**Retrait**	
Matières Premières	***de 0 à 28 jours maximum***		***de 29 jours minimum à 7 jours maximum avant abattage***		***de 6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")***	
Grains de Céréales et produits dérivés :	**50 % minimum**		**70 % minimum**		**70 % minimum**	
			75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Céréales et dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
- Maïs	5	50	5	60	5	60
- Sorgho	0	50	0	60	0	60
- Blé	5	70	5	80	5	80
- Orge	0	20	0	20	0	20
- Seigle	0	15	0	25	0	25
- Triticale	0	50	0	60	0	60
- Avoine	0	10	0	20	0	20
Autres céréales et dérivés (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"					
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	50	0	30	0	30
Tourteaux (précisés soja, tournesol, colza)	0	50	0	30	0	30
Graines	0	30	0	30	0	30
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés Valeur pour chaque produit	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits et dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Tubercules et racines et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	10	0	15	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15	0	15
Autres graines et fruits	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***

et produits dérivés	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5
Minéraux et produits dérivés additifs	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0,2	6	0,2	6	0,2	6

Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%
La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible

JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° LA 19/01 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Alimenté avec 80 % de céréales
- Durée d'élevage 81 jours 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

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 4

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 8
5.3. Multiplication / Accouvage 8
5.3.1. Oisillons mis en place 8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 8
5.4. Alimentation des volailles 8
5.5. Élevage 10
5.5.1. Provenance des volailles 10
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 11
5.5.3. Parcours 12
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 12
5.5.4.1. Traitements 12
5.5.4.2. Vide sanitaire 12
5.5.5. Enlèvement de la bande 12
5.5.6. Ramassage et transport 12
5.6. Abattage 13
5.6.1. Attente avant abattage 13
5.6.2. Abattage 13
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 13
5.6.4. Ressuage 14
5.7. Conditionnement des volailles entières 14
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 14
5.8.1. Critères particuliers à la découpe 14
5.8.2. Présentations possibles pour la découpe 14
5.8.3. Conditionnement et identification des découpes 14

6. Étiquetage 15

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15

Annexe 1 : Plan d'alimentation 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

Ils peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice. Dans le cas d'une volaille effilée, les abats font obligatoirement l'objet d'un conditionnement comprenant le foie (dépourvu de vésicule biliaire), le gésier (dépourvu de revêtement corné), le cœur (dépourvu de membrane péricardique) et éventuellement la tête et le cou.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	≥ 80 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier – élevé en plein air
- Alimenté avec 80 % de céréales
- Durée d'élevage 81 jours minimum

4. TRAÇABILITÉ

L'ensemble des documents de traçabilité cités ci-après sont ceux en vigueur au jour de la rédaction de ce cahier des charges ; tout autre système et tous autres supports crées ultérieurement permettant d'enregistrer les informations exigées seront acceptés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	- Les éleveurs conservent durant **5 ans minimum** les documents attestant de la composition de l'aliment de finition.

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

Document	Document/mentions
Certificat d'origine / bon de livraison transmis par le sélectionneur au couvoir	- Certificat d'origine/bon de livraison des poussins reproducteurs parentaux mentionnant au minimum : • les coordonnées du sélectionneur, • les coordonnées du client accouveur, • le lieu de livraison, • le numéro du bon de livraison / certificat d'origine, • la date d'éclosion, • les quantités de poussins livrés.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Cahier d'élevage tenu par l'accouveur	- Cahier d'élevage du couvoir
Livraison des poussins : Un accusé de réception édité en 2 exemplaires, un pour l'éleveur et un autre pour le livreur, est transmis par le livreur à l'éleveur.	- L'accusé de réception comporte à minima : • la date de livraison des poussins, • les coordonnées du destinataire (éleveur), • la quantité de poussins livrés, • la désignation des marchandises (type des poussins), • la T°C relevée par l'éleveur dans le camion, • la T°C relevée par le livreur dans le bâtiment d'élevage, • l'heure de livraison, • le nombre de poussins morts à l'arrivée.

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Livraison d'aliments : Documents transmis par le fabricant d'aliment à l'éleveur pour chaque type d'aliment et pour chaque livraison.	- Bon de livraison et étiquette technique doivent préciser : • la nature, • l'origine (le fabricant), • la quantité des aliments.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Réception des poussins : Transmission de l'accouveur à l'éleveur	- Le Certificat de Garantie de l'Origine et le talon qui comportent un : • n° de bande unique attribué par le couvoir. - Le Certificat de Garantie de l'Origine qui indique a minima : • les coordonnées de l'éleveur, • le type de Certification, • le n° de semaine de livraison, la date d'éclosion et la date de livraison des poussins, • le code de l'éleveur et de son organisation de producteurs, • le n° d'homologation de la Certification, • le n° du bâtiment. Pour chaque troupeau sont précisés : • le code de l'accouveur fournisseur, • le n° de série, • le n° du troupeau d'origine, • le nombre total de poussins livrés, • la date de naissance des poussins. Chaque Certificat de Garantie de l'Origine est visé et tamponné par le couvoir et édité en 3 exemplaires : • 1 exemplaire est conservé par le couvoir, • 1 exemplaire est conservé par l'éleveur • 1 exemplaire est renvoyé par l'éleveur à l'organisme chargé du contrôle le jour de la livraison des poussins. - Fiche de suivi technique
Talon du Certificat de garantie de l'origine complété par l'éleveur	- Le talon du Certificat de Garantie de l'Origine est rempli par l'éleveur qui indique : • ses coordonnées. *les informations relatives à la bande :* • date de naissance des poussins, • nombre d'animaux mis en place, • nombre total de morts, • nombre de morts par accident, • nombre de morts à 10 jours • nombre de volailles gardées par l'éleveur. *les informations relatives à l'enlèvement :* • abattoir de destination, • date d'enlèvement,

Etape	Document / mentions
	• nombre enlevé et poids. *les informations relatives à l'alimentation :* • fabricant d'aliment, • date de livraison des aliments, • type d'aliment livré, • poids consommé. Il est édité en 3 exemplaires : • 1 exemplaire est conservé par l'éleveur, • 1 exemplaire est récupéré par l'organisation de producteurs en fin de bande, • 1 exemplaire est envoyé à l'organisme chargé du contrôle au plus tard 15 jours après le dernier enlèvement.
Documents tenus par l'éleveur durant toute la période d'élevage de la bande	- Le Carnet de bord de l'élevage qui mentionne : • les procédures de nettoyage / désinfection • la durée du vide sanitaire après désinfection et chaque enlèvement. - Le registre d'élevage. - L'éleveur conserve tous les documents permettant de préciser la nature, l'origine (le fabricant) et la quantité des aliments et ce, pour chaque type d'aliment et pour chaque livraison (bon de livraison et étiquette technique).

- **Traçabilité élevage - abattoir**

Etape	Document / mentions
Enlèvement des bandes : La fiche ICA (Informations sur la Chaîne Alimentaire) est transmise par l'éleveur à l'abattoir 24 heures avant l'enlèvement des bandes	Les informations portées par la fiche sont à minima : • les coordonnées de l'éleveur, • le n° du bâtiment, • le type et la souche des volailles, • le couvoir, • le n° de bande, • la date de mise en place, • le nombre de poussins livrés, • un tableau récapitulatif de la mortalité et de la croissance par semaine, • un tableau récapitulatif des accidents, pathologies et traitements, • un tableau récapitulatif des livraisons d'aliments, • la date de rédaction de la fiche sanitaire d'élevage,

Etape	Document / mentions
	• l'âge des volailles à la date de rédaction, • le poids moyen des volailles à la date de rédaction, • l'abattoir de destination, • la date prévue d'abattage, • l'âge des volailles à l'abattage, • le poids moyen estimé des volailles à l'abattage.
Ramassage / transport : le chauffeur et l'éleveur établissent un bon de ramassage / transport numéroté.	- Le bon de ramassage / transport comporte à minima les informations suivantes : • les coordonnées de l'abattoir de destination, • la date d'enlèvement, • les coordonnées de l'éleveur, • l'identification de l'organisation de producteurs dont dépend l'éleveur, • le nombre de cages, • le nombre de volailles par cage, • le type des volailles, • le poids total, • le nombre total, • le n° du bâtiment, • le n° de la bande, • l'heure de départ, • l'heure d'arrivée. Une ligne « observations » permet de préciser si l'enlèvement est partiel ou total. Il est édité en 2 exemplaires : • 1 exemplaire est conservé par l'éleveur, • 1 exemplaire est récupéré par le chauffeur.

- **Traçabilité abattoir - atelier de découpes et de conditionnement**

Etape	Document / mentions
Documents réceptionnés par l'abattoir	- Bon de ramassage - Fiche ICA (transmise 24 h avant l'enlèvement)
Découpe et conditionnement	- Procédure interne d'identification et de traçabilité des découpes permettant le lien entre la découpe et la volaille.
Flux matière	- comptabilité matière entrées / sorties. - comptabilité étiquette

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet à pattes jaunes cou nu
<table>
<tr><td>♂
♀</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></td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	les œufs dont le poids est inférieur à 52 g ne sont pas retenus pour la production de poussins destinés au Label Rouge. - Jusqu'au début de la 23ème semaine d'âge des poules parentales, les œufs sont systématiquement déclassés. - Ensuite, le poids des œufs mis à couver est contrôlé et ne sont déclassés que les œufs dont le poids est inférieur à 52 g sales, fêlés et doubles. - A partir du début de la 26ème semaine d'âge des poules parentales (le poids des œufs est au-dessus de 52 g : se référer aux courbes de poids des sélectionneurs), les œufs mis à couver ne sont plus pesés.
S4.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales et doubles sont déclassés
S5.	**Poids minimum des œufs à couver**	**52 grammes**

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Additifs interdits	- Dans la catégorie « additifs technologiques » : • l'utilisation du buthylhydroxytoluène (BHT) est

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		interdite (groupe fonctionnel : antioxygènes). • l'utilisation des lignosulfonates liquides (agents liants, antimottants et coagulants) est interdite.
S7.	Additifs autorisés	- Dans la catégorie « additifs sensoriels », seuls les xanthophylles (pigments naturels ou de synthèse) autorisés par la réglementation peuvent être utilisés comme matières colorantes. Leur teneur ne doit pas dépasser 50 mg / kg de l'aliment complet ou de l'équivalent d'une ration journalière. - Dans la catégorie « additifs nutritionnels », la vitamine A doit être incorporée à une dose inférieure ou égale à 10 000 UI / kg de l'aliment complet ou de l'équivalent de la ration journalière (la réglementation en vigueur prévoit un dosage pouvant aller jusqu'à 13 500 UI / kg de l'aliment complet ou de la ration journalière). - Dans la catégorie « coccidiostatiques et histomonostatiques » sont autorisés : • monensin - sodium. • décoquinate. • chlorhydrate de robenidine : l'utilisation du chlorydrate de robenidine doit être arrêtée 15 jours avant l'abattage (la réglementation en vigueur prévoit que son utilisation doit être arrêtée au moins 5 jours avant l'abattage). • lasalocide A-sodium. • halofuginone. • narasin. • salinomycine-sodium. • maduramicine ammonium alpha. • diclazuril. • semduramicine sodium. - Pour chaque additif, le retrait de l'alimentation doit être conforme à la réglementation en vigueur. En tout état de cause, il doit y avoir retrait de tout additif au minimum 5 jours avant abattage. - L'utilisation des micro-organismes est autorisée. - Toutes les enzymes autorisées par la réglementation en vigueur peuvent être utilisées.
S8.	Retrait des additifs	Au minimum 5 jours avant abattage
S9.	Pourcentage colza sous toutes ses formes	5 % maximum
S10.	**Pourcentage de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		être égal ou supérieure à 80%.
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Composition de la bande	Dans le bâtiment, les poussins mâles sexés doivent être séparés des poussins de sexes mélangés ou des poules.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires. Ces derniers pourront être naturels (haies...) ou artificiels (filets...).
S14.	Conditions d'implantation des bâtiments	- Afin intégrer le bâtiment dans le paysage et d'éviter de rompre l'harmonie du paysage, le lieu d'implantation du bâtiment doit tenir compte de la topographie et / ou la végétation ; - Le bâtiment doit être implanté à proximité d'une plantation arborée (si une telle plantation existe), les trappes face à cette plantation. - Tout obstacle devant les trappes de nature à gêner la sortie des poulets doit être évité.
S15.	Caractéristiques des bâtiments	- Pour les bâtiments « en dur », les matériaux et les couleurs doivent être en harmonie avec le site et le style régional ; Pour les constructions réalisées après le 1er janvier 2000 : - le soubassement des murs en parpaings des bâtiments « en dur » est recouvert d'un enduit lisse. - les protections latérales posées sur les côtés intérieurs des bâtiments « tunnels » sont placés entre les arceaux métalliques et la bâche.
S16.	Présence et caractéristiques des aires bétonnées	Le bâtiment (exception faite pour les bâtiments mobiles) est équipé d'aires bétonnées lisses permettant un nettoyage et une désinfection optimum au niveau : - des entrées,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- des sorties, - des zones où se pratiquent le nettoyage et la désinfection du matériel, - des aires de livraison et d'enlèvement des volailles. Dimensions des aires bétonnées : - Largeur minimale : 1 mètre de plus que l'ouverture - Longueur minimale : 4 mètres en pignon et 1,5 mètre pour les ouvertures latérales
S17.	Ventilation du bâtiment	- Les éléments de ventilation, caissons, trappes et lanterneau - sont accessibles ou démontables. - Les ouvertures : jupes et trappes d'entrée d'air, fenêtres, sont grillagées.
S18.	Éclairement du bâtiment	L'éclairage naturel doit être est suffisant pour pouvoir lire à l'intérieur du bâtiment en condition normale d'éclairement.
S19.	Caractéristiques du matériel	les abreuvoirs et mangeoires sont en nombre suffisant et répartis dans le bâtiment.
S20.	Présence d'une arrivée d'eau	Au niveau de l'aire en pignon, une arrivée d'eau doit être présente.
S21.	Gestion de l'eau	- Les bacs à eau sont impérativement couverts et placés si possible dans le local technique, - Une vanne de vidange des bacs est prévue pour pouvoir les vider et les nettoyer à la fin de chaque bande, - L'installation de distribution d'eau est impérativement nettoyée et désinfectée à chaque bande selon la chronologie suivante : vidange, nettoyage, désinfection, rinçage et remplissage.
S22.	Qualité de l'eau	- La structure de productions fait réaliser au minimum une fois par an une analyse d'eau (études bactériologiques, chimiques et de pH) par bâtiment d'élevage. - Le prélèvement se fait avant la mise en place des animaux, en fin de ligne.
S23.	Chauffage du bâtiment	- Afin d'assurer une chaleur suffisante en ambiance (notamment au démarrage du lot), les points de chauffage sont en nombre suffisant et répartis dans le bâtiment.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Caractéristiques de la litière	La litière doit comporter au moins 1 kg de paille par sujet lorsque cette matière est prévue
S25.	Entretien des abords du bâtiment	- Les abords des bâtiments sont dégagés de tout objet ou débris et entretenus (recueil des eaux de pluie, végétation…)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- En période d'élevage, il ne doit pas y avoir de fumier aux abords du bâtiment
S26.	Désinfection des abords du bâtiment	De la chaux vive est répandue en fin de désinfection à la périphérie du bâtiment, principalement au niveau des aires de circulation (silos, portail, sas).

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Caractéristiques des plantations	Sur le parcours sont plantés les essences végétales et les arbres du paysage environnant.
S28.	**Rotation des parcours**	**La rotation du parcours s'effectue avec un repos de 8 semaines minimum pour toute la production**
S29.	Aménagement du parcours	Il ne doit pas être stocké de matériel ou de fumier sur le parcours en présence des volailles.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Maitrise du suivi sanitaire des volailles	- L'éleveur doit suivre l'état de santé des poulets tout au long de l'élevage et appliquer les traitements appropriés en cas d'infection. - Les traitements entrepris sont mentionnés sur le carnet sanitaire.

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Nettoyage et désinfection du sas sanitaire	Le sas sanitaire est nettoyé et désinfecté après chaque enlèvement.
S32.	Durée du vide sanitaire du parcours	La rotation du parcours compte au moins 21 jours de vide sanitaire effectif, le reste des jours à courir couvrant la période de claustration des volailles.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Conditions de ramassage des volailles	- Utilisation de tenues propres par les ramasseurs ; - Travail dans le calme et la pénombre lors de l'attrapage et la mise en cage (ou en containers) ; - Manipulation des poulets et des cages (ou les containers) sans brutalité ; - Le ramassage est à réaliser en un temps minimal.
S34.	Conditions de transport	- Ventilation et cubage d'air adaptés ; - Véhicules propres et désinfectés ; - Cages ou containers correctement sanglés ; - Poulets non coincés ou dépassant des cages ; - Poulets protégés des conditions climatiques ; - Transport limitant le stress des poulets (secousses violentes...)

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées des intempéries (exemple containers à toit fermé, bâchés sur les côtés.., quais ventilés en cas de fortes chaleurs...) - Le sol des quais d'attente est propre visuellement.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Conditions d'accrochage des volailles	- L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme. - Les poulets vivants ne doivent pas voir les poulets morts.
S37.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, doit être réalisé dans la pénombre et dans une ambiance calme ; - La durée de l'étourdissement est adaptée pour que l'animal ne reprenne pas conscience pendant la saignée ; - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque.
S38.	**Conditions de saignée (durée)**	**La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35 secondes**.
S39.	**Conditions d'échaudage et de plumaison (durée)**	**La durée d'échaudage doit être au minimum de 1 minute 30 secondes.**

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	- Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse. - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge. - Peau : • pas de griffures : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps. • brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses, tolérance sur les autres parties du corps. • absence de plumes résiduelles et de sicots. • bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet. • saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses. - Cas des volailles effilées : tête et pattes propres, sans nécrose.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Températures des zones réfrigérées (hors salles)	La température des zones réfrigérées ne doit pas dépasser + 4°C

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.2. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.3. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Modalités d'identification des découpes « vrac »	- Sur chaque morceau apposition d'une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant : • logo, • n° label rouge, • dénomination du produit,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• DLC, • estampille sanitaire.
S43.	Modalités d'identification des découpes (conditionnement ou étiquetage hors salle de découpe)	- Si le conditionnement et la pose de l'étiquette ne sont pas réalisés immédiatement après la découpe dans la salle de découpe, les morceaux de découpe: • sont placés dans des emballages (caissettes ou autres....) différents de ceux utilisés pour la découpe non label rouge ; • sont stockés par piles identifiées (identification du lot d'origine, mention du jour de découpe) ; • sont regroupés dans une zone spécifique de la chambre de stockage afin d'éviter toute confusion.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	**Principaux points à contrôler**	**Méthode d'évaluation**
S10	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire
S32	Rotation des parcours	Documentaire et Visuel
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et Visuel**

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Alimenté avec 80 % de céréales

POUSSIN DEMARRAGE : du 1er au 28ème jour		
Matières premières		**Taux mini / maxi**
Grains de céréales	Céréales choisies parmi : - le blé ou le triticale (de 10 à 80 %) - l'orge (30 % max.) - le maïs (de 15 à 90 %) - le sorgho (20 % max.)	Céréales et issues de céréales à 50 % mini en poids de la formule d'aliment
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales choisis parmi : - le son fin (10 % max.) - le remoulage (15 % max.) - les farines basses (15 % max.) - le gluten de maïs (10 % max.)	Produits dérivés de céréales (maxi 15 % de l'ensemble céréales et issues de céréales)
Graines ou fruits d'oléagineux Graines de légumineuses	Oléagineux et protéagineux choisis parmi : - Graine de soja (20 % max.) - Graine de colza (5 % max.) - Graine de tournesol (20 % max.) - Pois (20 % max.) Huiles végétales dont notamment : - Huile de soja (3 % max.) - Huile de colza (3 % max.) - Huile de tournesol (3% max.)	Oléagineux et protéagineux limités à 20 %
Produits dérivés d'oléagineux	Tourteaux choisis parmi : - Tourteaux de soja (max. 30 %) - Tourteaux de tournesol (max. 30 %) - Tourteaux de colza (max. 5 %)	Tourteaux limités à 30 % maxi
Fourrages y compris les fourrages grossiers	Autres produits d'origine végétale dont notamment : - Luzerne (max. 10 %)	Entre 0 et 10 %
Minéraux	Respect de la réglementation	Entre 0 et 5 %
Additifs	Cf. liste	Entre 0,5 et 1 %

POULET CROISSANCE : du 29ème au 52ème jour		
Matières premières		**Taux mini / maxi**
Grains de céréales	Céréales **(minimum 2)** choisies parmi : - le blé (max. 50 %) ou le triticale (max. 15 %) - l'orge (15 % max.) - le maïs (de 20 à 60 %) - le sorgho (20 % max.)	Céréales et issues de céréales à 70 % mini en poids de la formule d'aliment
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales choisis parmi : - le son fin (15 % max.) - le remoulage (15 % max.) - les farines basses (15 % max.) - le gluten de maïs (15% max.)	Produits dérivés de céréales (maxi 15 % de l'ensemble céréales et issues de céréales)
Le % moyen pondéré de céréales et Produits dérivés de céréales est égal ou supérieur à 80 %.		
Graines ou fruits d'oléagineux Graines de légumineuses	Oléagineux et protéagineux choisis parmi : - Graine de soja (max. 15 %) - Graine de colza (max. 5 %) - Graine de tournesol (max. 15 %) - Pois (max. 15 %) Huiles végétales dont notamment : - Huile de soja (max. 3 %) - Huile de colza (max. 3 %) - Huile de tournesol (max. 3%)	Oléagineux et protéagineux limités à 15 %
Produits dérivés d'oléagineux	Tourteaux choisis parmi : - Tourteaux de soja (max. 20 %) - Tourteaux de tournesol (max. 20 %) - Tourteaux de colza (max. 5 %)	Tourteaux limités à 20 % maxi
Fourrages y compris les fourrages grossiers	Autres produits d'origine végétale dont notamment : - Luzerne (max. 10 %)	Entre 0 et 10 %
Minéraux	Respect de la réglementation	Entre 0 et 5 %
Additifs	Cf. liste	Entre 0,5 et 1 %

POULET FINITION : du 53ème à l'abattage		
Matières premières		**Taux mini / maxi**
Grains de céréales	Céréales **(minimum 3)** choisies parmi : - le blé (50 % max.) - le triticale (15 % max.) - l'orge (15 % max.) - le maïs (de 30 à 60 %) - le sorgho (20 % max.)	Céréales et issues de céréales à 80 % mini en poids de la formule d'aliment
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales choisis parmi : - le son fin (15 % max.) - le remoulage (15 % max.) - les farines basses (15 % max.) - le gluten de maïs (15% max.)	Produits dérivés de céréales (maxi 15% de l'ensemble céréales et issues de céréales)
Le % moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales est égal ou supérieur à 80 %.		
Graines ou fruits d'oléagineux Graines de légumineuses	Oléagineux et protéagineux choisis parmi : - Graine de soja (max. 15 %) - Graine de colza (max. 5 %) - Graine de tournesol (max. 15 %) - Pois (max. 15 %) Huiles végétales dont notamment : - Huile de soja (max. 3 %) - Huile de colza (max. 3 %) - Huile de tournesol (max. 3%)	Oléagineux et protéagineux limités à 15 %
Produits dérivés d'oléagineux	Tourteaux choisis parmi : - Tourteaux de soja (max. 20 %) - Tourteaux de tournesol (max. 20 %) - Tourteaux de colza (max. 5 %)	Tourteaux limités à 20 % maxi
Fourrages y compris les fourrages grossiers	Autres produits d'origine végétale dont notamment : - Luzerne (max. 10 %)	Entre 0 et 10 %
Minéraux	Respect de la réglementation	Entre 0 et 5 %
Additifs	Cf. liste	Entre 0,5 et 1 %

JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° LA 22/99 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 80 % 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 3

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 7

5. Méthode d'obtention 11

5.1. Schéma de vie 11
5.2. Sélection 11
5.3. Multiplication / Accouvage 11
5.3.1. Oisillons mis en place 11
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 12
5.4. Alimentation des volailles 13
5.5. Élevage 13
5.5.1. Provenance des volailles 13
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 13
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.5.3. Parcours 14
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.5.5. Enlèvement de la bande 14
5.5.6. Ramassage et transport 14
5.6. Abattage 14
5.6.1. Attente avant abattage 14
5.6.2. Abattage 15
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 15
5.6.4. Ressuage 15
5.7. Conditionnement des volailles entières 16
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 16
5.8.1. Présentations possibles pour la découpe 16
5.8.2. Conditionnement et identification des découpes 16
5.9. Transformation 16
5.10. Surgélation 17

6. Étiquetage 17

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 17

Annexe 1 : Plan d'alimentation 18

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet 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 poulet à croissance lente, pattes et peau jaunes, plumage roux, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 %	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 81 jours minimum,
- Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 80% de céréales.

Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :

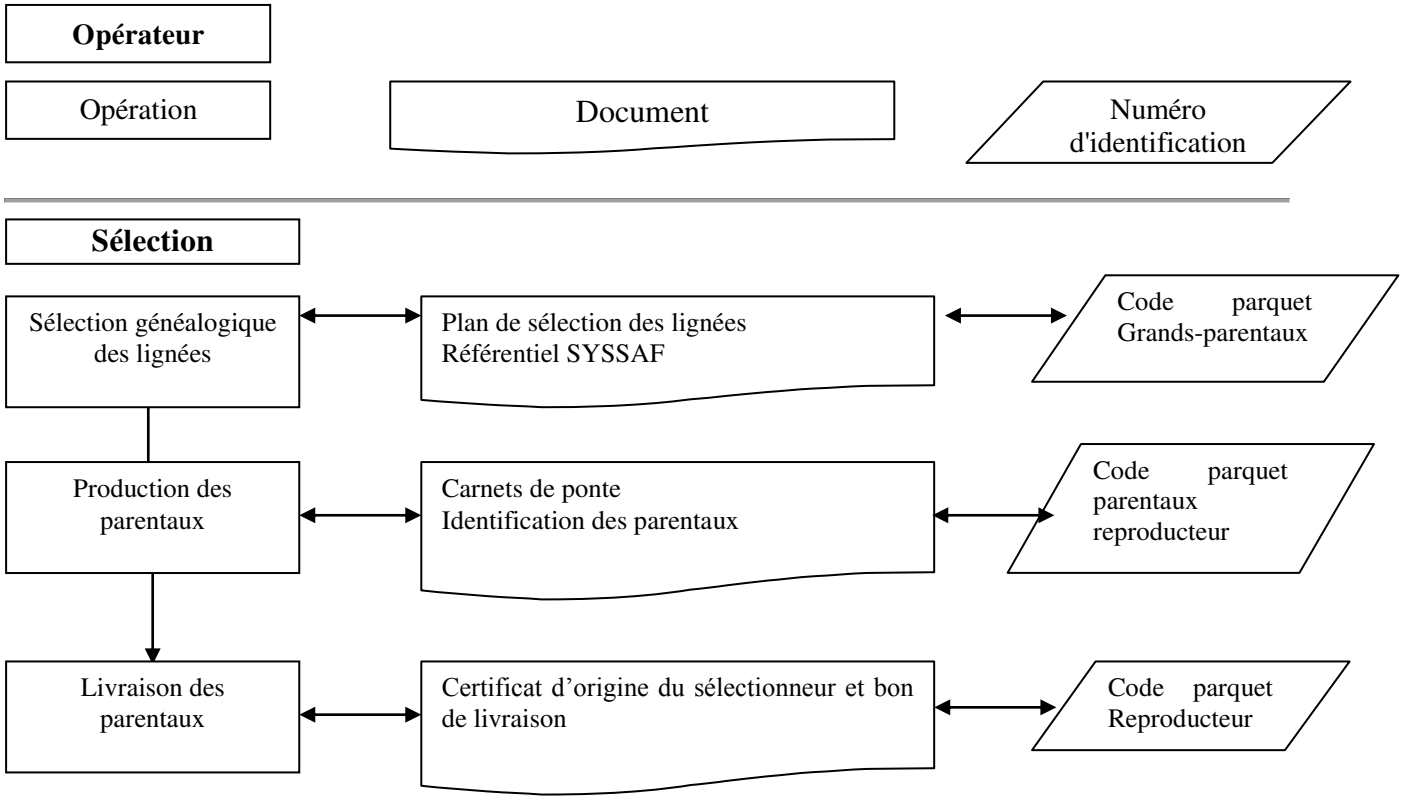
- Chair tendre sans être molle ;
- Jutosité suffisante, agréable en bouche ;
- Flaveur agréable et caractéristique.

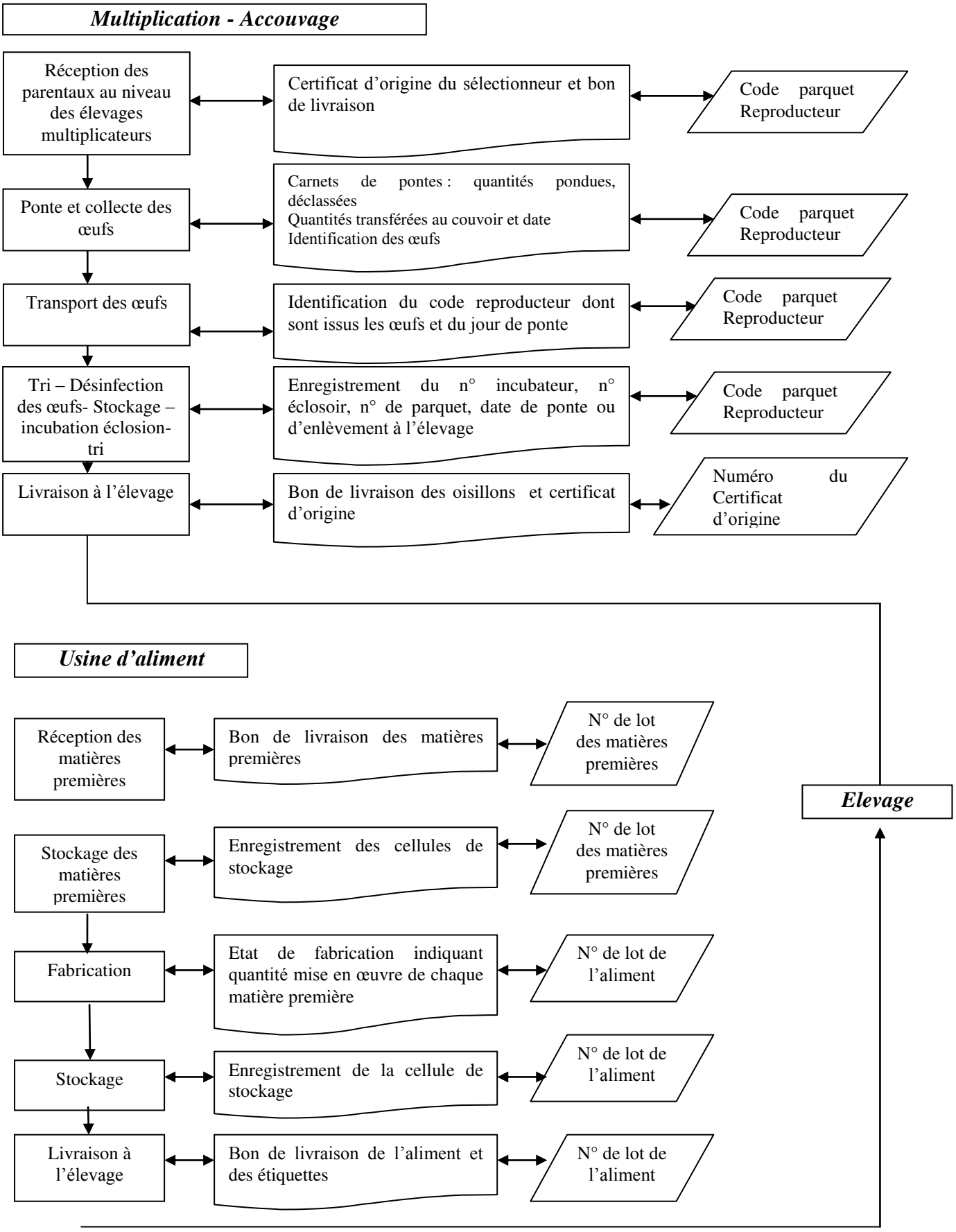
4. TRAÇABILITÉ

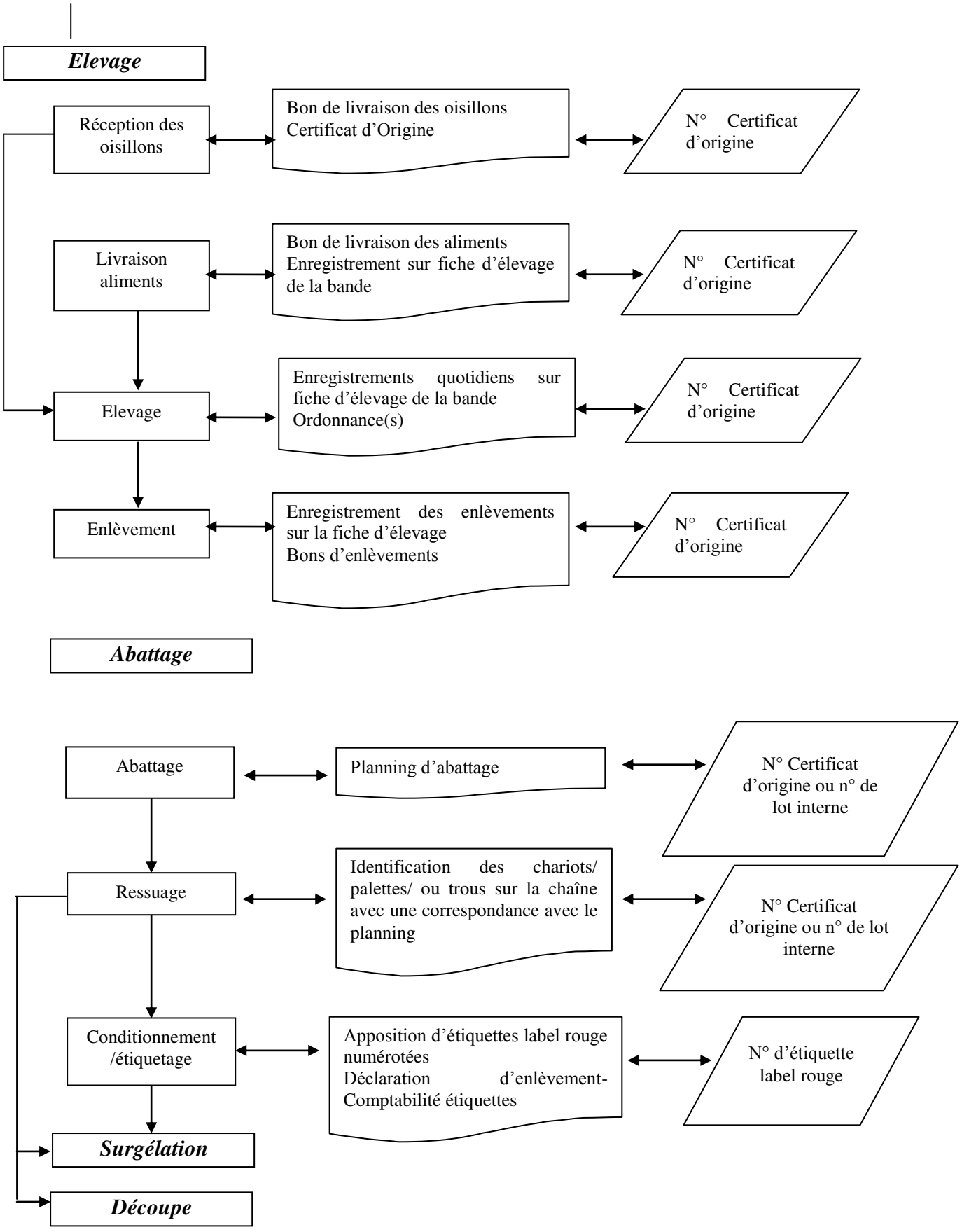
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

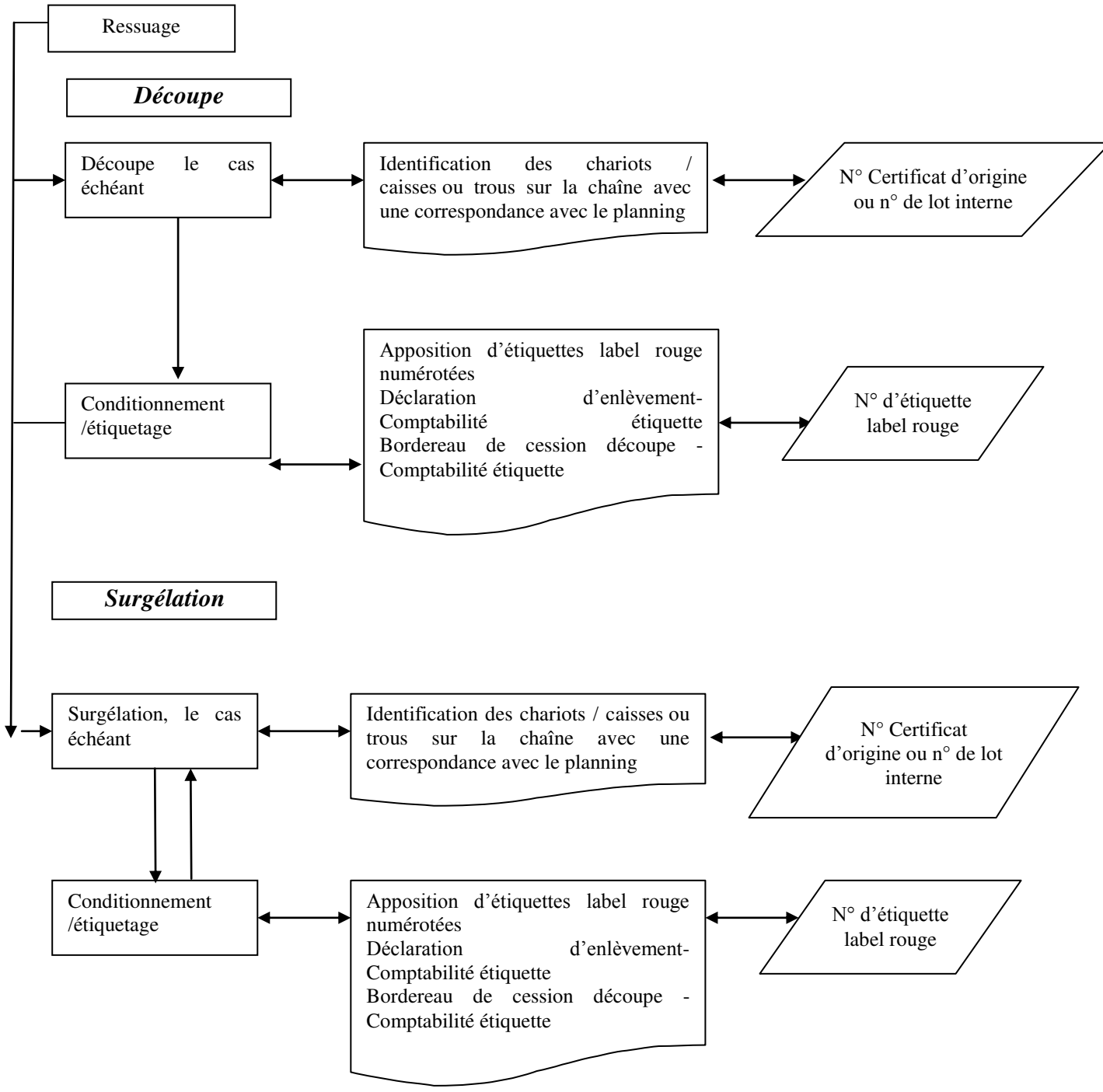
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :




Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine
Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage


Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine
Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-
Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe



4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des poussins reproducteurs parentaux	- Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : • le numéro de lot, • l'identifiant commercial de la souche, • le sexe, • le nombre.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • le nom et adresse de l'éleveur, • le n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.-

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • la date de livraison, • la quantité livrée, • la dénomination du produit, • l'identification du camion de livraison, • l'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors

Etape	Document / mentions
	prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne.
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage.
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattoir-atelier de découpe-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de

Etape	Document / mentions
	découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes		
		♂ / ♀	T44N	S77N
		SA51	T451N	-
		JA57	T457N	S757N

S3.	Respect de la charte du SNA	La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d'installation et de fonctionnement visant à prévenir l'apparition et l'extension des infections salmonelliques et notamment : - conception du couvoir : partie propre / partie sale, marche en avant ; - nettoyage et désinfection du couvoir ; - hygiène du personnel.
S4.	Maitrise de l'expression du potentiel génétique des troupeaux	Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux sont isolés.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu'à l'obtention de manière stable du poids minimum de 50 grammes. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. - Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.
S6.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S9.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • la date d'éclosion,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.**
S11.	**Pourcentage de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.**
S12.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé, - Chaque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment, - Chaque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - Chaque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

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
S15.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Interventions sur les animaux	- Le débecquage et le désonglage sont interdits. - L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée, dans le respect du bien-être animal.
S19.	Conditions de transport	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S21.	Modalités d'identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. - Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile, rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S23.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S24.	Conditions d'accrochage des volailles	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme.
S25.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S26.	**Conditions de saignée (durée)**	- **La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. - Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.
S27.	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	**La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Peau fine et pas trop grasse.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 2 heures.** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4°C en moins de 2 heures.**
S30.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C.
S32.	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S33.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Agrément des ateliers de découpe	- Les ateliers de découpe doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S35.	Températures de stockage des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Températures de transport des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Agrément des ateliers de surgélation	Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler et commercialiser des volailles label rouge.
S38.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S39.	Températures de transport et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
S11	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire
S22	Agrément des abattoirs	Documentaire
S30	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel
S34	Agrément des ateliers de découpe	Documentaire
S37	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

« Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 80 % de céréales»			ENGRAISSEMENT			
	Démarrage		**Croissance**		**Retrait**	
Matières Premières	***de 0 à 28 jours maximum***		***de 29 jours minimum à 7 jours maximum avant abattage***		***de 6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")***	
Grains de Céréales et produits dérivés :	**50 % minimum**		**70 % minimum**		**70 % minimum**	
			80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Céréales et dérivés	***% Mini***	***% Maxi***	***% Mini***	***% Maxi***	***% Mini***	***% Maxi***
- Maïs	5	50	5	60	5	60
- Sorgho	0	50	0	60	0	60
- Blé	5	70	5	80	5	80
- Orge	0	20	0	20	0	20
- Seigle	0	15	0	25	0	25
- Triticale	0	50	0	60	0	60
- Avoine	0	10	0	20	0	20
Autres céréales et dérivés (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"					
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés :	***% Mini***	***% Maxi***	***% Mini***	***% Maxi***	***% Mini***	***% Maxi***
	0	50	0	30	0	30
Tourteaux (précisés soja, tournesol, colza)	0	50	0	30	0	30
Graines	0	30	0	30	0	30
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés Valeur pour chaque produit	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits et dérivés :	***% Mini***	***% Maxi***	***% Mini***	***% Maxi***	***% Mini***	***% Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Tubercules et racines et produits dérivés	***% Mini***	***% Maxi***	***% Mini***	***% Maxi***	***% Mini***	***% Maxi***
	0	10	0	15	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15	0	15
Autres graines et fruits	***% Mini***	***% Maxi***	***% Mini***	***% Maxi***	***% Mini***	***% Maxi***

et produits dérivés	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5
Minéraux et produits dérivés additifs	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0,2	6	0,2	6	0,2	6

Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%
La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible

JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° LA 23/90 « Chapon noir 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 75 % de céréales

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 7

5. Méthode d'obtention 11

5.1. Schéma de vie 11
5.2. Sélection 11
5.3. Multiplication / Accouvage 11
5.3.1. Oisillons mis en place 11
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 12
5.4. Alimentation des volailles 12
5.5. Élevage 13
5.5.1. Provenance des volailles 13
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 13
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.3. Parcours 14
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.5.5. Enlèvement de la bande 14
5.5.6. Ramassage et transport 14
5.6. Abattage 14
5.6.1. Attente avant abattage 14
5.6.2. Abattage 15
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 15
5.6.4. Ressuage 15
5.7. Conditionnement des volailles entières 16
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 16
5.9. Transformation 17
5.10. Surgélation 17

6. Étiquetage 17

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon noir 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 à croissance lente, à pattes noires, peau blanche, plumage noir, fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales

Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :

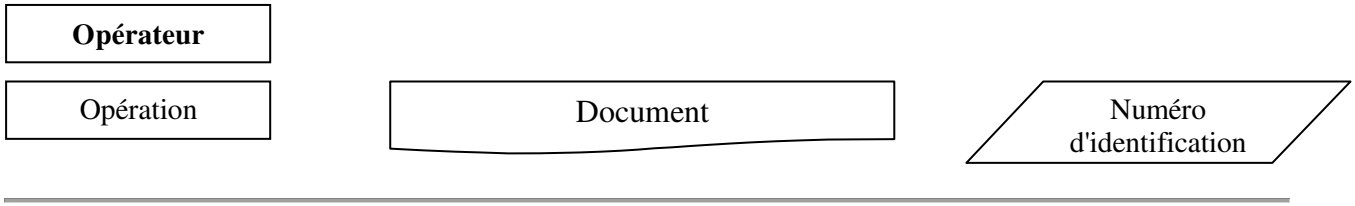
- Chair tendre sans être molle ;
- Jutosité suffisante, agréable en bouche ;
- Flaveur agréable et caractéristique.

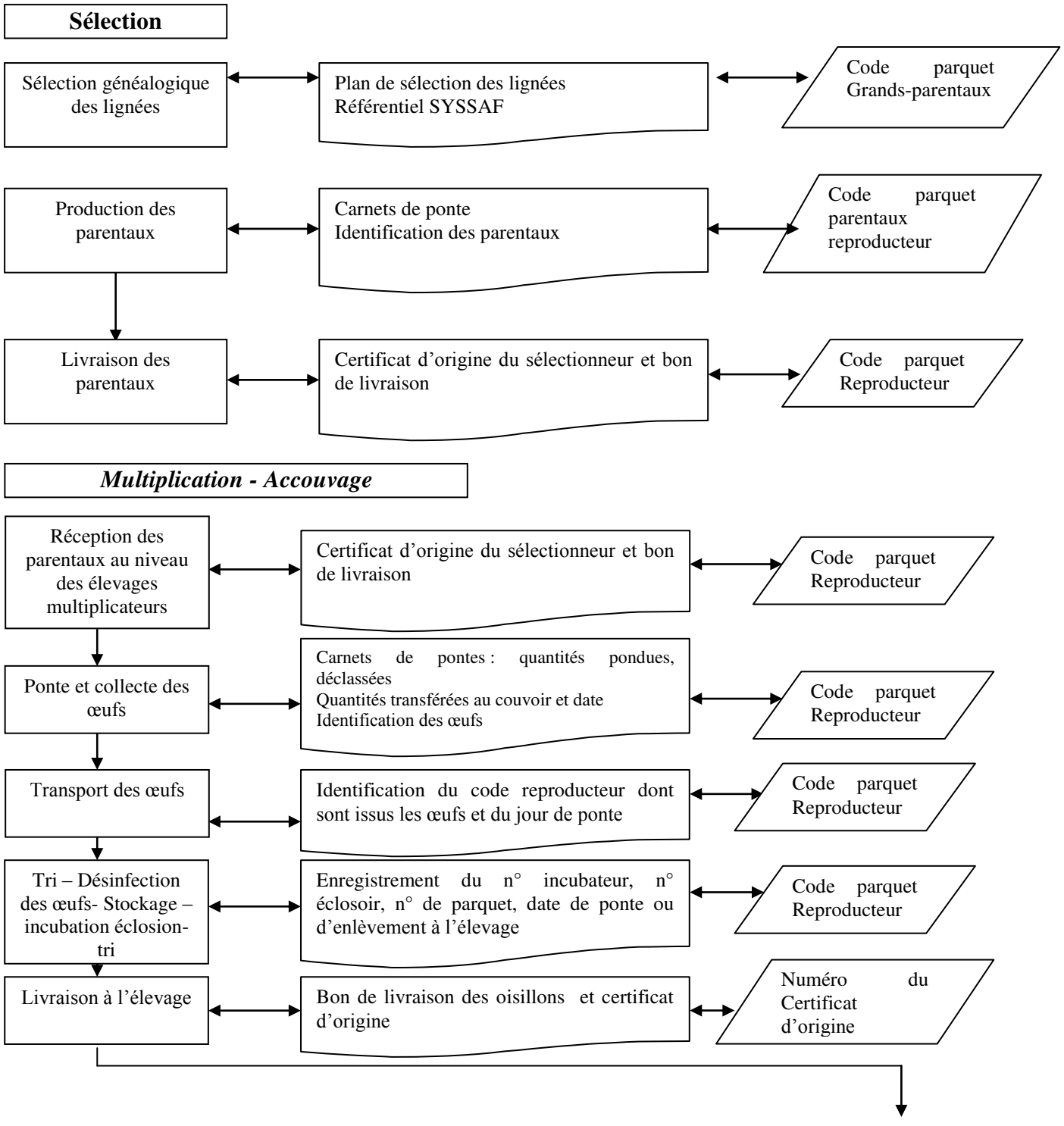
4. TRAÇABILITÉ

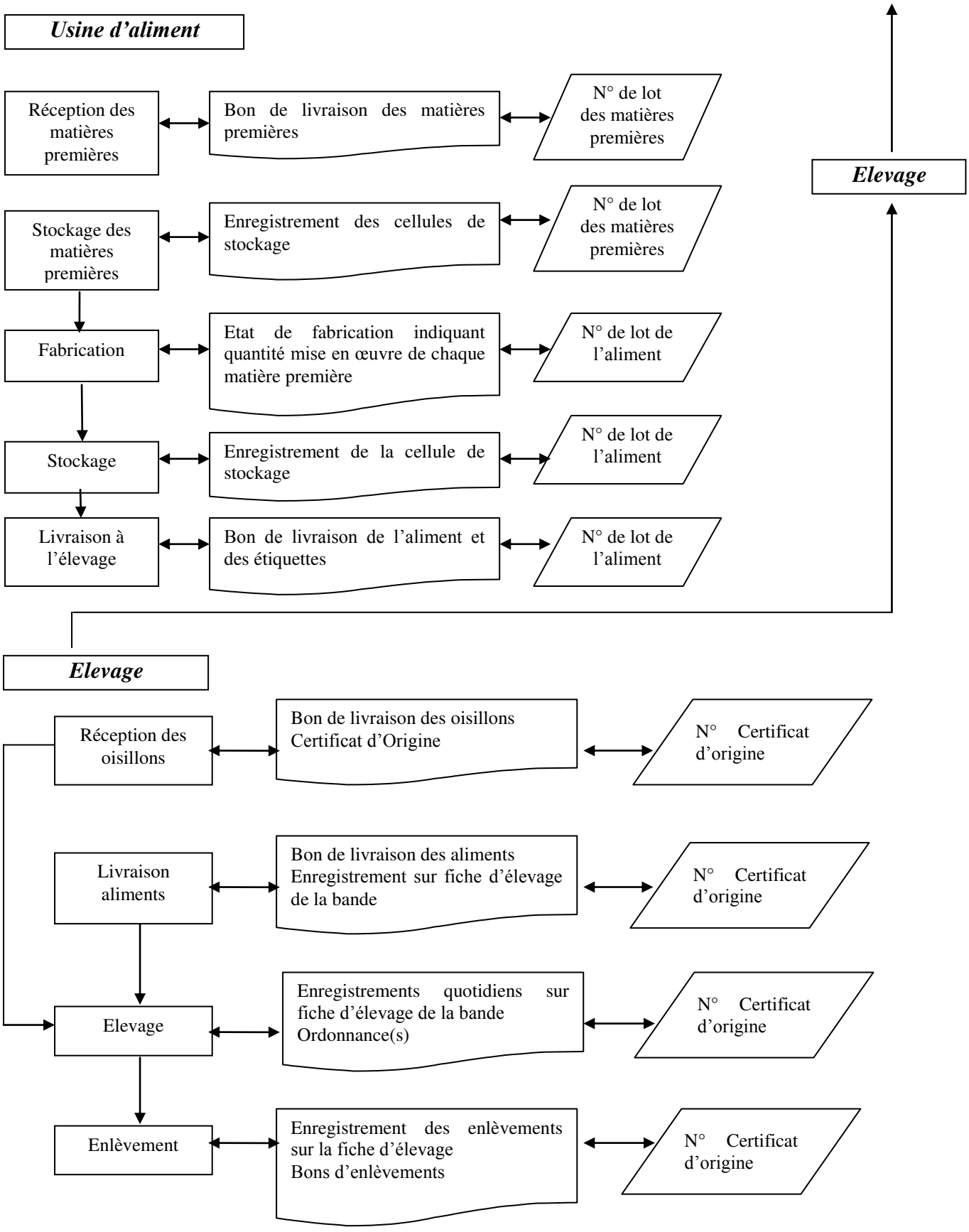
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

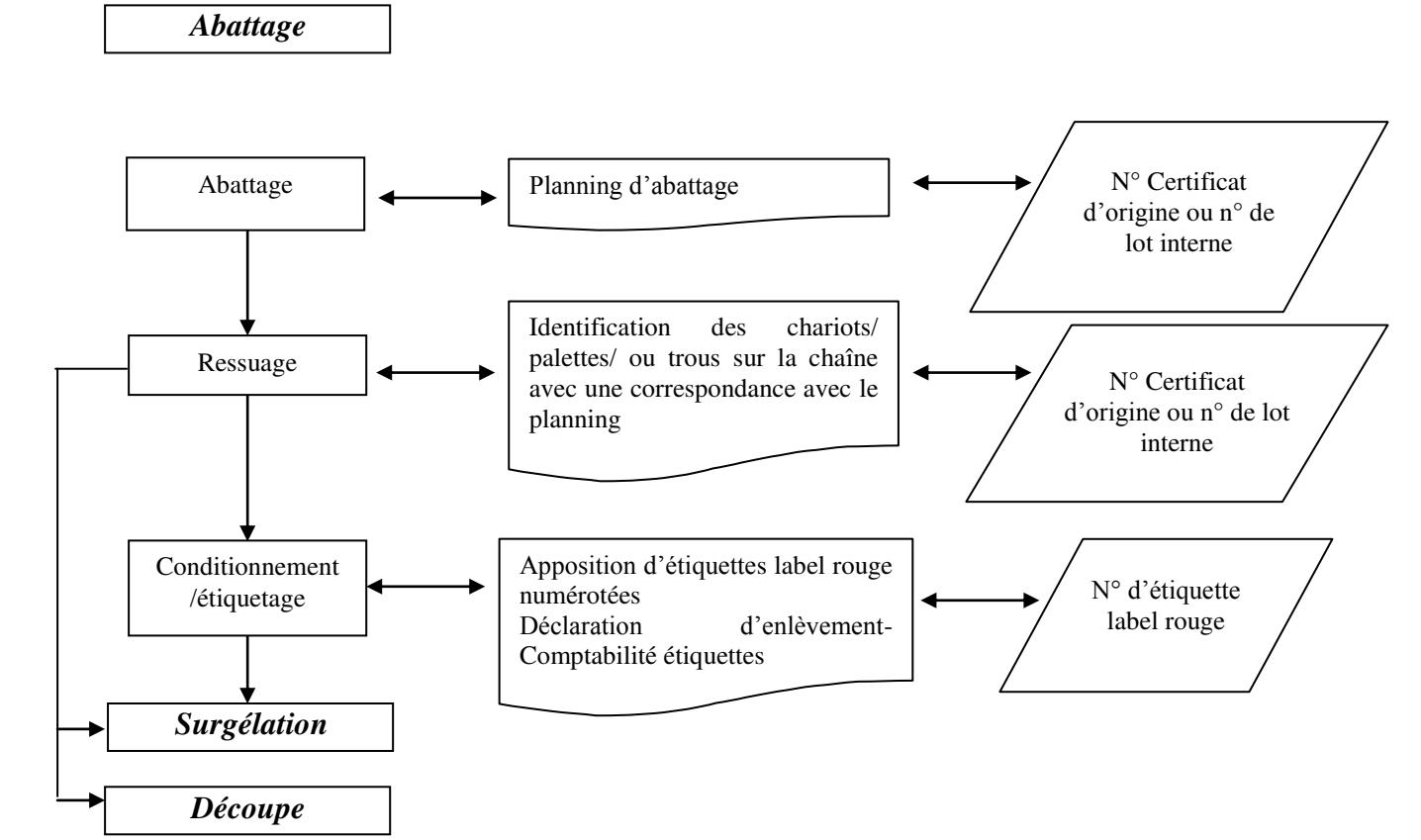
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

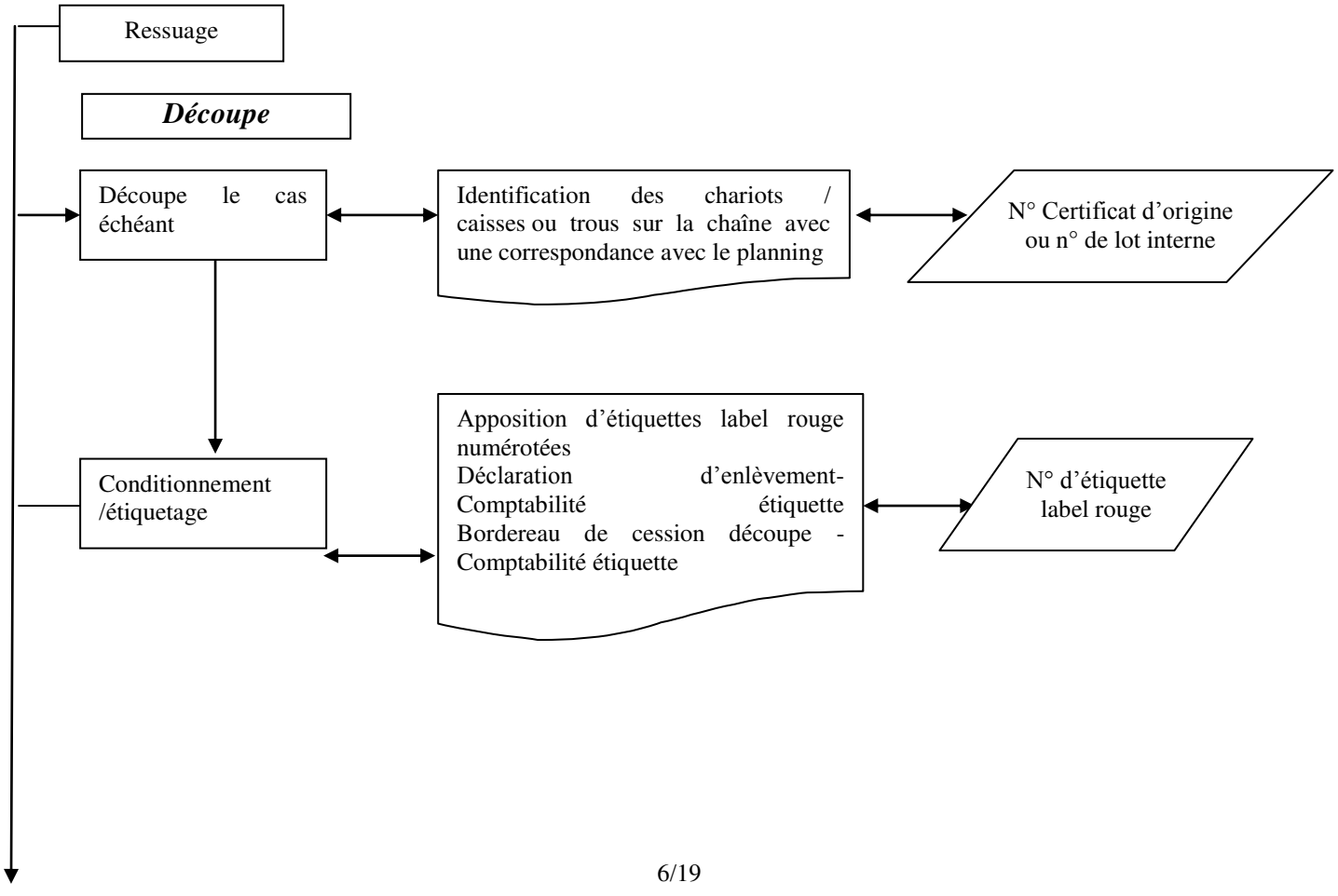
Légende :

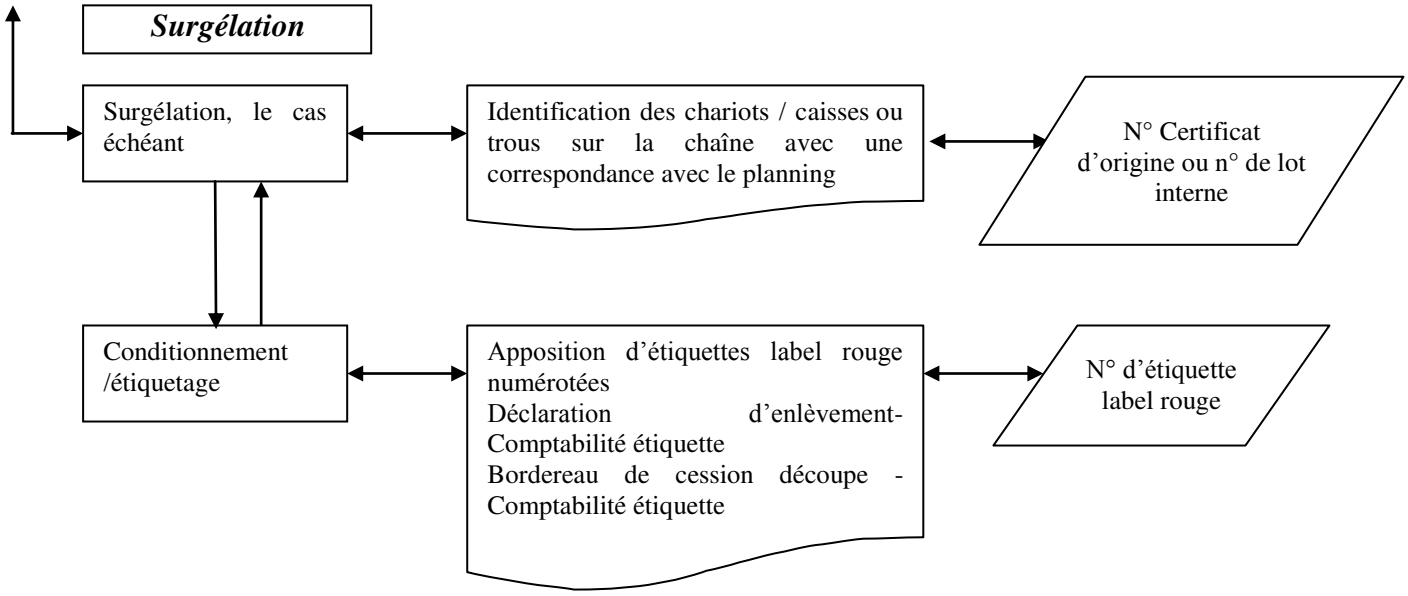





Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe


Ressuage
Découpe
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette label rouge



4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des pintadeaux reproducteurs parentaux	- Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : • le numéro de lot, • l'identifiant commercial de la souche, • le sexe, • le nombre.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.

Etape	Document / mentions
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • le nom et adresse de l'éleveur, • le n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.-

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • la date de livraison, • la quantité livrée, • la dénomination du produit, • l'identification du camion de livraison, • l'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Date de chaponnage et date de claustration pour les volailles festives ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattoir-atelier de découpe-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ;

Etape	Document / mentions
	- Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes noires cou nu ♂ / ♀ : S88 : T77N P6N : S86 : - SA51Noire : - : SA751Nnoir SA 51 : - : T751N
S3.	Respect de la charte du SNA	La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d'installation et de fonctionnement visant à prévenir l'apparition et l'extension des infections salmonelliques et notamment : - conception du couvoir : partie propre / partie sale, marche en avant ; - nettoyage et désinfection du couvoir ; - hygiène du personnel.

S4.	Maitrise de l'expression du potentiel génétique des troupeaux	Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux sont isolés.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu'à l'obtention de manière stable du poids minimum de 50 grammes. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. - Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.
S6.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S9.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite**
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé, - Chaque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment, - Chaque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - Chaque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

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
S14.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Conditions de finition	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Interventions sur les animaux	- Le débecquage et le désonglage sont interdits. - L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée dans le respect du bien-être animal.
S19.	Conditions de transport	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S21.	Modalités d'identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. - Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S23.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S24.	Conditions d'accrochage des volailles	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme.
S25.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S26.	**Conditions de saignée (durée)**	- **La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. - Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.
S27.	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	- **La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Peau fine et pas trop grasse

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 3 heures.** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4°C en moins de 3 heures.**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C.
S32.	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S33.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Agrément des ateliers de découpe	- Les ateliers de découpe doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S35.	Températures de stockage des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Températures de transport des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Agrément des ateliers de surgélation	Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler et commercialiser des volailles label rouge.
S38.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S39.	Températures de transport et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
S22	Agrément des abattoirs	Documentaire
S30	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel
S34	Agrément des ateliers de découpe	Documentaire
S37	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Alimenté avec 75 % de céréales

			ENGRAISSEMENT					
	Démarrage		Croissance		Finition		Retrait	
Matières Premières	*0 à 28 jours maximum*		*29 jours minimum à 121 jours maximum*		*de 122 jours à 7 jours avant abattage maximum*		*6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")*	
Grains de Céréales et produits dérivés :	**50 % minimum**		**70 % minimum**		**80 % minimum**		**80 % minimum**	
			75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée					
Céréales et dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
- Maïs	5	50	5	60	5	60	5	60
- Sorgho	0	50	0	60	0	60	0	60
- Blé	5	70	5	80	5	85	5	85
- Orge	0	20	0	20	0	25	0	25
- Seigle	0	15	0	25	0	25	0	25
- Triticale	0	50	0	60	0	60	0	60
- Avoine	0	10	0	20	0	20	0	20
Autres céréales et dérivés (riz, millet, epeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20	0	20
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"							
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	50	0	30	0	20	0	20
Tourteaux	0	50	0	30	0	20	0	20
Graines	0	30	0	30	0	20	0	20
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés sous-produits Valeur pour chaque produit	0	10	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits dérivés:	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20	0	20	0	20
Tubercules et racines et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	15	0	15	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15	0	15	0	15
Autres graines et fruits et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20	0	20	0	20
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	20	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5	0	5
Produits laitiers et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
Lait, babeurre, lactosérum	0	7	0	7	0	7	0	7
Minéraux et produits dérivés - additifs	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0,2	6	0,2	6	0,2	6	0,2	6

Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.

La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible.

Pour pouvoir faire mention des produits laitiers sur l'étiquetage, ils doivent représenter plus de 5% en poids de la formule d'aliment finition.

JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° LA 28/89 « Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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
   4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
   4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 7
5. Méthode d'obtention 10
   5.1. Schéma de vie 10
   5.2. Sélection 11
   5.3. Multiplication / Accouvage 11
   5.3.1. Oisillons mis en place 11
   5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 11
   5.4. Alimentation des volailles 12
   5.5. Élevage 12
   5.5.1. Provenance des volailles 13
   5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 13
   5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 13
   5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 13
   5.5.3. Parcours 13
   5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
   5.5.5. Enlèvement de la bande 14
   5.5.6. Ramassage et transport 14
   5.6. Abattage 14
   5.6.1. Attente avant abattage 14
   5.6.2. Abattage 14
   5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 15
   5.6.4. Ressuage 15
   5.7. Conditionnement des volailles entières 15
   5.8. Découpe et conditionnement des découpes 16
   5.9. Transformation 16
   5.10. Surgélation 16
6. Étiquetage 17
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

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 à croissance lente, à pattes et peau jaunes, plumage roux, fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales

Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :

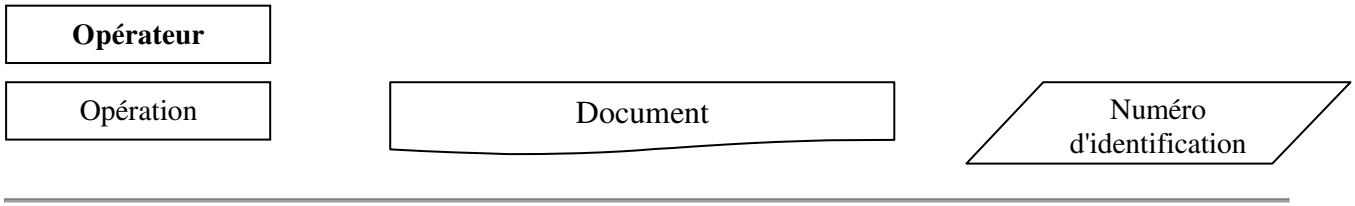
- Chair tendre sans être molle ;
- Jutosité suffisante, agréable en bouche ;
- Flaveur agréable et caractéristique.

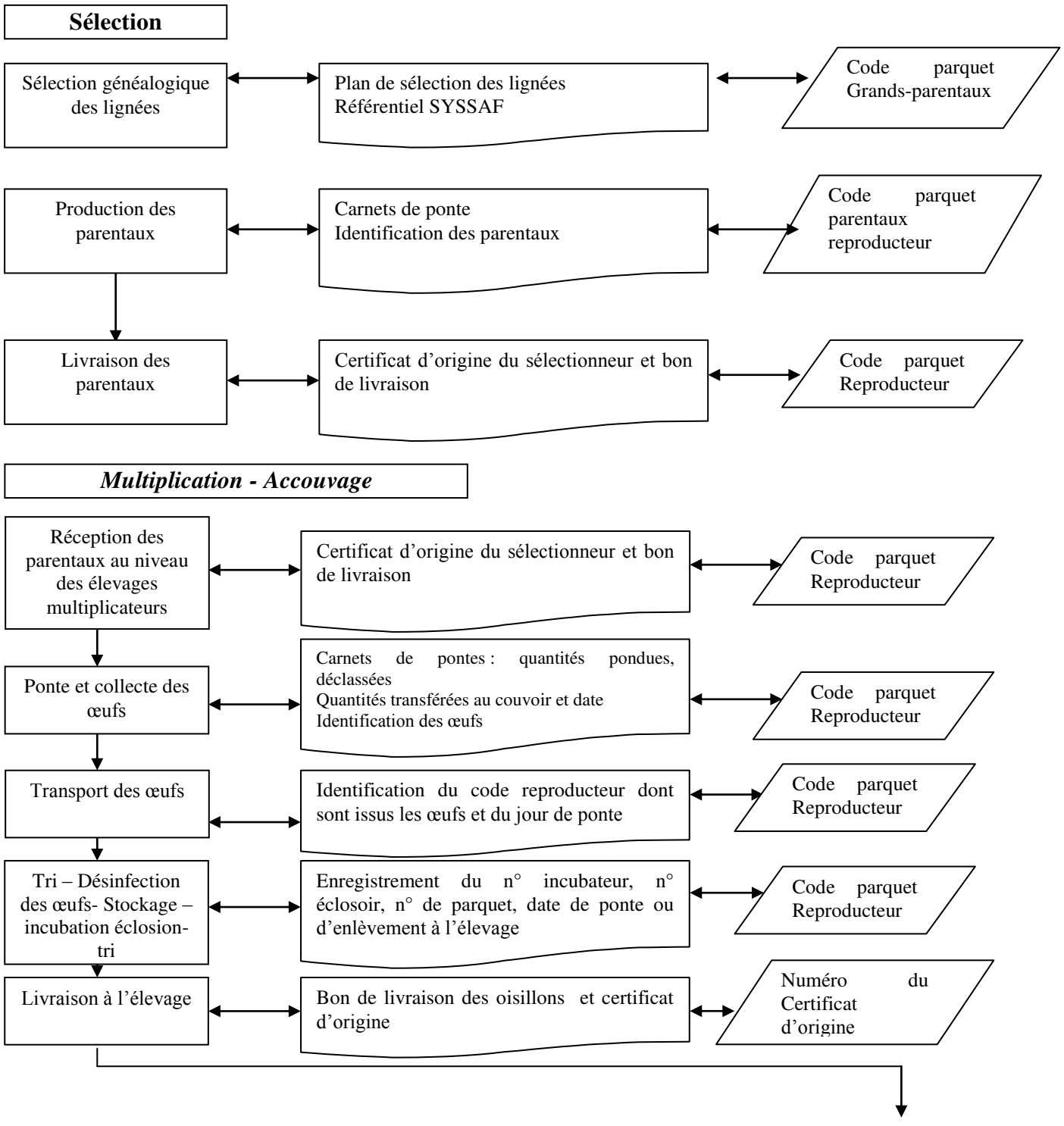
4. TRAÇABILITÉ

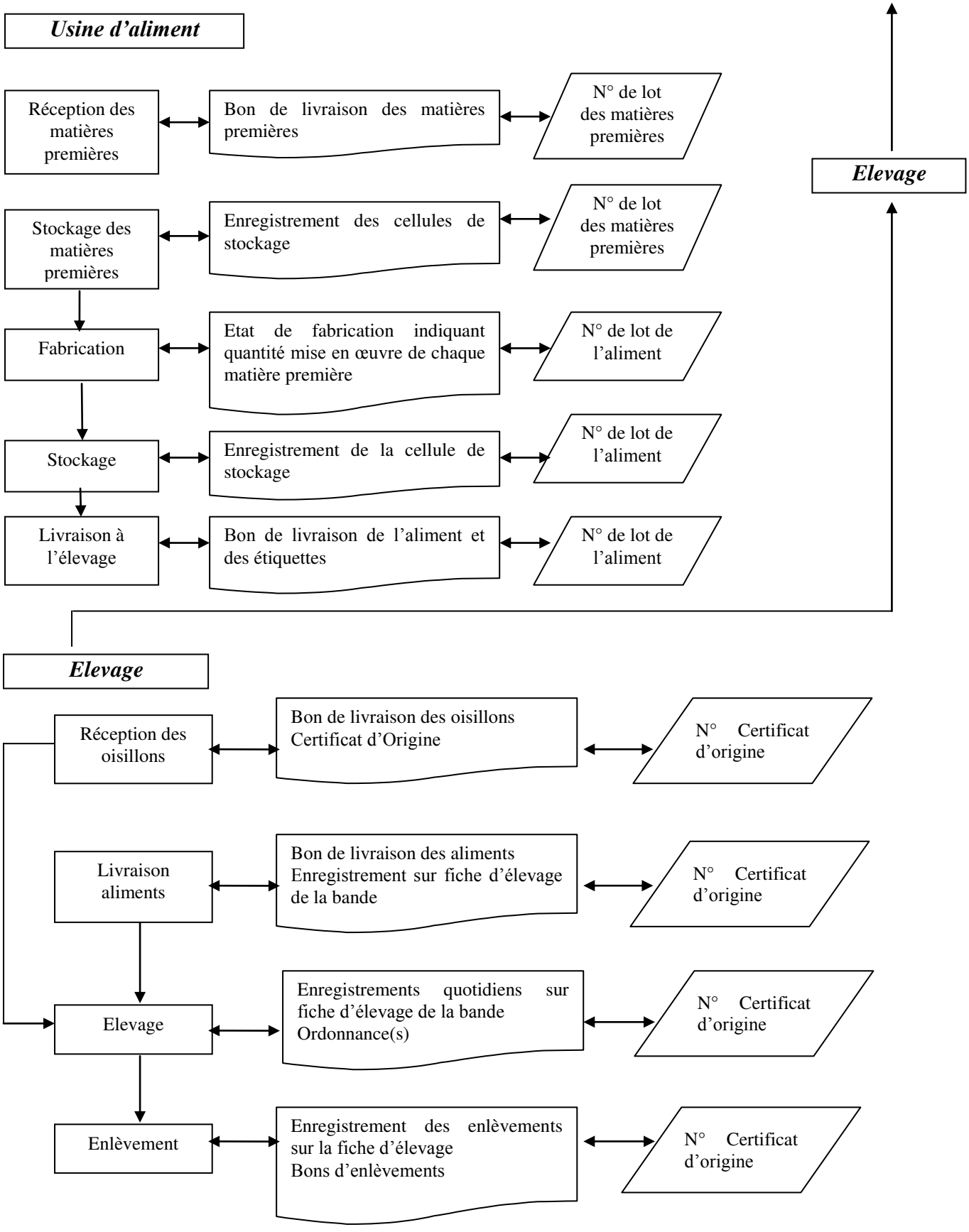
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

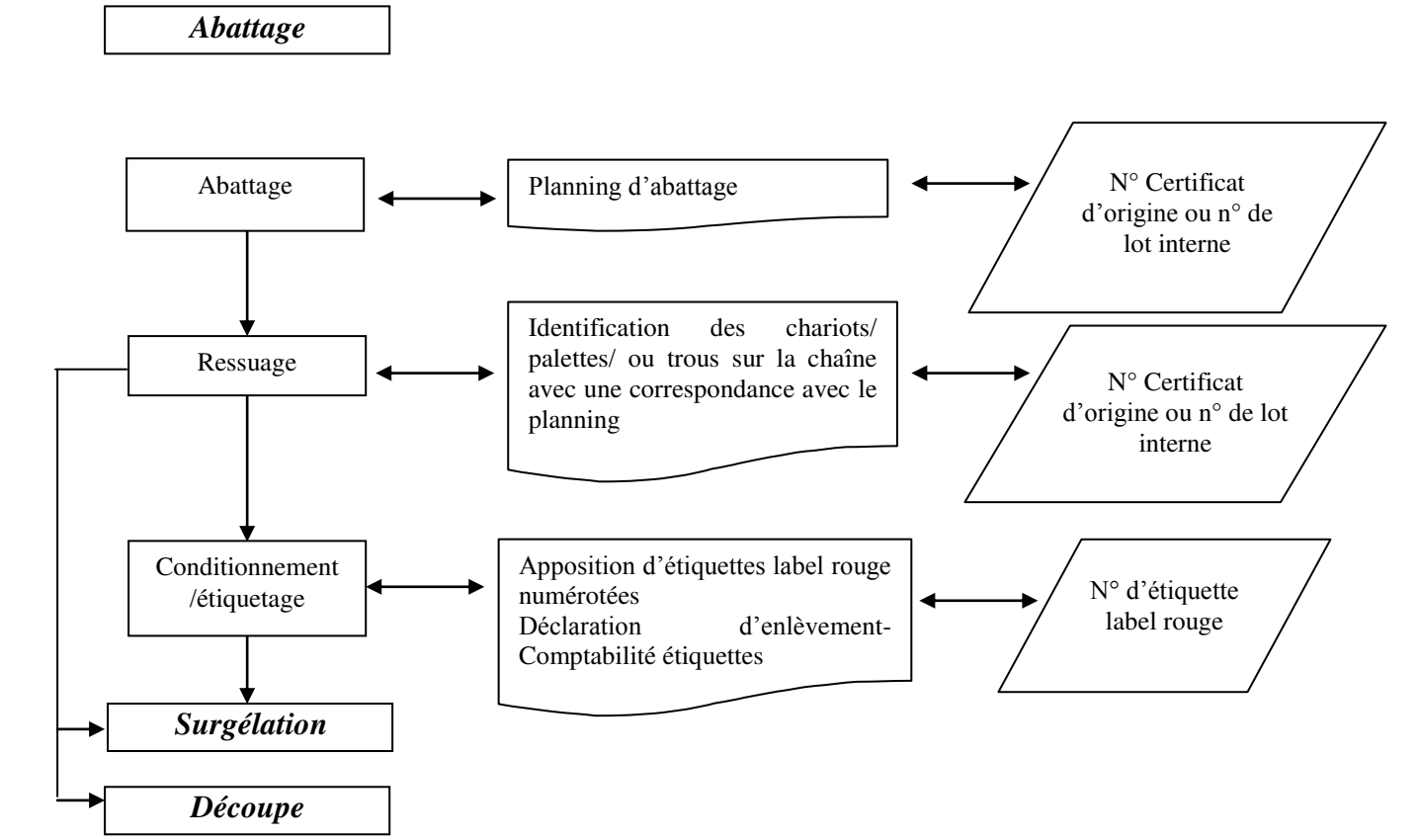
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

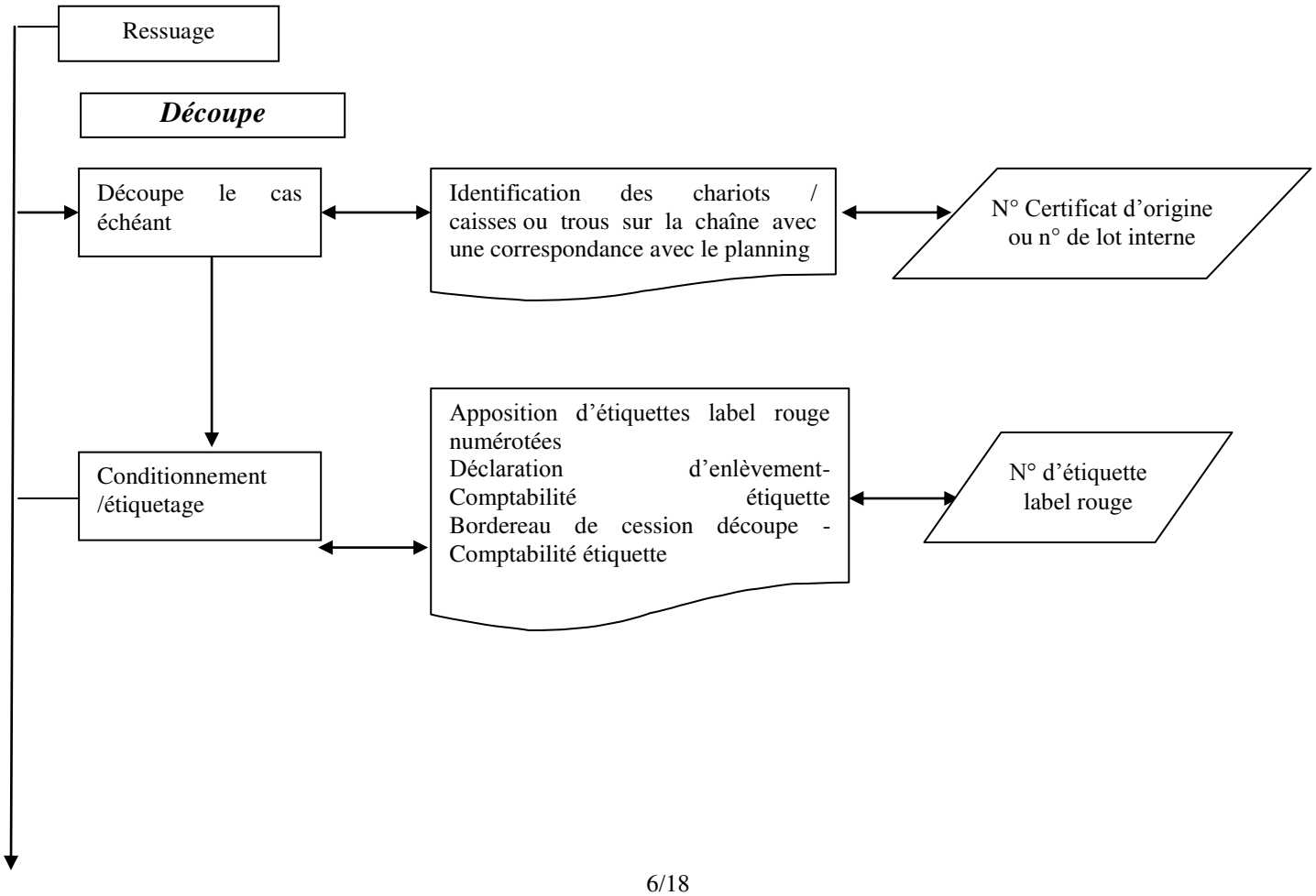
Légende :

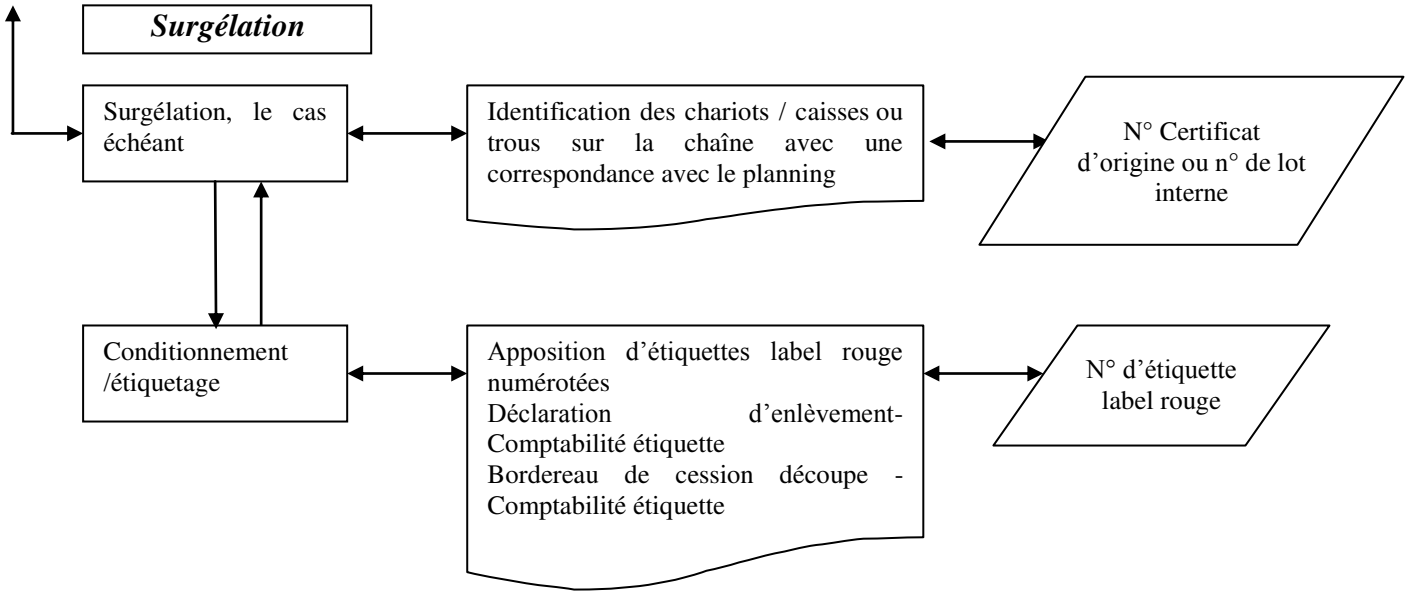





Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe


Ressuage
Découpe
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette label rouge



4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des pintadeaux reproducteurs parentaux	- Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : • le numéro de lot, • l'identifiant commercial de la souche, • le sexe, • le nombre.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non

Etape	Document / mentions
	effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • le nom et adresse de l'éleveur, • le n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • la date de livraison, • la quantité livrée, • la dénomination du produit, • l'identification du camion de livraison, • l'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge,

Etape	Document / mentions
	• Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Date de chaponnage et date de claustration pour les volailles festives ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattoir-atelier de découpe-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du

Etape	Document / mentions
	camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet à pattes jaunes

<table>
<tr><td>♂
♀</td><td>T44N</td><td>S77N</td></tr>
<tr><td>SA51</td><td>T451N</td><td>-</td></tr>
<tr><td>JA57</td><td>T457N</td><td>S757N</td></tr>
</table>

Le croisement T457 (poule JA57 et coq T44), issu des reproducteurs en place à la date du 11 mai 2017, ne répondant pas au critère C21 des conditions de production communes « volailles fermières de chair », bénéficie d'une mesure transitoire jusqu'à l'abattage des volailles issues de ces reproducteurs et au plus tard jusqu'au 31/01/2018.</td></tr>
<tr><td>S3.</td><td>Respect de la charte du SNA</td><td>La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d'installation et de fonctionnement visant à prévenir l'apparition et l'extension des infections salmonelliques et notamment :
- conception du couvoir : partie propre / partie sale, marche en avant ;
- nettoyage et désinfection du couvoir ;
- hygiène du personnel.</td></tr>
<tr><td>S4.</td><td>Maitrise de l'expression du potentiel génétique des troupeaux</td><td>Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux sont isolés.</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	couver	jusqu'à l'obtention de manière stable du poids minimum de 50 grammes. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. - Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.
S6.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S9.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite**
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé, - Chaque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment, - Chaque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - Chaque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

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
S14.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Conditions de finition	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Interventions sur les animaux	- Le débecquage et le désonglage sont interdits. - L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée dans le respect du bien-être animal.
S19.	Conditions de transport	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S21.	Modalités d'identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. - Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile, rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S23.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S24.	Conditions d'accrochage des volailles	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S26.	**Conditions de saignée (durée)**	- **La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. - Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.
S27.	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	- **La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Peau fine et pas trop grasse

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 3 heures.** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4°C en moins de 3 heures.**
S30.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C.
S32.	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Agrément des ateliers de découpe	- Les ateliers de découpe doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S35.	Températures de stockage des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Températures de transport des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Agrément des ateliers de surgélation	Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler et commercialiser des volailles label rouge.
S38.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S39.	Températures de transport et	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	suivi métrologique des appareils de mesures	du transport des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
S22	Agrément des abattoirs	Documentaire
S30	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel
S34	Agrément des ateliers de découpe	Documentaire
S37	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Alimenté avec 75 % de céréales

			ENGRAISSEMENT					
	Démarrage		Croissance		Finition		Retrait	
Matières Premières	*0 à 28 jours maximum*		*29 jours minimum à 121 jours maximum*		*de 122 jours à 7 jours avant abattage maximum*		*6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")*	
Grains de Céréales et produits dérivés :	**50 % minimum**		**70 % minimum**		**80 % minimum**		**80 % minimum**	
			75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée					
Céréales et dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
- Maïs	5	50	5	60	5	60	5	60
- Sorgho	0	50	0	60	0	60	0	60
- Blé	5	70	5	80	5	85	5	85
- Orge	0	20	0	20	0	25	0	25
- Seigle	0	15	0	25	0	25	0	25
- Triticale	0	50	0	60	0	60	0	60
- Avoine	0	10	0	20	0	20	0	20
Autres céréales et dérivés (riz, millet, epeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20	0	20
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"							
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	50	0	30	0	20	0	20
Tourteaux	0	50	0	30	0	20	0	20
Graines	0	30	0	30	0	20	0	20
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés sous-produits Valeur pour chaque produit	0	10	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits dérivés:	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20	0	20	0	20
Tubercules et racines et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	15	0	15	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15	0	15	0	15
Autres graines et fruits et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20	0	20	0	20
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	20	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5	0	5
Produits laitiers et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
Lait, babeurre, lactosérum	0	7	0	7	0	7	0	7
Minéraux et produits dérivés - additifs	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0,2	6	0,2	6	0,2	6	0,2	6

Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.

La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible.

Pour pouvoir faire mention des produits laitiers sur l'étiquetage, ils doivent représenter plus de 5% en poids de la formule d'aliment finition.

JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° LA 38/89 « Chapon blanc 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 75 % de céréales

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 7

5. Méthode d'obtention 11

5.1. Schéma de vie 11
5.2. Sélection 11
5.3. Multiplication / Accouvage 12
5.3.1. Oisillons mis en place 12
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 12
5.4. Alimentation des volailles 13
5.5. Élevage 13
5.5.1. Provenance des volailles 13
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.5.3. Parcours 14
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.5.5. Enlèvement de la bande 14
5.5.6. Ramassage et transport 14
5.6. Abattage 15
5.6.1. Attente avant abattage 15
5.6.2. Abattage 15
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 16
5.6.4. Ressuage 16
5.7. Conditionnement des volailles entières 16
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 16
5.9. Transformation 17
5.10. Surgélation 17

6. Étiquetage 17

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

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 à croissance lente, à peau blanche, plumage blanc saumoné, 5 doigts, haut sur pattes, poitrail large, bréchet longiligne fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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
Nombre de croisements utilisés	Limité à 2	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 75 % de céréales

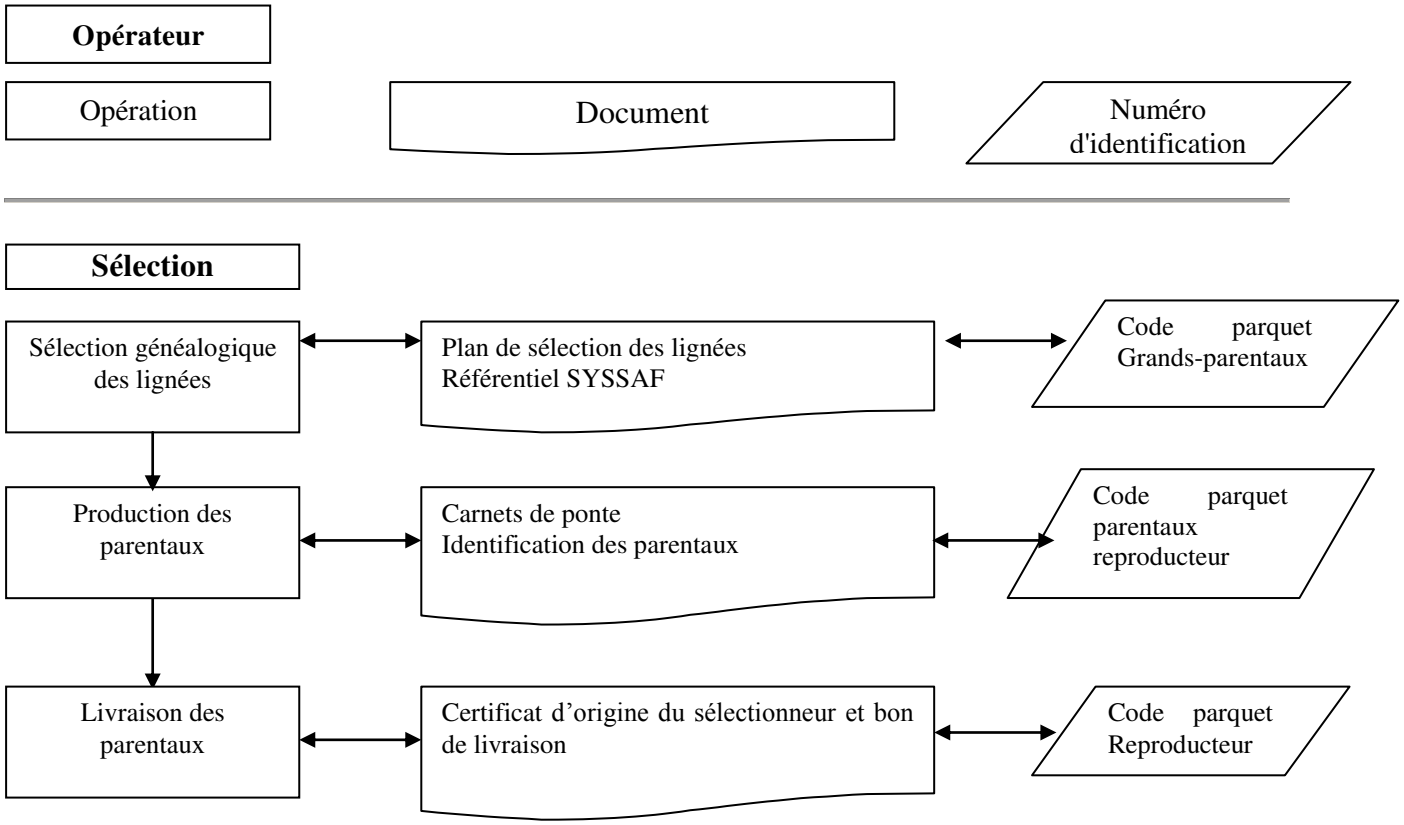
Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :
- Chair tendre sans être molle ;
- Jutosité suffisante, agréable en bouche ;
- Flaveur agréable et caractéristique.

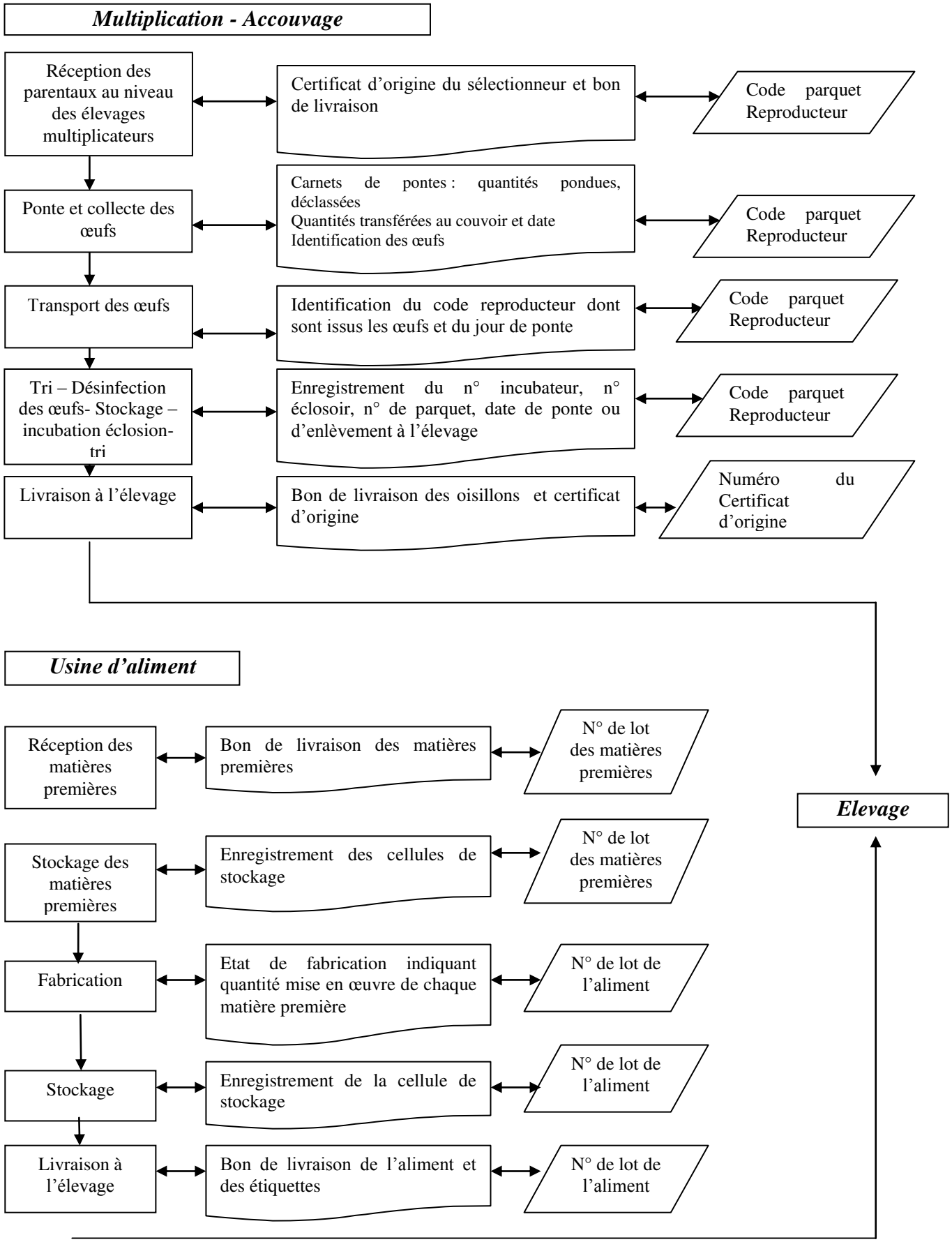
4. TRAÇABILITÉ

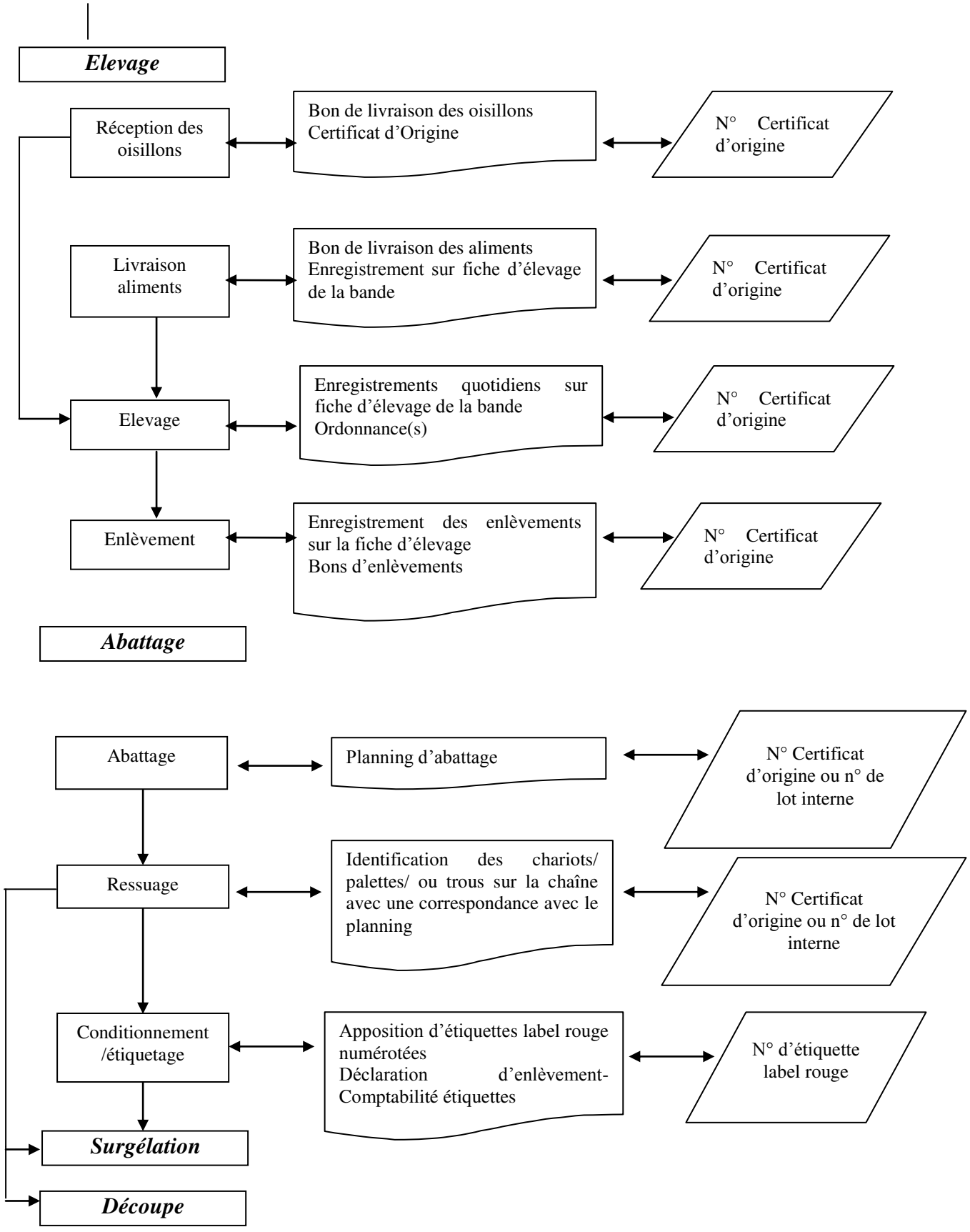
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

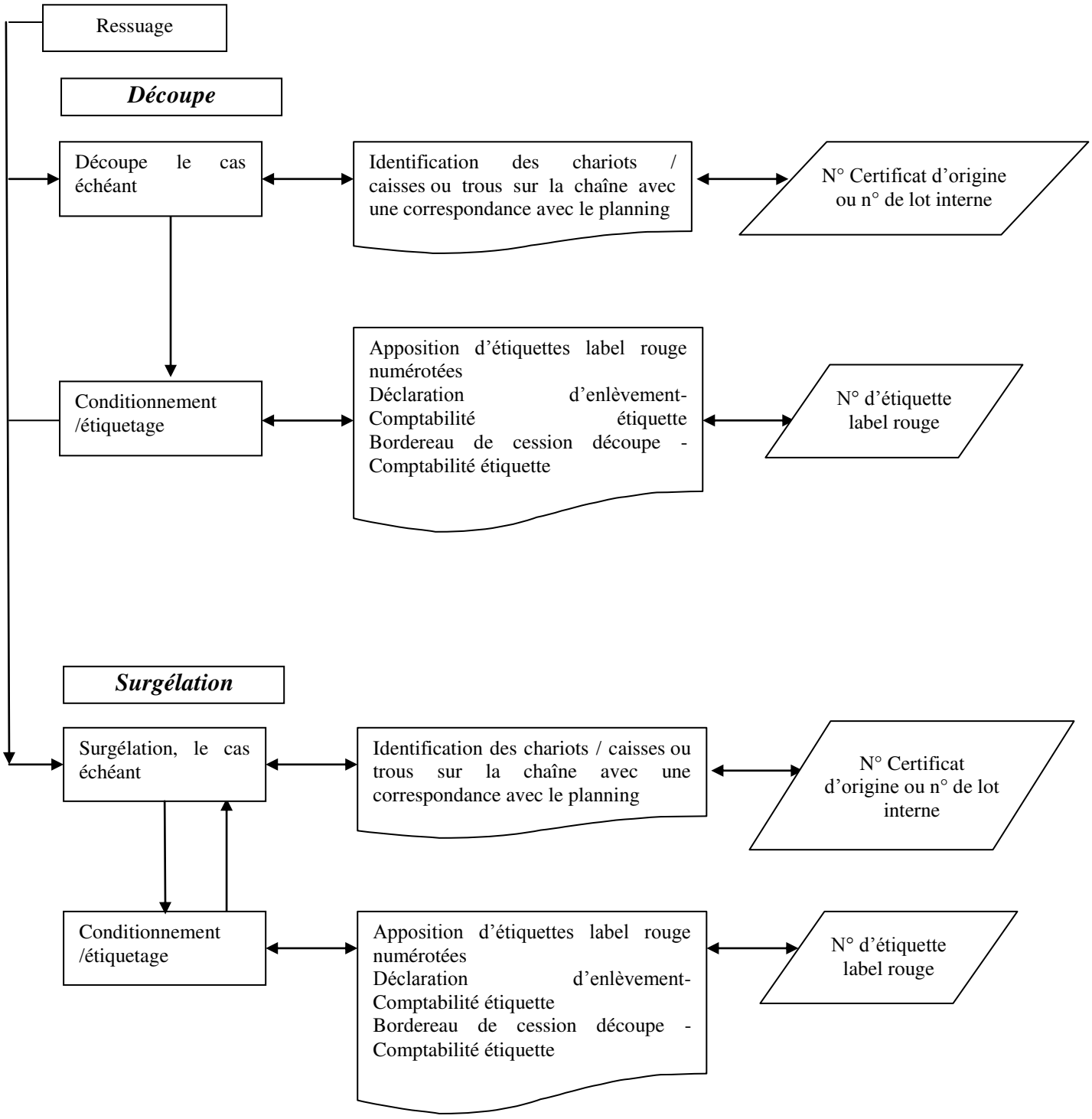
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :




Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine
Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Elevage
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment


Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine
Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe



4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des pintadeaux reproducteurs parentaux	- Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : • le numéro de lot, • l'identifiant commercial de la souche, • le sexe, • le nombre.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • le nom et adresse de l'éleveur, • le n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.-

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • la date de livraison, • la quantité livrée, • la dénomination du produit, • l'identification du camion de livraison, • l'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Date de chaponnage et date de claustration pour les volailles festives ; - Les traitements prophylactiques et hors

Etape	Document / mentions
	prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattoir-atelier de découpe-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ;

Etape	Document / mentions
	- La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet Malvoisine
<table><tr><td>♂
♀</td><td>Coq Malvoisine</td></tr><tr><td>SA51</td><td>Malvoisine 51</td></tr><tr><td>JA57</td><td>Malvoisine 57</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>S3.</td><td>Respect de la charte du SNA</td><td>La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d’installation et de fonctionnement visant à prévenir l’apparition et l’extension des infections salmonelliques et notamment :
- conception du couvoir : partie propre / partie sale, marche en avant ;
- nettoyage et désinfection du couvoir ;
- hygiène du personnel.</td></tr>
<tr><td>S4.</td><td>Maitrise de l’expression du potentiel génétique des troupeaux</td><td>Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux sont isolés.</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l’homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu’à l’obtention de manière stable du poids minimum de 50 grammes. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l’homogénéité des œufs à couver. - Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l’élevage de multiplication et/ou au couvoir.
S6.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S9.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite**
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé, - Chaque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment, - Chaque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - Chaque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

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
S14.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Conditions de finition	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Interventions sur les animaux	- Le débecquage et le désonglage sont interdits. - L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Conditions de ramassage des	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée dans le respect du bien-être animal.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	volailles	
S19.	Conditions de transport	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S21.	Modalités d'identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. - Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile, rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S23.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S24.	Conditions d'accrochage des volailles	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme.
S25.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S26.	**Conditions de saignée (durée)**	- **La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. - Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.
S27.	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	- **La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Peau fine et pas trop grasse

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 3 heures.** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4°C en moins de 3 heures.**
S30.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C.
S32.	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S33.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Agrément des ateliers de découpe	- Les ateliers de découpe doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Températures de stockage des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Températures de transport des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Agrément des ateliers de surgélation	Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler et commercialiser des volailles label rouge.
S38.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S39.	Températures de transport et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation

C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
S22	Agrément des abattoirs	Documentaire
S30	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel
S34	Agrément des ateliers de découpe	Documentaire
S37	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Alimenté avec 75 % de céréales

			ENGRAISSEMENT					
	Démarrage		Croissance		Finition		Retrait	
Matières Premières	*0 à 28 jours maximum*		*29 jours minimum à 121 jours maximum*		*de 122 jours à 7 jours avant abattage maximum*		*6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")*	
Grains de Céréales et produits dérivés :	**50 % minimum**		**70 % minimum**		**80 % minimum**		**80 % minimum**	
			75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée					
Céréales et dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
- Maïs	5	50	5	60	5	60	5	60
- Sorgho	0	50	0	60	0	60	0	60
- Blé	5	70	5	80	5	85	5	85
- Orge	0	20	0	20	0	25	0	25
- Seigle	0	15	0	25	0	25	0	25
- Triticale	0	50	0	60	0	60	0	60
- Avoine	0	10	0	20	0	20	0	20
Autres céréales et dérivés (riz, millet, epeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20	0	20
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"							
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	50	0	30	0	20	0	20
Tourteaux	0	50	0	30	0	20	0	20
Graines	0	30	0	30	0	20	0	20
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés sous-produits Valeur pour chaque produit	0	10	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits dérivés:	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20	0	20	0	20
Tubercules et racines et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	15	0	15	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15	0	15	0	15
Autres graines et fruits et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20	0	20	0	20
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	20	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5	0	5
Produits laitiers et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
Lait, babeurre, lactosérum	0	7	0	7	0	7	0	7
Minéraux et produits dérivés - additifs	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0,2	6	0,2	6	0,2	6	0,2	6

Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.

La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible.

Pour pouvoir faire mention des produits laitiers sur l'étiquetage, ils doivent représenter plus de 5% en poids de la formule d'aliment finition.

JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-42

Cahier des charges du label rouge n° LA 48/88 « Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier, frais »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 4

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 8
5.3.1. Oisillons mis en place 8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 8
5.4. Alimentation des volailles 8
5.5. Élevage 10
5.5.1. Provenance des volailles 10
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 11
5.5.3. Parcours 12
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 12
5.5.4.1. Traitements 12
5.5.4.2. Vide sanitaire 12
5.5.5. Enlèvement de la bande 12
5.5.6. Ramassage et transport 13
5.6. Abattage 13
5.6.1. Attente avant abattage 13
5.6.2. Abattage 13
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 14
5.6.4. Ressuage 14
5.7. Conditionnement des volailles entières 14

6. Étiquetage 14

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 14

Annexe 1 : Plan d'alimentation 15

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

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 mâle castré chirurgicalement avant maturité sexuelle, à croissance lente, fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

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

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice. Dans le cas d'une volaille effilée, les abats font obligatoirement l'objet d'un conditionnement comprenant le foie (dépourvu de vésicule biliaire), le gésier (dépourvu de revêtement corné), le cœur (dépourvu de membrane péricardique) et éventuellement la tête et le cou.

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

4. TRAÇABILITÉ

L'ensemble des documents de traçabilité cités ci-après sont ceux en vigueur au jour de la rédaction de ce cahier des charges ; tout autre système et tous autres supports crées ultérieurement permettant d'enregistrer les informations exigées seront acceptés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	- Les éleveurs conservent durant **5 ans minimum** les documents attestant de la composition de l'aliment de finition.

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

Document	Document/mentions
Certificat d'origine / bon de livraison transmis par le sélectionneur au couvoir	- Certificat d'origine/bon de livraison des poussins reproducteurs parentaux mentionnant au minimum : • les coordonnées du sélectionneur, • les coordonnées du client accouveur, • le lieu de livraison, • le numéro du bon de livraison / certificat d'origine, • la date d'éclosion, • les quantités de poussins livrés.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Cahier d'élevage tenu par l'accouveur	- Cahier d'élevage du couvoir
Livraison des poussins : Un accusé de réception édité en 2 exemplaires, un pour l'éleveur et un autre pour le livreur, est transmis par le livreur à l'éleveur.	- L'accusé de réception comporte à minima : • la date de livraison des poussins, • les coordonnées du destinataire (éleveur), • la quantité de poussins livrés, • la désignation des marchandises (type des poussins), • la T°C relevée par l'éleveur dans le camion, • la T°C relevée par le livreur dans le bâtiment d'élevage, • l'heure de livraison, • le nombre de poussins morts à l'arrivée.

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Livraison d'aliments : Documents transmis par le fabricant d'aliment à l'éleveur pour chaque type d'aliment et pour chaque livraison.	- Bon de livraison et étiquette technique doivent préciser : • la nature, • l'origine (le fabricant), • la quantité des aliments.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions

Etape	Document / mentions
Réception des poussins : Transmission de l'accouveur à l'éleveur	- Le Certificat de Garantie de l'Origine et le talon qui comportent un : • n° de bande unique attribué par le couvoir. - Le Certificat de Garantie de l'Origine qui indique a minima : • les coordonnées de l'éleveur, • le type de Certification, • le n° de semaine de livraison, la date d'éclosion et la date de livraison des poussins, • le code de l'éleveur et de son organisation de producteurs, • le n° d'homologation de la Certification, • le n° du bâtiment. Pour chaque troupeau sont précisés : • le code de l'accouveur fournisseur, • le n° de série, • le n° du troupeau d'origine, • le nombre total de poussins livrés, • la date de naissance des poussins. Chaque Certificat de Garantie de l'Origine est visé et tamponné par le couvoir et édité en 3 exemplaires : • 1 exemplaire est conservé par le couvoir, • 1 exemplaire est conservé par l'éleveur • 1 exemplaire est renvoyé par l'éleveur à l'organisme chargé du contrôle le jour de la livraison des poussins. - Fiche de suivi technique
Talon du Certificat de garantie de l'origine complété par l'éleveur	- Le talon du Certificat de Garantie de l'Origine est rempli par l'éleveur qui indique : • ses coordonnées. *les informations relatives à la bande :* • date de naissance des poussins, • nombre d'animaux mis en place, • nombre total de morts, • nombre de morts par accident, • nombre de morts à 10 jours • nombre de volailles gardées par l'éleveur. *les informations relatives à l'enlèvement :* • abattoir de destination, • date d'enlèvement, • nombre enlevé et poids. *les informations relatives à l'alimentation :* • fabricant d'aliment, • date de livraison des aliments, • type d'aliment livré,

Etape	Document / mentions
	• poids consommé. Il est édité en 3 exemplaires : • 1 exemplaire est conservé par l'éleveur, • 1 exemplaire est récupéré par l'organisation de producteurs en fin de bande, • 1 exemplaire est envoyé à l'organisme chargé du contrôle au plus tard 15 jours après le dernier enlèvement.
Documents tenus par l'éleveur durant toute la période d'élevage de la bande	- Le Carnet de bord de l'élevage qui mentionne : • les procédures de nettoyage / désinfection • la durée du vide sanitaire après désinfection et chaque enlèvement. - Le registre d'élevage. - L'éleveur conserve tous les documents permettant de préciser la nature, l'origine (le fabricant) et la quantité des aliments et ce, pour chaque type d'aliment et pour chaque livraison (bon de livraison et étiquette technique).

- **Traçabilité élevage - abattoir**

Etape	Document / mentions
Enlèvement des bandes : La fiche ICA (Informations sur la Chaîne Alimentaire) est transmise par l'éleveur à l'abattoir 24 heures avant l'enlèvement des bandes	Les informations portées par la fiche sont à minima : • les coordonnées de l'éleveur, • le n° du bâtiment, • le type et la souche des volailles, • le couvoir, • le n° de bande, • la date de mise en place, • le nombre de poussins livrés, • un tableau récapitulatif de la mortalité et de la croissance par semaine, • un tableau récapitulatif des accidents, pathologies et traitements, • un tableau récapitulatif des livraisons d'aliments, • la date de rédaction de la fiche sanitaire d'élevage, • l'âge des volailles à la date de rédaction, • le poids moyen des volailles à la date de rédaction, • l'abattoir de destination, • la date prévue d'abattage, • l'âge des volailles à l'abattage,

Etape	Document / mentions
	• le poids moyen estimé des volailles à l'abattage.
Ramassage / transport : le chauffeur et l'éleveur établissent un bon de ramassage / transport numéroté.	- Le bon de ramassage / transport comporte à minima les informations suivantes : • les coordonnées de l'abattoir de destination, • la date d'enlèvement, • les coordonnées de l'éleveur, • l'identification de l'organisation de producteurs dont dépend l'éleveur, • le nombre de cages, • le nombre de volailles par cage, • le type des volailles, • le poids total, • le nombre total, • le n° du bâtiment, • le n° de la bande, • l'heure de départ, • l'heure d'arrivée. Une ligne « observations » permet de préciser si l'enlèvement est partiel ou total. Il est édité en 2 exemplaires : • 1 exemplaire est conservé par l'éleveur, • 1 exemplaire est récupéré par le chauffeur.

- **Traçabilité abattoir - atelier de conditionnement**

Etape	Document / mentions
Documents réceptionnés par l'abattoir	- Bon de ramassage - Fiche ICA (transmise 24 h avant l'enlèvement)
Flux matière	- comptabilité matière entrées / sorties. - comptabilité étiquette

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet à pattes jaunes cou nu
<table>
<tr><td>♂
♀</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></td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	les œufs dont le poids est inférieur à 52 g ne sont pas retenus pour la production de poussins destinés au Label Rouge. - Jusqu'au début de la 23ème semaine d'âge des poules parentales, les œufs sont systématiquement déclassés. - Ensuite, le poids des œufs mis à couver est contrôlé et ne sont déclassés que les œufs dont le poids est inférieur à 52 g sales, fêlés et doubles. - A partir du début de la 26ème semaine d'âge des poules parentales (le poids des œufs est au-dessus de 52 g : se référer aux courbes de poids des sélectionneurs), les œufs mis à couver ne sont plus pesés.
S4.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales et doubles sont déclassés
S5.	**Poids minimum des œufs à couver**	**52 grammes**

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Additifs interdits	- Dans la catégorie « additifs technologiques » : • l'utilisation du buthylhydroxytoluène (BHT) est interdite (groupe fonctionnel : antioxygènes). • l'utilisation des lignosulfonates liquides (agents liants, antimottants et coagulants) est interdite.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Additifs autorisés	- Dans la catégorie « additifs sensoriels », seuls les xanthophylles (pigments naturels ou de synthèse) autorisés par la réglementation peuvent être utilisés comme matières colorantes. Leur teneur ne doit pas dépasser 50 mg / kg de l'aliment complet ou de l'équivalent d'une ration journalière. - Dans la catégorie « additifs nutritionnels », la vitamine A doit être incorporée à une dose inférieure ou égale à 10 000 UI / kg de l'aliment complet ou de l'équivalent de la ration journalière (la réglementation en vigueur prévoit un dosage pouvant aller jusqu'à 13 500 UI / kg de l'aliment complet ou de la ration journalière). - Dans la catégorie « coccidiostatiques et histomonostatiques » sont autorisés : • monensin - sodium. • décoquinate. • chlorhydrate de robenidine : l'utilisation du chlorydrate de robenidine doit être arrêtée 15 jours avant l'abattage (la réglementation en vigueur prévoit que son utilisation doit être arrêtée au moins 5 jours avant l'abattage). • lasalocide A-sodium. • halofuginone. • narasin. • salinomycine-sodium. • maduramicine ammonium alpha. • diclazuril. • semduramicine sodium. - Pour chaque additif, le retrait de l'alimentation doit être conforme à la réglementation en vigueur. En tout état de cause, il doit y avoir retrait de tout additif au minimum 5 jours avant abattage. - L'utilisation des micro-organismes est autorisée. - Toutes les enzymes autorisées par la réglementation en vigueur peuvent être utilisées.
S8.	Retrait des additifs	Au minimum 5 jours avant abattage
S9.	Pourcentage colza sous toutes ses formes	5 % maximum
S10.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Composition de la bande	Dans le bâtiment, les poussins mâles sexés doivent être séparés des poussins de sexes mélangés ou des poules.

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
S12.	Exposition des bâtiments	Orienter le bâtiment de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou prévoir des brise-vent efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies...) ou artificiels (filets...).
S13.	Conditions d'implantation des bâtiments	- Afin intégrer le bâtiment dans le paysage et d'éviter de rompre l'harmonie du paysage, le lieu d'implantation du bâtiment doit tenir compte de la topographie et / ou la végétation ; - Le bâtiment doit être implanté à proximité d'une plantation arborée (si une telle plantation existe), les trappes face à cette plantation. - Tout obstacle devant les trappes de nature à gêner la sortie des poulets doit être évité.
S14.	Caractéristiques des bâtiments	- Pour les bâtiments « en dur », les matériaux et les couleurs doivent être en harmonie avec le site et le style régional ; Pour les constructions réalisées après le 1er janvier 2000 : - le soubassement des murs en parpaings des bâtiments « en dur » est recouvert d'un enduit lisse. - les protections latérales posées sur les côtés intérieurs des bâtiments « tunnels » sont placés entre les arceaux métalliques et la bâche.
S15.	Présence et caractéristiques des aires bétonnées	Le bâtiment (exception faite pour les bâtiments mobiles) est équipé d'aires bétonnées lisses permettant un nettoyage et une désinfection optimum au niveau : - des entrées, - des sorties, - des zones où se pratiquent le nettoyage et la désinfection du matériel, - des aires de livraison et d'enlèvement des volailles. Dimensions des aires bétonnées : - Largeur minimale : 1 mètre de plus que l'ouverture

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Longueur minimale : 4 mètres en pignon et 1,5 mètre pour les ouvertures latérales
S16.	Ventilation du bâtiment	- Les éléments de ventilation, caissons, trappes et lanterneau - sont accessibles ou démontables. - Les ouvertures : jupes et trappes d'entrée d'air, fenêtres, sont grillagées.
S17.	Éclairement du bâtiment	L'éclairage naturel doit être est suffisant pour pouvoir lire à l'intérieur du bâtiment en condition normale d'éclairement.
S18.	Caractéristiques du matériel	les abreuvoirs et mangeoires sont en nombre suffisant et répartis dans le bâtiment.
S19.	Présence d'une arrivée d'eau	Au niveau de l'aire en pignon, une arrivée d'eau doit être présente.
S20.	Gestion de l'eau	- Les bacs à eau sont impérativement couverts et placés si possible dans le local technique, - Une vanne de vidange des bacs est prévue pour pouvoir les vider et les nettoyer à la fin de chaque bande, - L'installation de distribution d'eau est impérativement nettoyée et désinfectée à chaque bande selon la chronologie suivante : vidange, nettoyage, désinfection, rinçage et remplissage.
S21.	Qualité de l'eau	- La structure de productions fait réaliser au minimum une fois par an une analyse d'eau (études bactériologiques, chimiques et de pH) par bâtiment d'élevage. - Le prélèvement se fait avant la mise en place des animaux, en fin de ligne.
S22.	Chauffage du bâtiment	- Afin d'assurer une chaleur suffisante en ambiance (notamment au démarrage du lot), les points de chauffage sont en nombre suffisant et répartis dans le bâtiment.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	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.
S24.	Caractéristiques de la litière	La litière doit comporter au moins 1 kg de paille par sujet lorsque cette matière est prévue

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Entretien des abords du bâtiment	- Les abords des bâtiments sont dégagés de tout objet ou débris et entretenus (recueil des eaux de pluie, végétation…) - En période d'élevage, il ne doit pas y avoir de fumier aux abords du bâtiment
S26.	Désinfection des abords du bâtiment	De la chaux vive est répandue en fin de désinfection à la périphérie du bâtiment, principalement au niveau des aires de circulation (silos, portail, sas).

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Caractéristiques des plantations	Sur le parcours sont plantés les essences végétales et les arbres du paysage environnant.
S28.	**Rotation des parcours**	**La rotation du parcours s'effectue avec un repos de 8 semaines minimum pour toute la production**
S29.	Aménagement du parcours	Il ne doit pas être stocké de matériel ou de fumier sur le parcours en présence des volailles.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Maitrise du suivi sanitaire des volailles	- L'éleveur doit suivre l'état de santé des poulets tout au long de l'élevage et appliquer les traitements appropriés en cas d'infection. - Les traitements entrepris sont mentionnés sur le carnet sanitaire.

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Nettoyage et désinfection du sas sanitaire	Le sas sanitaire est nettoyé et désinfecté après chaque enlèvement.
S32.	Durée du vide sanitaire du parcours	La rotation du parcours compte au moins 21 jours de vide sanitaire effectif, le reste des jours à courir couvrant la période de claustration des volailles.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Conditions de ramassage des volailles	- Utilisation de tenues propres par les ramasseurs ; - Travail dans le calme et la pénombre lors de l'attrapage et la mise en cage (ou en containers) ; - Manipulation des chapons et des cages (ou les containers) sans brutalité ; - Le ramassage est à réaliser en un temps minimal.
S34.	Conditions de transport	- Ventilation et cubage d'air adaptés ; - Véhicules propres et désinfectés ; - Cages ou containers correctement sanglés ; - Chapons non coincés ou dépassant des cages ; - Chapons protégés des conditions climatiques ; - Transport limitant le stress des chapons (secousses violentes...)

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées des intempéries (exemple containers à toit fermé, bâchés sur les côtés.., quais ventilés en cas de fortes chaleurs...) - Le sol des quais d'attente est propre visuellement.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Conditions d'accrochage des volailles	- L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme. - Les chapons vivants ne doivent pas voir les chapons morts.
S37.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, doit être réalisé dans la pénombre et dans une ambiance calme. - La durée de l'étourdissement est adaptée pour que l'animal ne reprenne pas conscience pendant la saignée. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque.
S38.	**Conditions de saignée (durée)**	**La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35 secondes**.
S39.	**Conditions d'échaudage et de plumaison (durée)**	**La durée d'échaudage doit être au minimum de 1 minute 30 secondes.**

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	- Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse. - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge. - Peau : • pas de griffures : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps. • brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses, tolérance sur les autres parties du corps. • absence de plumes résiduelles et de sicots. • bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet. • saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses. - Cas des volailles effilées : tête et pattes propres, sans nécrose.

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

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
S32	Rotation des parcours	Documentaire et Visuel
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et** **Visuel**

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

POUSSIN DEMARRAGE du 1er au 28ème jour		
Matières premières		**Taux mini / maxi**
Grains de céréales	Céréales choisies parmi : - le blé (de 10 à 50 %) - le triticale (15 % max.) - l'orge (15 % max.) - le maïs (de 15 à 50 %) - le sorgho (20 % max.) - le blé dur (15 % max.)	Céréales et issues de céréales à 50 % mini en poids de la formule d'aliment
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales choisis parmi : - le son fin (10 % max.) - le remoulage (15 % max.) - les farines basses (15 % max.) - le gluten de maïs (10 % max.) - les drêches de blé ou de maïs (10 % max.)	Produits dérivés de céréales (maxi 15 % de l'ensemble céréales et issues de céréales)
Graines ou fruits d'oléagineux Graines de légumineuses	Oléagineux et protéagineux choisis parmi : - graine de soja (20 % max.) - graine de colza (5 % max.) - graine de tournesol (20 % max.) - pois (20 % max.) Huiles végétales dont notamment : - huile de soja (3 % max.) - huile de colza (3 % max.) - huile de tournesol (3 % max.)	Oléagineux et protéagineux limités à 20 %
Produits et produits dérivés d'oléagineux	Tourteaux choisis parmi : - tourteaux de soja (max. 30 %) - tourteaux de tournesol (max. 30 %) - tourteaux de colza (max. 5 %)	Tourteaux limités à 30 % maxi
Fourrages y compris les fourrages grossiers	Autres produits d'origine végétale dont notamment : - luzerne (max. 10 %)	Entre 0 et 10 %
Minéraux	Respect de la réglementation	Entre 0 et 5 %
Additifs	Voir liste	Entre 0,5 et 1 %

CHAPON CROISSANCE du 29ème jour au 52ème jour		
Matières premières		**Taux mini / maxi**
Grains de céréales	Céréales (minimum 2) choisies parmi : - le blé (max. 50 %) - le triticale (mini de 5 % et max. de 15 %) - l'orge (mini de 5 % et max. de 15 %) - le maïs (20 % mini) - le sorgho (5 % mini et 20 % max.) - le blé dur (15 % max.)	Céréales et issues de céréales à 70 % mini en poids de la formule d'aliment
Produits et produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales choisis parmi : - le son fin (15 % max.) - le remoulage (15 % max.) - les farines basses (15 % max.) - le gluten de maïs (15% max.) - les drêches de blé ou de maïs (15 % max.)	Produits dérivés de céréales (maxi 15 % de l'ensemble céréales et issues de céréales)
Le % moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales pendant la période d'engraissement est égal ou supérieur à 75 %.		
Graines ou fruits d'oléagineux Graines de légumineuses	Oléagineux et protéagineux choisis parmi : - graine de soja (max. 15 %) - graine de colza (max. 5 %) - graine de tournesol (max. 15 %) - pois (max. 15 %) Huiles végétales dont notamment : - huile de soja (max. 3 %) - huile de colza (max. 3 %) - huile de tournesol (max. 3 %)	Oléagineux et protéagineux limités à 15 %
Produits et produits dérivés d'oléagineux	Tourteaux choisis parmi : - tourteaux de soja (max. 20 %) - tourteaux de tournesol (max. 20 %) - tourteaux de colza (max. 5 %)	Tourteaux limités à 20 % maxi
Fourrages y compris les fourrages grossiers	Autres produits d'origine végétale dont notamment : - luzerne (max. 10 %)	Entre 0 et 10 %
Minéraux	Respect de la réglementation	Entre 0 et 5 %
Additifs	Voir liste	Entre 0,5 et 1 %

CHAPON FINITION du 53ème jour à 4 semaines avant l'abattage		
Matières premières		**Taux mini / maxi**
Grains de céréales	Céréales (minimum 3) choisies parmi : - le blé (max. 50 %) - le triticale (mini de 5 % et max. de 15 %) - l'orge (5 % mini et 15 % max.) - le maïs (25 % mini) - le sorgho (5 % mini et 20 % max.) - le blé dur (15 % max.)	Céréales et issues de céréales à 70 % mini en poids de la formule d'aliment
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales choisis parmi : - le son fin (15 % max.) - le remoulage (15 % max.) - les farines basses (15 % max.) - le gluten de maïs (15 % max.) - les drêches de blé ou de maïs (15 % max.)	Produits dérivés de céréales (maxi 15 % de l'ensemble céréales et issues de céréales)
Le % moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales pendant la période d'engraissement est égal ou supérieur à 75 %.		
Graines ou fruits d'oléagineux Graines de légumineuses	Oléagineux et protéagineux choisis parmi : - graine de soja (max. 15 %) - graine de colza (max. 5 %) - graine de tournesol (max. 15 %) - pois (max. 15 %) Huiles végétales dont notamment : - huile de soja (max. 3 %) - huile de colza (max. 3 %) - huile de tournesol (max. 3 %)	Oléagineux et protéagineux limités à 15 %
Produits dérivés d'oléagineux	Tourteaux choisis parmi : - tourteaux de soja (max. 20 %) - tourteaux de tournesol (max. 20 %) - tourteaux de colza (max. 5 %)	Tourteaux limités à 20 % maxi
Fourrages y compris les fourrages grossiers	Autres produits d'origine végétale dont notamment : - luzerne (max. 10 %)	Entre 0 et 10 %
Minéraux	Respect de la réglementation	Entre 0 et 5 %
Additifs	Voir liste	Entre 0,5 et 1 %

CHAPON ABATTAGE 4 semaines avant l'abattage

Matières premières		**Taux mini / maxi**
Grains de céréales	Céréales (minimum 3) choisies parmi : - le blé (30 % max.) - le triticale (5 % mini et 15 % max.) - l'orge (5 % mini et 15 % max.) - le maïs (30 % mini) - le sorgho (5 % mini et 20 % max.) - le blé dur (15 % max.)	Céréales et issues de céréales à 80 % mini en poids de la formule d'aliment
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales choisis parmi : - le son fin (15 % max.) - le remoulage (15 % max.) - les farines basses (15 % max.) - le gluten de maïs (15% max.) - les drêches de blé ou de maïs (15 % max.)	Produits dérivés de céréales (maxi 15 % de l'ensemble céréales et issues de céréales)
Le % moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales pendant la période d'engraissement est égal ou supérieur à 75 %.		
Graines ou fruits d'oléagineux Graines de légumineuses	Oléagineux et protéagineux choisis parmi : - graine de soja (max. 15 %) - graine de colza (max. 5 %) - graine de tournesol (max. 15 %) - pois (max. 15 %) Huiles végétales dont notamment : - huile de soja (max. 3 %) - huile de colza (max. 3 %) - huile de tournesol (max. 3 %)	Oléagineux et protéagineux limités à 15 %
Produits dérivés d'oléagineux	Tourteaux choisis parmi : - tourteaux de soja (max. 20 %) - tourteaux de tournesol (max. 20 %) - tourteaux de colza (max. 5 %)	Tourteaux limités à 20 % maxi
Fourrages y compris les fourrages grossiers	Autres produits d'origine végétale dont notamment : - luzerne (max. 10 %)	Entre 0 et 10 %
Minéraux	Respect de la réglementation	Entre 0 et 5 %
Additifs	Voir liste	Entre 0,5 et 1 %