

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/72
**« Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes,
frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)

Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX

Téléphone : 05.58.85.45.05 - Télécopie : 05.58.85.45.31

Courriel : qualite@landes.chambagri.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais ou surgelés.

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	150 m ² maximum	Pas d'exigences
Age d'abattage	88 jours minimum	Minimum 38 jours
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	80% minimum en moyenne pondérée	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

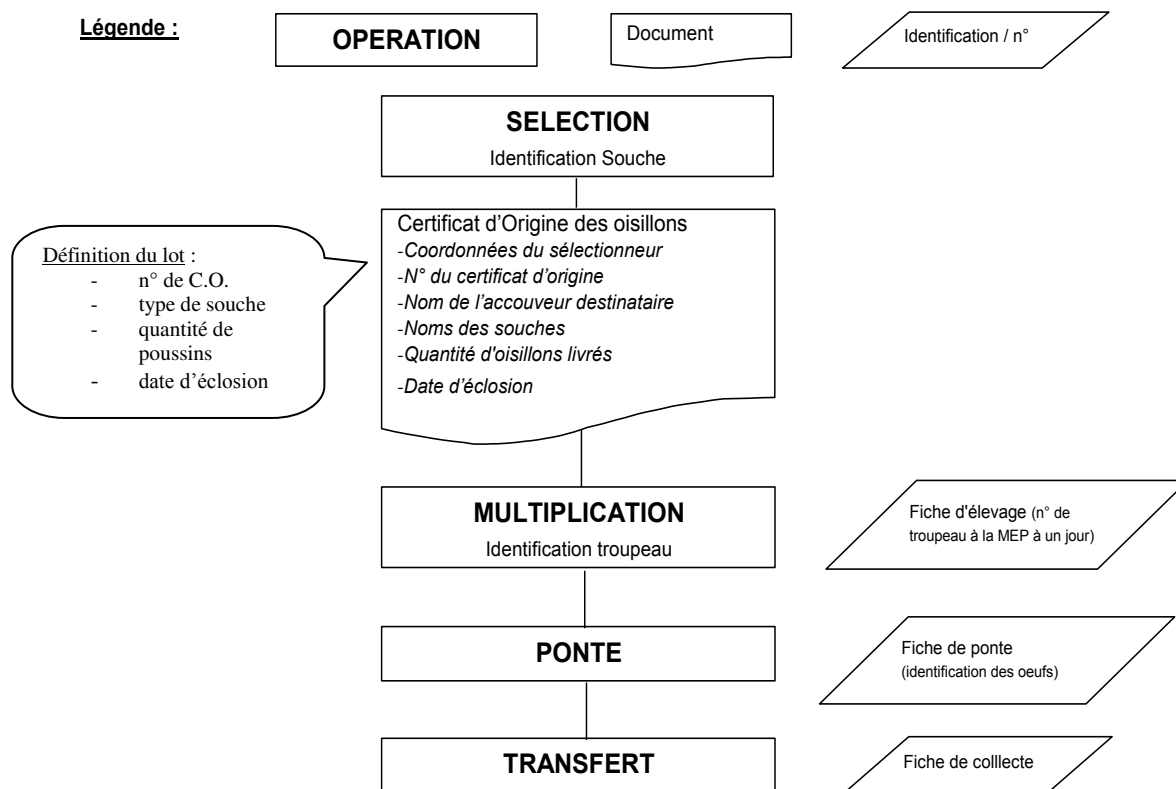
Les poulets jaunes fermiers sont élevés en liberté, c'est à dire sur un parcours illimité.

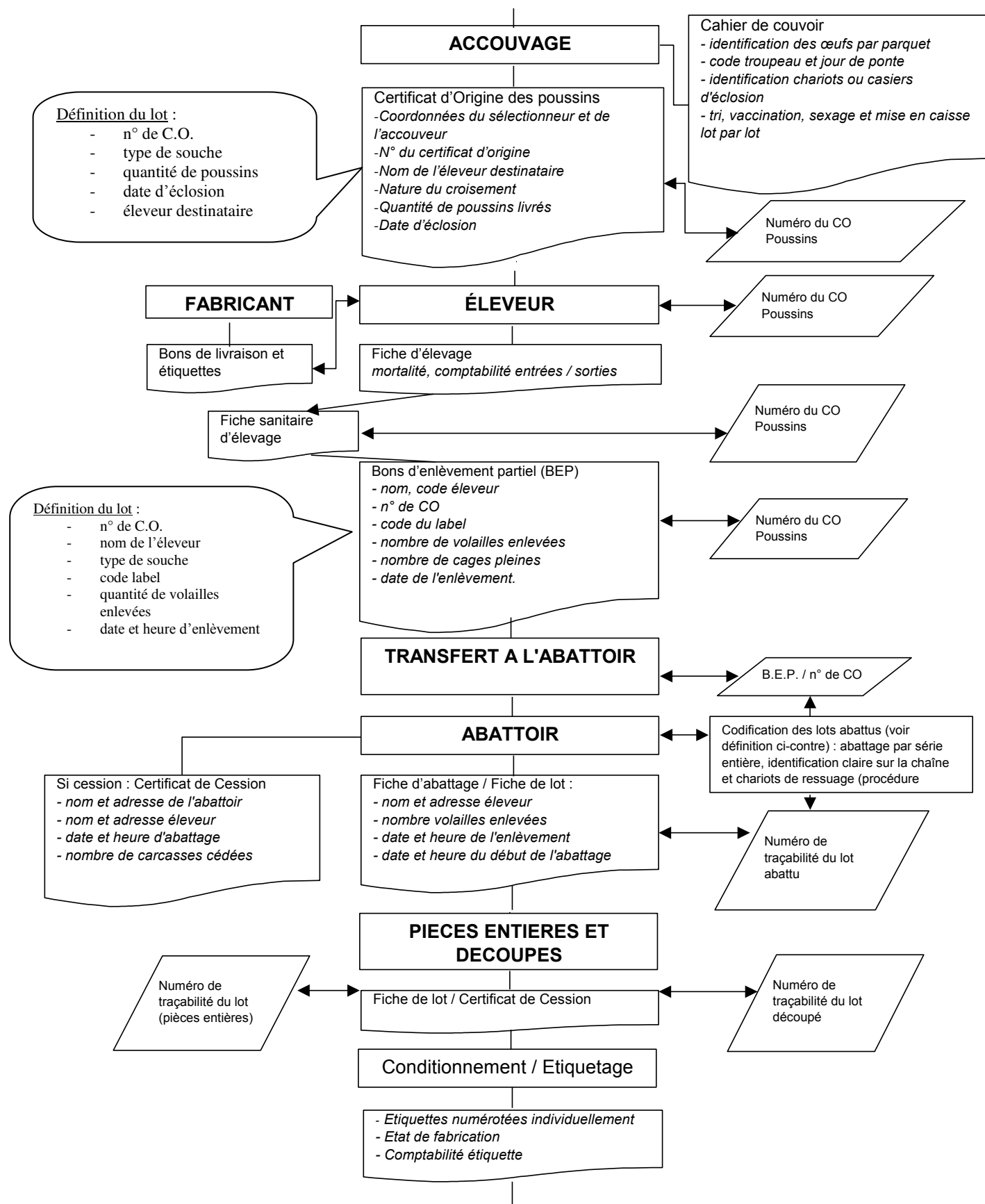
La durée d'élevage d'un poulet est de 88 jours minimum, durée qui permet au potentiel génétique de l'animal d'exprimer au mieux ses caractéristiques physiques et sensorielles.

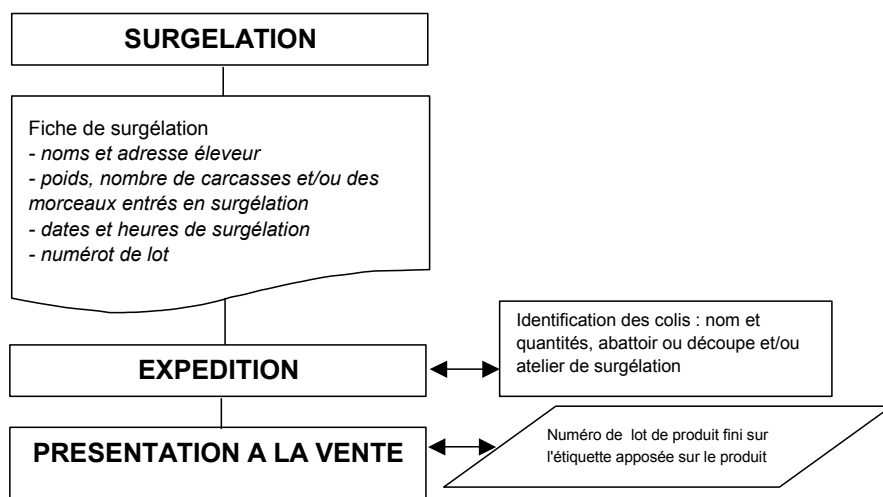
Enfin, les poulets sont alimentés avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % de céréales minimum. La finition est au maïs grain entier. Cette alimentation confère toute leurs qualités aux poulets. Leur chair est ferme après cuisson, la peau est fine. Ils présentent intensité et diversités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

4. TRAÇABILITÉ

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







5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Caractéristiques des souches	- une couleur des pattes jaune, - un emplumement avec la spécificité cou-nu, - un poids moyen objectif à 88 jours de 2,200 kg, - l'absence de défauts tels que sicots, ampoules de bréchets, déformations osseuses.

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes cou nu <table border="1"> <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>		T44N	S77N	JA57	T457N	S757N	SA51	T451N	-
	T44N	S77N									
JA57	T457N	S757N									
SA51	T451N	-									
S4.	Caractéristiques des poussins	Les poussins fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle,									

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- ombilic cicatrisé, - poids moyen des poussins livrés supérieur à 34 g, - absence de signe pathologique.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	<u>Poids des œufs à couver</u>	<u>≥ 50 g</u>
S6.	Suivi de l'homogénéité des œufs	Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum. Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids minimum sont les suivants : 1) suivi des poules depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ; 2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet) 3) contrôle visuel des OAC (œufs à couver), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.

5.4. Alimentation des volailles

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

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

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

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

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

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>88 jours</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

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

5.6.2. Abattage

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

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

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

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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