Cahier des charges du label rouge n° LA 10/77 homologué par l'arrêté du 28 juin 2017

JORF du 1er juillet 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2017-27

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

PINTADE FERMIERE

N° LA 10/77

Caractéristiques Certifiées Communicantes :

- Fermière - élevée en plein air,
- Durée d'élevage 94 jours minimum,
- Alimentée avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux, dont 70 % de céréales minimum.

SOMMAIRE

I TRONC COMMUM AUX VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE 3
1 NOM DU DEMANDEUR 3
2 NOM DU LABEL ROUGE 3
3 DESCRIPTION DU PRODUIT 3
4 TRACABILITE 6
5 METHODE D'OBTENTION 10
5.1 SCHEMA DE VIE 10
5.2 SELECTION 12
5.3 ACCOUVAGE 12
5.4 ALIMENTATION 12
5.4.1 Matières premières 13
5.4.2 Additifs 13
5.4.3 Aliments médicamenteux 13
5.4.4 Produits azotés 13
5.4.5 Plan d'alimentation 13
5.5 ELEVAGE 14
5.5.1 Conduite de l'élevage 14
5.5.2 Implantation des élevages et caractéristiques des bâtiments 15
5.5.3 Caractéristiques des parcours 18
5.5.4 Conditions sanitaires d'élevage 19
5.6 ABATTAGE 21
5.6.1 Transfert à l'abattoir 21
5.6.2 Abattage 21
6 ETIQUETAGE 27
7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION 28
II EXIGENCES SPECIFIQUES DE LA PINTADE FERMIERE 29
1 NOM DU DEMANDEUR 29
2 NOM DU LABEL ROUGE 29
3 DESCRIPTION DU PRODUIT 29
3.1 PRESENTATION DU PRODUIT 29
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 30
4 TRACABILITE 31
5 METHODE D'OBTENTION 31
5.1 SCHEMA DE VIE 31
5.2 SELECTION 32
5.3 ACCOUVAGE 32
5.4 ALIMENTATION 32
5.5 ELEVAGE 35
5.6 ABATTAGE 35
6 ETIQUETAGE 36
7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION 36

I TRONC COMMUM AUX VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE

Ce tronc commun concerne les différentes volailles fermières sous label rouge détenues par l'ODG AVIGERS :

- le poulet roux fermier ;
- le poulet blanc fermier ;
- le poulet noir fermier ;
- le poulet gris fermier ;
- la pintade fermière ;
- la poularde fermière ;
- la dinde fermière ;
- le chapon fermier ;
- le chapon de pintade fermier.

1 NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION AVICOLE DU GERS
Route d'Auch – 32300 MIRANDE
Tél : 05 62 66 51 91
Fax : 05 62 66 76 96
Email : avigers@avigers.com

2 NOM DU LABEL ROUGE

Cf. partie II, paragraphe 2, « *Exigences spécifiques* », « *Nom du label rouge* », page 29

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

L'application de ce cahier des charges porte sur les volailles fermières entières et les produits provenant de sa découpe, frais et surgelés**,** sauf pour la dinde de Noël qui est uniquement commercialisée en volaille entière éviscérée PAC ou effilée.

Les présentations concernées sont les suivantes :

➢ Présentation en prêt à cuire (PAC) avec ou sans tarses, ou en effilé.

➢ Produits de découpe :
- volaille entière découpée ;
- demi-volaille : moitié de carcasse ;
- quart de volaille : quart postérieur ou quart antérieur ;

- aiguillette : filet interne entier ;
- aile : humérus, radius et cubitus avec la masse musculaire ;
- aileron : deuxième ou deuxième et troisième segments de l'aile ;
- blanc : poitrine entière ou coupée en deux désossée, ou bréchet et les côtes en totalité ou non ;
- coffre : poitrine, filets avec os comprenant le bréchet et les côtes ;
- cuisse : cuisse entière non désossée, ou cuisse entière non désossée avec une portion de dos attachée ;
- émincé : fine lanière de muscles entiers ;
- escalope : filet sans peau ;
- filet : poitrine entière ou coupée en deux, désossée ;
- filet en aiguillette : filet coupé en lanières ;
- filet mignon : filet interne, le long de la cage thoracique ;
- filet papillon : les deux filets entiers avec la peau attenante ;
- fouet : troisième segment de l'aile ;
- haut de cuisse : morceau non désossé ayant pour support le fémur détaché par section à la hanche et à l'articulation fémuro-tibiale, ou cuisse avec partie de dos dont le pilon ;
- maigre : ensemble des muscles squelettiques de la carcasse issu du désossage et après parage ;
- manchon : premier segment de l'aile ;
- pilon : morceau non désossé ayant pour support le tibia et le péroné ;
- steak : tranche de haut de cuisse sans os et sans peau ;
- sot-l'y-laisse : petit morceau de chair logé au creux intérieur des os iliaques, en avant du croupion ;
- suprême : moitié de la poitrine sans os avec première phalange de l'aile attenante ;
- blanquette : premier segment de l'aile, découpé en morceaux ou entier ;
- noix : masse musculaire sans peau et sans os, des deux muscles pectoraux supérieurs et profonds ;
- sauté : cuisse coupée en morceaux, avec ou sans os, et avec ou sans peau.

Tous ces produits peuvent être commercialisés frais ou réfrigérés.
A l'exception des présentations en effilé, ces produits peuvent également être commercialisés surgelés.

Caractéristiques communes des animaux :

Origine génétique	• Choix des souches permettant l'obtention de volailles à chair ferme et bien couvertes.
Un bon développement des animaux en élevage	Les produits sont issus de volaille dont les conditions d'élevage permettent un développement harmonieux des animaux : • bon état sanitaire des animaux ; • habitat des animaux (densités limitées) ; • accès à un parcours extérieur (herbeux, ombragé) ; • alimentation composée de végétaux, vitamines et minéraux (céréales et issus de céréales) • Age minimum d'abattage pour chaque production

Caractéristiques communes des produits :

Caractéristiques physiques	• Poids minimum de carcasse pour chaque production ; • Carcasses de classe A ; • Présentation des carcasses : <u>en externe :</u> - absence de souillure, - absence de tâche de sang, - absence de plume et sicot, - absence de fracture, - absence de déboîtage, - pas de griffure visible sur la poitrine et les cuisses, - pas de brûlure visible sur la poitrine et les cuisses. <u>en interne :</u> - absence de souillure, - absence totale de viscère (PAC) • Carcasses à découper issues de carcasses labellisables (classe A), avec tolérance de certains petits défauts ; • Produits de découpe ne présentant aucun défaut.
Caractéristiques sensorielles	• Chair ferme après cuisson ; • Intensité et diversité des flaveurs prononcées.

4 TRACABILITE

C1

ETAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Sélection Livraison souches parentales	Identification souche	Délivrance d'un certificat d'origine au moment de la livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	Certificat d'origine Facture
Multiplication Elevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro pour chaque parquet de reproducteurs à la mise en place chez l'éleveur	Fiches d'élevage
Ponte	Identification des œufs	Enregistrement journalier par parquet du nombre d'œufs ramassés. Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Fiche de ponte Cahier de couvoir
Transfert	Traçabilité		Fiche de collecte
Accouvage Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur. Apposition du jour de ponte.	Cahier de couvoir
Eclosion	Identification des œufs Identification des animaux	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des animaux en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse, lot par lot. Identification des caisses prêtes à la livraison.	Cahier de couvoir Cahier de couvoir
Livraison	Identification du lot Traçabilité	L'accouveur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du certificat d'origine, - le(s) code(s) troupeau(x), - le nombre des animaux livrés par troupeau, - la date de naissance des animaux. Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	Certificat d'origine Facture
Elevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité.	Fiche d'élevage
	Alimentation Pourcentage de céréales	L'éleveur enregistre sur la fiche d'élevage les quantités d'aliment distribuées, le type d'aliment et les dates de distribution. L'éleveur conserve les étiquettes d'aliments et/ou les bons de livraison.	Fiche d'élevage

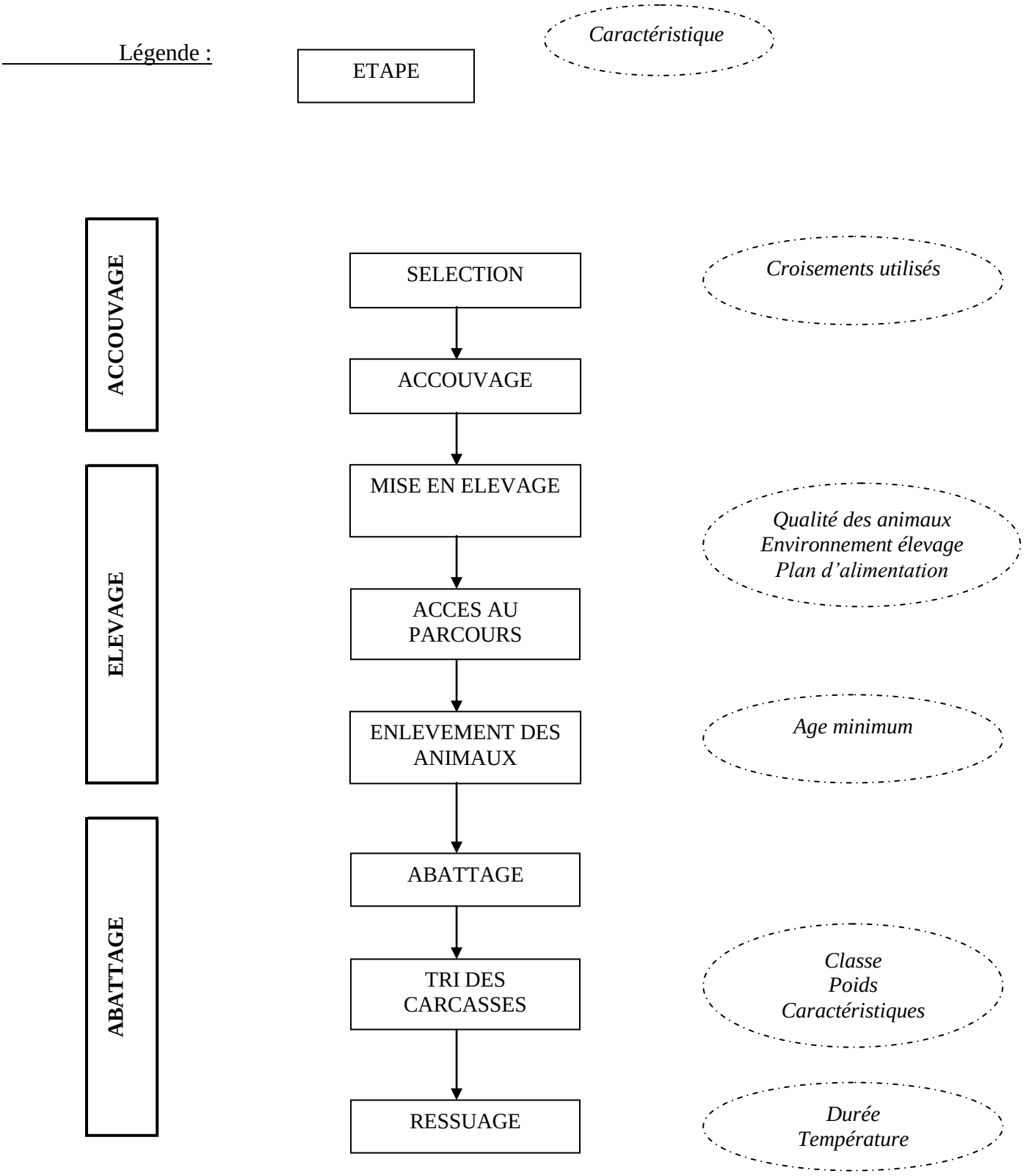
ETAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		Cas de la fabrication d'aliments à la ferme : Les éleveurs fabricants de l'aliment à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication sur lequel sont notés : - les dates de fabrication ; - le type d'aliment fabriqué (démarrage - croissance - finition - retrait) ; - les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange ; - la quantité totale fabriquée ; - les dénominations et les quantités des substances médicamenteuses incorporées (les ordonnances correspondantes sont conservées 5 ans minimum) ; - les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage.	Cahier de fabrication
Enlèvement des animaux	Identification du lot	Lors de l'enlèvement des animaux, le transporteur, en présence de l'éleveur, établi un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne : - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de bande, - le code du label rouge, - le nombre de volailles enlevées, - le nombre de cages ou containers utilisés, - la date et l'heure de l'enlèvement. Le transporteur doit disposer d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents.	Bon d'Enlèvement Partiel (BEP)
		Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	BEP
Transfert à l'abattoir Transport	Identification du lot	Exemplaire du BEP accompagnant le lot présent dans le camion.	BEP
		Exemplaire du BEP restant à l'élevage.	BEP
Abattage	Identification des lots	Les lots de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur.	BEP
Réception des volailles vivantes Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots et/ou balancelles de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses, sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	
		L'abattoir établit une fiche de lot comprenant à l'issue de l'abattage : - les nom et adresse de l'éleveur, - le nombre de volailles enlevées,	Fiche de lot

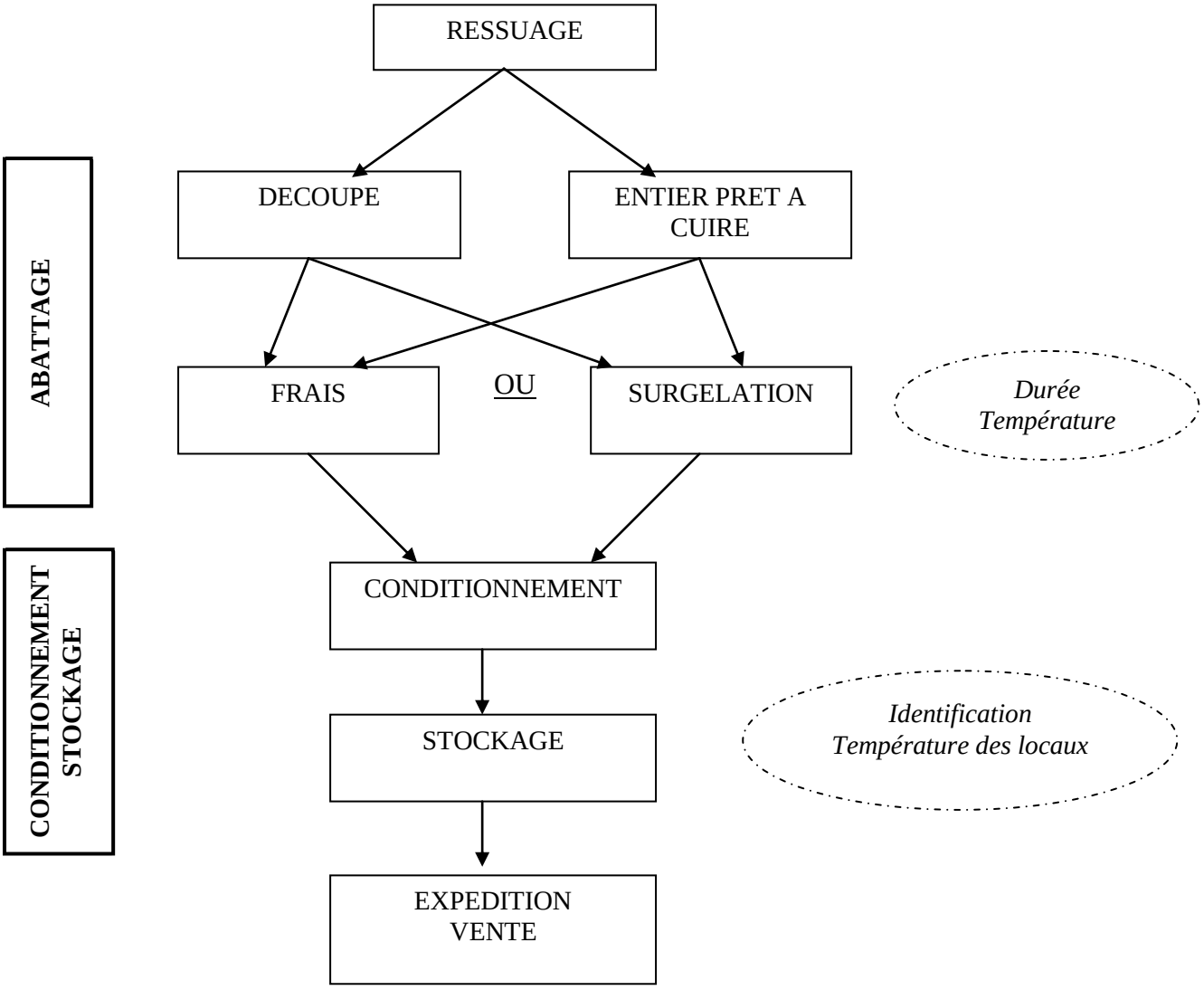
ETAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		- les dates et heure d'enlèvement, - les dates et heure du début de l'abattage. Lors de l'habilitation, la procédure d'identification et de traçabilité en abattage est évaluée.	
	Identification des carcasses en cas de cession	En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations suivantes : - les nom et adresse de l'abattoir, - les nom et adresse de l'éleveur, - les dates et heure d'abattage, - le nombre de carcasses cédées.	Certificat de cession
Conditionnement Etiquetage	Etiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du §"étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette doit permettre de retrouver la référence du lot conditionné.	Etiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Découpe Prise en charge des carcasses réfrigérées		Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne propre à l'atelier de découpe.	
Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label rouge dont l'unité doit être précisée : journée, lot de découpe, ... La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'origine (noms et adresses des éleveurs, heure d'abattage) ; - les poids et nombre de carcasses découpées ; - les dates et heure de découpe ; - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées ; - un numéro de lot. La procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe est évaluée lors de l'audit d'habilitation.	Dossier d'habilitation
Conditionnement Etiquetage	Etiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du §"étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe.	Etiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Surgélation	Procédure	Les modalités d'identification et de traçabilité des	

ETAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Surgélation des produits	d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	carcasses et des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation. La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements surgélation contenant : - les références des lots d'origine (nom et adresse des éleveurs, heures d'abattage, de découpe), - les poids, nombre de carcasses et/ou des morceaux entrés en surgélation, - les dates et heures de surgélation, - un numéro de lot.	Enregistrements
Expédition Entreposage des produits finis	Identification des unités de colisage	Chaque colis devra mentionner : - les dénominations et quantité des produits - l'identification de l'abattoir, de l'atelier de découpe et/ou de l'atelier de surgélation.	

5 METHODE D'OBTENTION

5.1 SCHEMA DE VIE




ABATTAGE
RESSUAGE
DECOUPE
ENTIER PRET A CUIRE
FRAIS
OU
SURGELATION
Durée
Température
CONDITIONNEMENT STOCKAGE
CONDITIONNEMENT
STOCKAGE
Identification
Température des locaux
EXPEDITION VENTE

5.2 SELECTION

C2 La sélection (lignée, productions de parentaux) permet d'obtenir des animaux à croissance lente, respectant les caractéristiques spécifiques de chaque production.
Elle assure la stabilité dans le temps des caractéristiques des souches ci-après : souches grands parentales rustiques, à croissance lente et dont le potentiel génétique s'exprime chez les descendants, suivant les caractéristiques de chaque produit.

5.3 ACCOUVAGE

C3 Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir des produits terminaux aux spécifications de chaque production.

C4 Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couver doivent avoir un poids minimum, défini pour chaque produit.

Gallus - pintades : Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %. Ce calibrage systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.
Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.
Autres volailles : Chaque couvoir établit une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce, incluant les dispositions pour respecter le poids minimum des œufs à couver défini.

E1 Les volailles d'1 jour ont les qualités suivantes :
- vivacité,
- aspect du duvet : soyeux et lisse,
- absence de tare constitutionnelle,
- ombilic cicatrisé,
- absence de signe pathologique.

C5 Le délai de livraison des animaux en élevage, ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.

5.4 ALIMENTATION

Le fabricant industriel habilité fournit aux éleveurs :
• Soit des aliments complets (l'aliment est entièrement fabriqué par le fabricant industriel) ;
• Soit des aliments complémentaires destinés à être complétés à la ferme par l'éleveur. Les formules de ces complémentaires respectent les valeurs précisées dans le plan d'alimentation, moins la part d'aliment qu'apporte l'éleveur.

La fabrication à la ferme consiste en une reconstitution, sur l'exploitation, d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire à d'autres matières premières, tout en respectant le plan d'alimentation.
Les éleveurs tiennent à jour un cahier de fabrication.

5.5 Matières premières

C6 Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux selon la liste suivante :

- grains de céréales et produits dérivés,
- graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés, (concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées)
- graines de légumineuses et produits dérivés,
- tubercules et racines, et produits dérivés (betterave, pomme de terre),
- autres graines et fruits, et produits dérivés (raisin),
- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (luzerne et ses dérivés),
- autres plantes, algues et produits dérivés (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines),
- produits laitiers et produits dérivés (lait, babeurre, lactosérum),
- minéraux et produits dérivés.

C7 Le taux de matières grasses totales est limité à 6 %.

5.6 Additifs

C8 Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes :
Aditifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.

Le retrait des additifs avant l'abattage s'effectue conformément à la réglementation en vigueur. Les cinq derniers jours avant l'abattage, le régime est exempt de tout additif, au sens de ceux qui sont soumis au retrait.

5.7 Aliments médicamenteux

C9 Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite à l'exception des médicaments antiparasitaires.

5.8 Produits azotés

Les acides aminés de synthèse peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur.

5.9 Plan d'alimentation

Les valeurs de référence à respecter sont définies pour chaque production (durées des phases d'élevage, % minimum de céréales par phase d'alimentation).

C10 Pour toutes les volailles sauf pintades, chapons de pintade, le pourcentage moyen pondéré de céréales et de produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %.
Pour les pintades, chapons de pintade, le pourcentage moyen pondéré de céréales et de produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 70 %.
Le pourcentage moyen pondéré de céréales et de produits dérivés de céréales et graines de légumineuses pris en référence dans les différentes productions, sera calculé.
Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.
Par exemple, si le taux de céréales de la formule d'aliment est de 80 %, le taux de produits dérivés de céréales sera au maximum égal à :

80 % * 15 % = 12 % de la formule d'aliment

C11 Les critères nécessaires à une communication sur l'alimentation, sont fixés pour chaque production.

5.10 ELEVAGE

5.11 Conduite de l'élevage

Provenance des animaux d'1 jour – Traçabilité

C12 Les animaux d'un jour proviennent de couvoirs habilités et sont issus de croisements reconnus spécifiques à chaque production.

C13 Le nombre total de produits terminaux autorisés pour une même production, est limité à trois, et ils proviennent d'une même catégorie d'animaux.
Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils doivent faire l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et de bâtiments concernés, et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10% du cheptel mis en production sous label rouge. Seuls peuvent être labellisables des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.
Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement (au sein de la même catégorie), le demandeur doit informer l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche ou de ce nouveau croisement, étant entendu que le demandeur doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptibles de montrer que cette modification n'altère pas la régularité des produits issus de même numéro de label rouge.

Les animaux d'une même bande proviennent normalement d'un seul parquet de reproducteurs ; si la bande provient de deux parquets de reproducteurs, les animaux doivent provenir d'un même croisement.

La traçabilité des animaux est assurée au moment de la livraison ; un certificat d'origine, rédigé au niveau du couvoir est remis à l'éleveur.

Conduite en bande

C14 L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle. Sur un même site d'élevage comprenant plusieurs bâtiments, il est recommandé de ne trouver qu'une seule espèce, et un seul âge.

C15 Cependant, il est toléré, au plus, trois âges par label rouge. Dans ce cas l'identification des trois bandes doit être différente, les bâtiments doivent être séparés et identifiés, les parcours doivent être distincts sans possibilité de passage des animaux de l'un à l'autre. Ce mode d'élevage est accordé par l'organisme certificateur lors de la visite d'habilitation du site.

5.12 Implantation des élevages et caractéristiques des bâtiments

Règles générales d'implantation

C16 Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair label rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label rouge, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge.
La spécialisation « label rouge » s'entend par site d'exploitation.
Ainsi, une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge, et un autre à une production de volailles standard.

C17 *Caractéristiques générales*

La couleur du bâtiment facilite son insertion dans l'environnement, la qualité des abords est préservée par des plantations éventuelles, et par tout dispositif permettant l'évacuation des eaux de ruissellement.

Isolation – Ventilation – Aération
Les bâtiments d'élevage sont dotés d'une isolation.
Ils disposent, en plus des trappes d'accès au parcours, d'ouvertures en nombre et en taille suffisants pour mettre d'assurer une bonne ventilation et une bonne aération, afin d'éviter les condensations.

Entretien – Nettoyage – Désinfection
La conception des bâtiments en facilite l'entretien, ainsi que la réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection.

Dans le cadre des bonnes pratiques soit :

- Chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire et doit comporter une zone sale et une zone propre bien délimitées. Les matériaux qui le constituent doivent permettre une bonne qualité de nettoyage et de désinfection. Il doit être muni d'un lave mains, de tenues spécifiques, et doit être propre et rangé.
- Le sas sanitaire tel que décrit ci-dessus peut être centralisé sur l'exploitation, et dans ce cas chaque bâtiment de plus de 150 m² dispose d'un sas dont le sol est

bétonné, isolé de l'intérieur du bâtiment d'élevage et muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage.

Caractéristiques spécifiques

Bâtiments en « dur » double pentes ou monopentes.

Bâtiments de type « tunnel » avec les exigences suivantes :

- pignons en « dur », avec des portes d'ouverture rigides et jointives, pouvant présenter des surfaces translucides,
- bâches plastiques de couverture d'une seule pièce sans déchirure, solidement fixées aux pignons et sur les côtés ;
- teinte des bâches favorisant leur insertion dans l'environnement (bâches noires interdites) ;
- couverture à même le sol non autorisée ;
- ventilation :
  - pour chaque bâtiment de plus de 150 m², les ouvertures latérales positionnées des deux côtés doivent représenter au total 12 % minimum de la surface au sol du bâtiment,
  - pour un bâtiment de moins de 150 m², la ventilation peut être assurée par les pignons,
  - dans tous les autres cas le lanterneau est obligatoire.

Afin de garantir la protection sanitaire de l'intérieur du bâtiment, un côté au minimum ainsi que le chemin d'accès, doivent être situés en zone propre et doivent permettre un accès direct au sas sanitaire.

Distance minimale entre bâtiments d'élevage label rouge d'un même site

C18 Tous les bâtiments d'élevage label rouge construits ou agrandis après le 17 mai 1993, faisant parti d'un même site, et de plus de 150 m², sont distants au minimum de 30 mètres, de pignon à pignon.

Taille du parcours

C19 Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006 la profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être ~~au moins~~ égale à une fois la longueur totale du bâtiment.

La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est jointe en annexe du présent cahier des charges.

Taille des bâtiments

C20 Chaque bâtiment d'élevage répond aux exigences suivantes :

	Volailles de chair	Dinde à rôtir
Surface utilisable maximale du bâtiment	400 m²	500 m²
Largeur maximale du bâtiment	9 m	½ la longueur du bâtiment
Hauteur minimale des trappes	0,35 m	
Largeur minimale combinée des trappes	4 m pour 100 m² de surface de bâtiment	

Les densités maximales ne peuvent être atteintes que lorsque l'ambiance et l'état sanitaire des animaux sont maîtrisés.
Les caractéristiques des bâtiments font l'objet d'un référencement sur plan par le groupement de producteurs. Ces plans sont déposés à l'organisme certificateur pour habilitation.

C21 Les bâtiments habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que label rouge à condition que :

- ces volailles présentent les mêmes garanties sanitaires que les volailles label rouge,
- leur enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur,
- il n'y ait pas en même temps, dans le même site d'élevage et pour la même espèce, des volailles label rouge et des volailles autres que des volailles label rouge.

A compter du 29ème jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.

Définition du site d'élevage

C22 La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage. L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par site d'élevage à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans les fiches-espèces.
Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage.

Toute exploitation dispose au maximum :

- de deux sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles,
- de quatre sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal.

Dans tous les cas, les sites d'élevage doivent être séparés et répondre chacun au critère d'effectif maximal défini dans les fiches-espèces.

Distance minimale entre sites d'élevage

C22 L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge.
La distance entre deux sites d'une même exploitation doit être de 100 m minimum.

Sortie des animaux

C23 Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et au moins jusqu'au crépuscule.
En cas de température inférieure ou égale à - 5°C, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des volailles et l'intégrité du matériel.

Litière des bâtiments

C24 Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement, doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux volailles.

Les densités (en bâtiments et sur parcours) qui figurent dans chaque fiche-espèce s'appliquent dès le 1er jour de la période considérée. Ce calcul de densité doit prendre également en compte tous les animaux, y compris ceux mis en place pour compléter les pertes éventuelles en cours d'élevage (le pourcentage gratuit).

5.13 Caractéristiques des parcours

C25 L'accès à un parcours, à un âge minimum, est obligatoire pour toutes les volailles. Des surfaces minimales sont à respecter pour chaque production.
Les trappes sont bien orientées (de préférence Sud / Sud-est), de façon à favoriser la sortie des animaux et l'utilisation du parcours au maximum.

C25 Hors décision règlementaire l'accès du parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire.
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.
La durée minimale d'élevage est prolongée de la durée de confinement.

C25 Le parcours ne doit pas être encombré, et il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.

C26 Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments (par exemple : arbres, arbustes, haies coupe-vent…).
Les parcours doivent disposer d'espaces arborés, présentant au minimum 20 arbres.

Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.

C27 La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines.

5.14 Conditions sanitaires d'élevage

Prophylaxie

Les interventions prévues sont limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux.

Traitements

Ils sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets.
Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire avec une ordonnance remise à l'éleveur ; ce dernier conserve l'ordonnance pour une durée minimale de cinq ans. Conformément à la réglementation en vigueur, cette ordonnance comporte le temps d'attente qui doit être respecté. L'éleveur est tenu d'avertir son groupement de producteurs des traitements entrepris, et de les indiquer sur la fiche d'élevage.

C29 Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles.
Si le temps d'attente excède la durée de l'élevage restant à couvrir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci doit être retardée d'autant.
Le groupement de producteurs détermine sous sa responsabilité la destinée du lot après guérison.

Vide sanitaire

C30 Le nettoyage, la désinfection, la désinsectisation, et la dératisation, doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande.
Un vide sanitaire minimum de 14 jours est à respecter, après le nettoyage et la désinfection.
Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

Le technicien du groupement vérifie que le vide sanitaire est bien respecté.
Un plan d'hygiène pour bâtiment avicole est remis à chaque éleveur par le groupement de producteurs. Ce document décrit les techniques de nettoyage, de désinfection des bâtiments et des matériels, avec la chronologie de chaque opération.

Lorsqu'il y a des bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage, l'alternative est offerte entre deux possibilités :
- soit un écart de trois semaines minimum entre les mises en place ; dans cette première éventualité, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an ;
- soit un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec une identification des bandes selon des modalités précisées dans le cahier des charges ; dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

Dans ces deux cas, afin d'éviter les mélanges des différents lots d'animaux, les parcours sont clôturés et équipés d'une protection, et les accès aux bâtiments sont indépendants les uns des autres.

6 ABATTAGE

6.1 Transfert à l'abattoir

C31 Les volailles sont abattues à partir d'une durée d'élevage minimum pour chaque type de production, cette durée est indiquée en nombre de jours. Elle se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.

C32 La mise à jeun de la bande est au moins de 5 heures avant l'enlèvement.
Les volailles rachitiques sont éliminées.

C33 Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en œuvre les pratiques visant à limiter ce stress.
Le délai maximum entre la fin de l'enlèvement et l'abattage ne doit en aucun cas dépasser un maximum de 12 heures.

Après le chargement, le chauffeur remet un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur.

C34 La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km, ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.
Dans le cas de la suppression d'un abattoir et pour permettre l'abattage des volailles provenant d'élevages existants, une dérogation de 4 heures de transport maximum peut être accordée par le CNIGP-LR-STG de l'INAO si les conditions suivantes sont respectées :

- le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7h00,
- des conditions complémentaires de confort animal sont prévues (type de cage, densité de transport (km/m²)…),
- une carte d'implantation des élevages concernés est fournie.

La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère.
Cette dérogation est accordée pour un an à compter de la fermeture et ne peut être renouvelée.

Lors du transport la conduite est souple, et les arrêts éventuels se font à l'ombre. Les chauffeurs doivent avoir une formation appropriée. Le déchargement à l'abattoir se fait en douceur, afin d'éviter de stresser les animaux et de les blesser.

6.2 Abattage

Attente avant abattage

Un contrôle visuel doit être réalisé lors de l'arrivée d'un camion à l'abattoir, afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport.

C35 Durant la période d'attente, les animaux doivent être protégés contre les intempéries et les températures excessives, chaudes ou froides.
Les quais d'attente sont couverts, et bardés ou munis de protections contre le mauvais temps. Ils sont également équipés d'un système de ventilation et de brumisation.

C36 Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant l'abattage. Le délai d'attente ne doit en aucun cas dépasser 6 heures.

C37 Les lots doivent être séparés physiquement au niveau des aires d'attente.

C38 Les volailles sous label rouge doivent être abattues, en priorité, en début de journée, et en aucun cas après les poules.

Abattage

C39 L'attrapage doit être effectué en pénombre et dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux.
L'accrochage et l'anesthésie se font dans une ambiance calme et tamisée (salle noire, équipée de lumières bleues) pour limiter le stress des animaux.
Au début de l'accrochage de chaque nouveau lot, une indication est portée au niveau de la chaîne d'abattage.
Le nombre de volailles mises sur la chaîne est enregistré sur la fiche de lot.

C40 La saignée doit être la plus complète possible, au minimum 5 secondes après l'anesthésie. Sa durée est adaptée au poids de l'animal, elle est d'une minute au minimum. Elle doit être contrôlée.

C40 L'échaudage doit être suffisant pour ramollir la peau, sans excès, afin de faciliter la plumaison et d'éviter toute brûlure de l'épiderme.
Afin d'assurer le respect des exigences précitées, chaque abattoir doit, en fonction du matériel utilisé et des caractéristiques des lots abattus, mettre en œuvre des opérations de contrôle ; en particulier en intervenant sur la température et sur la durée d'échaudage.

Valeurs moyennes des températures d'échaudage		*Durée moyenne d'échaudage*
Poulets	de 51°C à 52,5°C	de 1 mn 30 à 3 mn
Pintades	de 51°C à 52°C	
Chapons, dindes, poulardes, chapons de pintades	de 50°C à 51,5°C	

C40 La plumaison est réalisée avec le plus grand soin. La maîtrise du réglage du matériel de plumaison est le facteur important sur la présentation des volailles, l'efficacité de l'arrachage des plumes et l'absence d'érosion cutanée.
L'éviscération doit être complète, sans déchirement de la peau pour les volailles vendues en prêt à cuire. La présence des reins est tolérée.

L'intégrité des viscères doit être préservée.

Tri des carcasses

Le tri a pour objet de sélectionner des carcasses destinées à la vente en label rouge, sous les présentations suivantes :

- carcasse entière P.A.C.,
- découpe de carcasse.

C41 Le tri est réalisé en continu à différents postes d'abattage par un personnel qualifié :

- à l'accrochage ;
- au transfert de la chaîne d'abattage pour l'éviscération ;
- avant l'entrée en ressuage ;
- au bridage.

C42 Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales de chaque produit :

- couleur,
- poids minimum,
- classe A.

Présentation de la carcasse en externe :

- absence de souillure,
- absence de tâche de sang,
- absence de dissymétrie flagrante de la carcasse,
- absence de nécrose et de diaphyse rouge,
- absence de fracture,
- absence de déboîtage,
- pas de griffure visible sur la poitrine et les cuisses, tolérances sur les autres parties,
- pas de brulure visible sur la poitrine et les cuisses, tolérances sur les autres parties,
- absence de plume résiduelle et de sicot,
- pas d'articulation rouge, ni d'ecchymose.

Présentation de la carcasse en interne :

- absence de souillure,
- absence totale de viscère (P.A.C.)

Pour la découpe, les caractéristiques des carcasses sont identiques aux carcasses entières labellisables (classe A), avec une tolérance pour certains petits défauts (effleurage, peau fendue…) s'ils ne nuisent ni à la qualité bactériologique, ni à la présentation des morceaux. Les ampoules au bréchet ne sont pas tolérées. Dans tous les cas, les morceaux de découpe labellisables doivent être exempts de tous défauts.

Ressuage

C43 L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 mn après l'accrochage de la volaille. Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.

La température des carcasses doit être progressivement abaissée en salle de ressuage.

Aucune condensation ou formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.

Pour les lots de volailles d'un poids moyen inférieur à 2,800 kg, la durée de ressuage est comprise entre 2 et 4 heures. Elle sera au minimum de 2 heures.
Pour les lots de volailles d'un poids moyen supérieur à 2,800 kg, la durée de ressuage est comprise entre 4 et 6 heures.

Les carcasses sur chariot et/ou balancelle doivent être identifiées afin de garantir une bonne traçabilité.
Les carcasses en fin de ressuage doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale.

C44 Le vide total de ressuage doit s'effectuer au moins une fois par jour pour les installations à ressuage et à stockage séparés.
Pour les autres installations il doit être prévu de réaliser un vide total au moins une fois par semaine.
Ces dispositions sont décrites dans les procédures internes de nettoyage et de désinfection.

Conditionnement des volailles entières

C45 Les carcasses entières sont conditionnées, pesées et étiquetées individuellement.

C46 La DLC maximale des volailles entières est définie pour chaque production.

C47 Le film doit être positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement. Le cache patte est obligatoire en cas d'absence de tarse.
L'estampille sanitaire et l'étiquette de DLC sont apposées sur le dessus de la carcasse.
Les étiquettes sont bien positionnées, de manière à être visibles du consommateur, et ne sont pas pliées.

C48 Dans le cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement, le transporteur qui transfère les carcasses doit être habilité.

Découpe

C49 Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs sont autorisées, sauf celles de dindes de Noël.

C50 L'atelier de découpe doit permettre de séparer nettement dans le temps et/ou dans l'espace les opérations de découpe des volailles label rouge de celle des autres volailles. Ainsi que les opérations de découpe des lots de volailles de label rouge différents.

Un plan de découpe est mis en place. Le responsable de l'atelier de découpe est chargé de diffuser le code lot à l'ensemble de l'atelier.
La fin d'un lot est signalée en laissant environ 20 crochets vides. Cela permet de séparer les opérations de découpe de différents lots, et de laisser le temps aux opérateurs de conditionner tous les produits issus du lot en cours d'achèvement.

Les lots de carcasses sont accompagnées d'un certificat de cession établi par l'abattoir à partir des documents accompagnant les lots d'abattage dont ils sont issus (certificat d'origine, bon d'enlèvement partiel…).
Le responsable de l'atelier de découpe établit une fiche de découpe ou état de fabrication pour la traçabilité du lot, où sont protées les informations suivantes :

- nom et adresse de l'éleveur,
- nombre de carcasses à découper,
- date et heure du transfert.

Le découpeur doit justifier de l'existence de procédures et instructions de travail, de leur application et de leur efficacité.

L'atelier de découpe doit appartenir à la même entreprise que l'abattoir. La sous-traitance est autorisée sous réserve qu'elle soit réalisée dans un atelier membre de l'ODG détentrice du label rouge considéré, et préalablement habilité par l'organisme certificateur ; l'atelier sous-traitant doit être inscrit dans la liste des ateliers habilités.
Lorsque les ateliers de découpe ne sont pas attenants à l'abattoir, les volailles sont transportées par camion réfrigéré à la température maximale de + 4 ° C.
Les carcasses abattues et ressuées sont stockées entre 0 et + 4 ° C avant leur découpe.
La température de la salle de découpe doit être inférieure à 10 ° C.

C51 La découpe a lieu 6 heures minimum après l'entrée en ressuage, un délai maximum de 72 heures entre l'abattage et la mise en découpe est à respecter.

La découpe automatisée est autorisée, si les volailles sont réparties par calibre de poids.

C51 Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, seule la découpe manuelle assistée est autorisée si les volailles sont réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g.
La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte manuel suivant : découpe au couteau des filets notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet.
La partie « manuelle » dans le process de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit, car l'opérateur effectue le décollage final des filets et assure, si besoin, leur parage.

Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (si présence de morceaux de gras ou de peau excédentaire) doivent être parés manuellement.
Ils peuvent être constitués de morceaux prédécoupés, à condition que la découpe permette de reconstituer le membre ou le groupe de muscles.

C52 Les morceaux de découpe destinés à la vente sous label rouge sont exempts de sang et de tout défaut, de souillure, de toute odeur étrange.

Conditionnement et identification des découpes

Les morceaux de découpe de même dénomination sont préparés en unité de vente.

C53 La pose des étiquettes comportant un numéro individuel d'identification doit impérativement être effectuée dans l'atelier de découpe, de façon à ce que les morceaux soient identifiés dès la sortie de l'atelier.
Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, une traçabilité des produits est réalisée jusqu'au consommateur.

C54 La DLC maximale des pièces découpées, est définie pour chaque production.

Surgélation

C84 La congélation n'est pas autorisée.
L'opérateur doit justifier de l'existence de procédures et instructions de travail de l'atelier de surgélation, de leur application et de leur efficacité.

C85 Les opérations de surgélation des volailles label rouge doivent être séparées des opérations de surgélation des autres volailles.

L'atelier de surgélation doit appartenir à la même entreprise que l'abattoir.
La sous-traitance de la surgélation est autorisée :

- les volailles doivent être conditionnées et étiquetées selon la réglementation en vigueur avant le transport ;
- la procédure de transport doit être chrono-datée ;
- le transfert des volailles est réalisé selon la réglementation en vigueur ;
- les volailles doivent être clairement identifiées et accompagnées d'un certificat de transfert, établi sous la responsabilité de l'abattoir.

E2 Le ressuage des volailles avant la surgélation doit être complet (température à cœur inférieure à 4° C) dans un délai ne pouvant être inférieur à 2 heures et n'excédant pas à 6 heures.
La surgélation se fait à sec.

C86 La surgélation doit être effective dans les 24 heures suivant l'abattage (volailles entières et découpées).
Les carcasses entières ou en découpe, doivent être conditionnées et étiquetées avant la mise en surgélation. Le film d'emballage apte au contact alimentaire doit avoir une épaisseur supérieure à 22 microns. Le mode de conditionnement doit permettre l'individualisation des morceaux de découpe.

C86 Les volailles sont surgelées avec un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre - 35° C et - 40 ° C.
Il doit permettre une température à cœur des volailles entières de - 18° C, atteint dans un délai maximum après l'entrée en surgélation :

Type de produit surgelé	Délai maximum pour atteindre - 18 ° C
Pintades et poulets de moins de 1,6 kg	6 heures
Poulardes et poulets de plus de 1,6 kg	8 heures
Autres volailles entières	12 heures
Découpes de toutes volailles de petit calibre (< 1,6 kg)	1,5 heure
Découpes de toutes volailles de gros	2 heures

calibre (> 1,6 kg)	

Le tunnel et les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température en état de fonctionnement. Les enregistrements doivent être conservés pendant un délai de 12 mois.
Le stockage est réalisé à une température inférieure à - 18° C pour les produits surgelés. La chaîne du froid est scrupuleusement respectée.

C87 Outre les mentions réglementaires définies pour les produits surgelés, les volailles commercialisées en surgelé comportent sur leur étiquette :

- la dénomination de vente complétée par la mention « surgelé »,
- les conseils particuliers de conservation et de décongélation.

C88 Les opérateurs qui réalisent la surgélation, enregistrent les opérations de surgélation effectuées.

7 ETIQUETAGE

Doivent figurer sur l'étiquette, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur au minimum:

- Le logo label rouge (dans le respect de la charte graphique)
- Le numéro d'homologation du label rouge : LA_ _-_ _
- Les caractéristiques certifiées pour chaque produit

Celles-ci sont précédées de la mention : « caractéristiques certifiées »

- Nom et adresse de l'ODG

Toutes les étiquettes sont soumises à l'ODG pour validation avant impression et utilisation.
Les produits abattus rituellement doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.
La forme des étiquettes sera adaptée pour la découpe, la présentation effilée et pour la présentation PAC.

8 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Principaux points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	Origine génétique	Espèce et croisement de souches	Documentaire et/ou visuel
	Effectifs	Effectifs par bâtiment et par exploitation, en fonction du type de production	Documentaire et/ou visuel
	Bâtiments	Densités en fonction du type de production, de l'âge des animaux, et de la conduite d'élevage	Documentaire et/ou visuel
	Parcours	Age d'accès au parcours et densités minimales sur le parcours, en fonction du type de production	Documentaire et/ou visuel
	Alimentation	Taux minimum de céréales par phase d'alimentation Additifs	Documentaire et/ou analyse
	Durée d'élevage	Durée minimum d'élevage en fonction du type de production	Documentaire
CONTROLE PRODUIT	Abattage	Classe, poids minimum, et présentation en fonction du type de production	Documentaire et/ou visuel
	Etiquetage	Caractéristiques certifiées en fonction du type de production	Documentaire et/ou visuel
	Traçabilité	Suivi de la traçabilité tout au long du cycle de vie du produit	Documentaire

II EXIGENCES SPECIFIQUES DE LA PINTADE FERMIERE

1 NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION AVICOLE DU GERS
Route d'Auch – 32300 MIRANDE
Tél : 05 62 66 51 91
Fax : 05 62 66 76 96
Email : avigers@avigers.com

2 NOM DU LABEL ROUGE

PINTADE FERMIERE

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 PRESENTATION DU PRODUIT

Cf. partie I, paragraphe 3, « *Tronc commun* », « *Description du produit* », pages 3 à 5

La pintade fermière fraiche ou surgelée, est commercialisée :

- prête à cuire (PAC) avec ou sans tarses, ou en effilé,
- sous forme de produits de découpe.

C2 Les caractéristiques de la pintade fermière sont :

- plumage gris avec tâches de couleur blanche,
- pattes noires de couleur plus ou moins foncé,
- un poids vif moyen de 1,7 à 2 kg,
- un poids carcasse minimum de 850 g éviscéré, et 1.1 kg effilé,
- présentation des carcasses : absence de défauts tels que sicots, ampoules de bréchets, déformations osseuses…,
- carcasse de couleur jaune,
- chair ferme.

3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Produit courant = pintade de 77 jours maximum, élevée en claustration

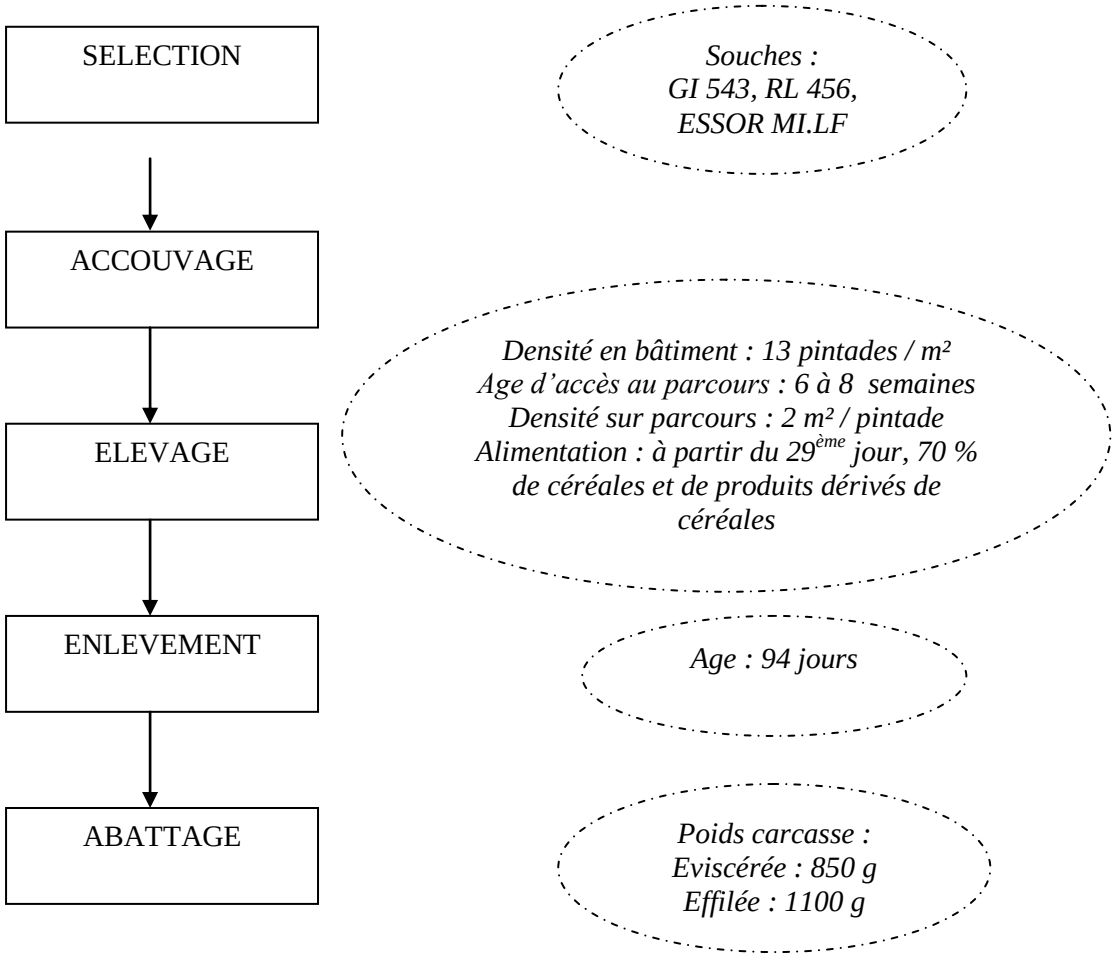
Etape	Produit courant : pintade	Exigences minimales NT	Pintade fermière
ELEVAGE			
Effectif par bâtiment de 400 m²	Environ 6 000	Maximum 5 200	Maximum 5 200
Effectif par exploitation	Pas de contrainte	Maximum 20 800	Maximum 20 800
Densité en bâtiment	Environ 15 sujets / m²	Maximum 13 sujets / m² N'excédant pas 25 Kg / m²	Maximum 13 sujets / m² N'excédant pas 25 Kg / m²
Accès au parcours	Claustration	Durant la période d'élevage de 09h00 au crépuscule	Durant la période d'élevage de 09h00 au crépuscule
Surface du parcours	Claustration	Minimum 2 m² / sujet	Minimum 2 m² / sujet
Age d'accès au parcours	Claustration	Maximum 6 à 8 semaines, selon la saison	Maximum 6 à 8 semaines, selon la saison
Vide sanitaire	Pas de contrainte	Minimum 14 jours	Minimum 14 jours
ALIMENTATION			
Période de démarrage (28 jours maximum)	100 % végétale, minérale et vitaminée	Matières premières exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux. Taux minimum de céréales : 50 %	Matières premières exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux. Minimum 50 % de céréales et de produits dérivés de céréales
Période de d'engraissement	100 % végétale, minérale et vitaminée	Matières premières exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux. Taux minimum de céréales et produits dérivés de céréales : 70 %	Matières premières exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux. De 29 jours et jusqu'à l'abattage : minimum 70 % de céréales et de produits dérivés de céréales
ABATTAGE			
Durée d'élevage	Maximum 77 jours	Minimum 94 jours	Minimum 94 jours
Eviscération	Eviscération complète	Eviscération complète	Eviscération complète
Poids carcasse éviscérée	Pas de contrainte	Minimum 850 g	Minimum 850 g
Poids carcasse effilée	Pas de contrainte	Minimum 1100 g	Minimum 1100 g
DLC	Pintade entière nue et sous film : maximum 11 jours	Pintade entière nue et sous film : maximum 11 jours Découpe nue ou sous film : maximum 11 jours Pintade entière et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : maximum 15 jours	Pintade entière nue et sous film : maximum 11 jours Découpe nue ou sous film : maximum 11 jours Pintade entière et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : maximum 15 jours
DDM après surgélation		Maximum 10 mois	Maximum 10 mois

4 TRACABILITE

Cf. partie I, paragraphe 4, « *Tronc commun* », « *Traçabilité* », pages 6 à 9

5 METHODE D'OBTENTION

5.1 SCHEMA DE VIE



5.2 SELECTION

C3 La sélection permet d'obtenir des pintades à croissance lente.

C12 Les croisements de souches grands parentales rustiques acceptés, pour la production de pintade fermière sont les suivants :

Caractères dominants **Mâles** / **Femelles**	GI 55	ESSOR MI	GF36
GI 43	GI 543		
ESSOR LF		ESSOR MI.LF	
GF 48			Caringa Nimba

5.3 ACCOUVAGE

Cf. partie I, paragraphe 5.3, « *Tronc commun* », « *Accouvage* », page 12

C4 Afin d'assurer l'homogénéité des lots de pintade en élevage, ne seront mis en incubation que les œufs d'un poids minimum de 38 g.

Le poids moyen des pintadeaux livrés est supérieur à 26 g.

5.4 ALIMENTATION

C6 Cf. partie I, paragraphe 5.4, « *Tronc commun* », « *Alimentation* », pages 12 à 14

La distribution des régimes, appelée « plan d'alimentation », comprend deux périodes :

- la période de démarrage,
- la période d'engraissement.

Ces périodes permettent un développement harmonieux des pintades sans engraissement excessif.

Phases alimentaires	Dénomination de l'aliment	Pourcentage de céréales	Période de distribution	Quantité théorique d'aliment distribué par sujet
Démarrage	Démarrage	50 % minimum	de 0 à 28 jours	0,9 kg
Engraissement	Croissance et Finition	70 % minimum	de 29 jours jusqu'à l'abattage	6,2 kg
				Total : 7,1 kg

C10 Pour les animaux de moins de 28 jours :
Les aliments sont composés d'au moins 50 % de céréales et de produits dérivés de céréales, ces derniers ne devant pas représenter plus de 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.

Pour les animaux de 29 jours et jusqu'à l'abattage :
Les aliments sont composés d'au moins 70 % de céréales et de produits dérivés de céréales, ces derniers ne devant pas représenter plus de 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.

C11 Concernant la communication sur l'alimentation, le pourcentage de céréales indiqué, pour la pintade fermière est de 70 %.

La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 70 % de céréales et produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

Matières premières		**Démarrage** *50 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales*		**Engraissement** *70 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales*	
		0-28 jours		**29-94 jours**	
		% mini.	% maxi.	% mini.	% maxi.
CEREALES					
	Maïs	20	70	15	70
	Blé	0	40	0	45
	Sorgho	0	5	0	15
	Orge	0	7	0	10
	Triticale	0	20	0	20
PRODUITS DERIVES DE CEREALES					
	Rémoulage	0	10*	0	15*
	Son fin	0	10*	0	10*
	Gluten de maïs	0	10*	0	15*
	Drêches de blé	0	5*	0	10*
	Drêches de maïs	0	8*	0	12*
GRAINES DE PROTEAGINEUX					
	Féveroles	0	10	0	10
	Pois	0	10	0	10
GRAINES OLEAGINEUSES					
	Gr. de soja extrudé	0	20	0	15
	Gr. de colza	0	5	0	5
HUILES VEGETALES					
	Colza, Palme	0	2	0	2
	Soja	0	3	0	3
TOURTEAUX					
	Soja	10	40	10	50
	Tournesol	0	10	0	10
	Colza	0	5	0	8
FARINE DE LUZERNE					
	Luzerne	0	2	0	4
	Luza Xanto	0	2	0	2
	Conc. Luzerne Px	0	2	0	2
AUTRES					
	Mélasse	0	3	0	3
	Glycérine	0	2	0	2
ADDITIFS					
	Minéraux	Selon la réglementation en vigueur			
	Vitamines				
	Argiles	0	2	0	2

*** Concernant les produits dérivés de céréales, leur pourcentage ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.**
Les pourcentages figurant dans ce tableau sont exprimés en poids de la formule d'aliment.

5.5 ELEVAGE

Cf. partie I, paragraphe 5.5, « *Tronc commun* », « *Elevage* », pages 14 à 19

Concernant la phase d'élevage, les critères spécifiques à respecter pour la production des pintades fermières sont les suivants :

C22 effectif maximal par site d'élevage : 20800 pintades,
C22 effectif maximal par bâtiment : 5200 pintades,
C22 densité maximale en bâtiment : 13 pintades / m², n'excédant pas 25 kg de poids vif / m² à l'âge minimal d'abattage défini dans le cahier des charges,
C24 surface minimale du parcours : 2 m² / pintade,
C27 âge maximal d'accès au parcours : entre 6 et 8 semaines, selon la saison,
C27 vide sanitaire minimum des parcours : 8 semaines.
C31 durée minimale d'élevage : 94 jours.

Dans le cas de l'élevage en volière, la surface de la volière est au moins double de celle du bâtiment, et la hauteur est supérieure à 2 m. Les bâtiments sont pourvus de perchoirs d'une longueur au moins égale à 100 m pour 1000 pintades.

5.6 ABATTAGE

Cf. partie I, paragraphe 5.6, « *Tronc commun* », « *Abattage* », pages 20 à 26

Concernant la phase d'abattage, les critères spécifiques à respecter pour la production des pintades fermières sont les suivants :

C31 durée minimale d'élevage : 94 jours,
C42 coloration de la peau : jaune à jaune paille,
C42 poids minimum des carcasses éviscérées : 850 g,
C42 poids minimum des carcasses effilées : 1100 g,
- DLC maximale pour les pintades entières nues et sous film : 11 jours,
- DLC maximale pour la découpe de pintade nue ou sous film : 11 jours,
- DLC maximale pour la pintade entière et découpée mise sous vide ou sous atmosphère contrôlée : 15 jours,
- DDM maximale après la surgélation : 10 mois.

6 ETIQUETAGE

Le numéro d'homologation du label rouge pour la pintade fermière est LA 10-77.

Les caractéristiques certifiées pour la pintade fermière sont les suivantes :

- fermière - élevée en plein-air,
- durée d'élevage 94 jours minimum,
- alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 70 % minimum de céréales.

7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Principaux points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	Souches utilisées	GI 543, ESSOR MI.LF, Caringa Nimba	Documentaire et/ou visuel
	Densité en bâtiment	13 pintades maximum / m²	Documentaire et/ou visuel
	Age d'accès au parcours	6 à 8 semaines au plus tard	Documentaire et/ou visuel
	Densité sur parcours	2 m² minimum de parcours / pintade	Documentaire et/ou visuel
	Alimentation	100 % de végétaux, minéraux et vitamines 70 % minimum de céréales durant l'engraissement	Documentaire et/ou analyse
	Durée d'élevage	94 jours minimum	Documentaire
CONTROLE PRODUIT	Poids carcasses	Eviscérée : 850 g minimum Effilée : 1100 g minimum	Documentaire et/ou visuel
	Tri des carcasses	Carcasses de classe A	Documentaire et/ou visuel
	Qualité organoleptique	Qualité supérieure	Analyse sensorielle

Annexe C19 :
Liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006.

NOM	ADRESSE	RAISON SOCIALE	N° BATIMENT
CAUBET Pierre	32500 LALANNE		N°1 400 m²
DAURE Francis	32450 SARAMON		N°1 400 m²
BOSC Yves	32380 L'ISLE-BOUZON	EARL BOSC	N°1 400 m²
OLIVIER Gérald	47170 LANNES	EARL DE MOULIES	N°1 400 m²
FURCATTE Thierry	32140 MASSEUBE	EARL DES 4 VENTS	N°2 400 m²
DUFFARD Isabelle	32300 SAINT-MARTIN	EARL DE LA MOUSSE	N°3 et N°4 300 m² et 400 m²
MOULIE Bernard	32350 LE BROUILH-MONBERT	EARL DE SANSONNETTE	N°1 300 m²
FOURQUET Véronique	65350 MUN	EARL FOURQUET	N°1 200 m²
LOURTIES J-Paul	32300 PONSAMPERE	EARL LOURTIES	N°2 400 m²
FERRAND J-Marc	32260 MONCORNEIL-GRAZAN		N°1 400 m²
VILLEMUR Francis	32130 SAMATAN	GAEC DE LA GRAVE	1 bâtiment 300 m²
MEDIAMOLLE Claude	32260 DURBAN	GAEC DE LA TOULOUZETTE	N°3 400 m²
RAMOUNEDA Patrice	32450 LARTIGUE	GAEC DU SOULAN	N°2 400 m²
MENDOUSSE Thierry	32350 BARRAN		N°1 400 m²
ROEHRIG Gérard	32420 GAUJAN		N°1 400 m²
DAULION Claude	32350 BARRAN	SCEA DAULION	N°1 400 m²
FONTAN	32190 VIC-FEZENSAC	SCEA DU RIMBAU	N°1 300 m²

Cahier des charges du label rouge n° LA 14/88 homologué par l'arrêté du 28 juin 2017

JORF du 1er juillet 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2017-27

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

N° LA 14/88

CHAPON FERMIER

Caractéristiques Certifiées Communicantes :

- Fermier - élevé en plein air,
- Durée d'élevage 150 jours minimum,
- Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux, dont 80 % de céréales minimum.

SOMMAIRE

I TRONC COMMUM AUX VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE 3
1 NOM DU DEMANDEUR 3
2 NOM DU LABEL ROUGE 3
3 DESCRIPTION DU PRODUIT 3
4 TRACABILITE 6
5 METHODE D'OBTENTION 10
5.1 SCHEMA DE VIE 10
5.2 SELECTION 12
5.3 ACCOUVAGE 12
5.4 ALIMENTATION 12
5.4.1 Matières premières 13
5.4.2 Additifs 13
5.4.3 Aliments médicamenteux 13
5.4.4 Produits azotés 13
5.4.5 Plan d'alimentation 14
5.5 ELEVAGE 14
5.5.1 Conduite de l'élevage 14
5.5.2 Implantation des élevages et caractéristiques des bâtiments 15
5.5.3 Caractéristiques des parcours 18
5.5.4 Conditions sanitaires d'élevage 19
5.6 ABATTAGE 21
5.6.1 Transfert à l'abattoir 21
5.6.2 Abattage 21
6 ETIQUETAGE 27
7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION 28
II EXIGENCES SPECIFIQUES DU CHAPON FERMIER 29
1 NOM DU DEMANDEUR 29
2 NOM DU LABEL ROUGE 29
3 DESCRIPTION DU PRODUIT 29
3.1 PRESENTATION DU PRODUIT 29
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 30
4 TRACABILITE 31
5 METHODE D'OBTENTION 31
5.1 SCHEMA DE VIE 31
5.2 SELECTION 32
5.3 ACCOUVAGE 32
5.4 ALIMENTATION 32
5.5 ELEVAGE 35
5.6 ABATTAGE 36
6 ETIQUETAGE 37
7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION 38

I TRONC COMMUM AUX VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE

Ce tronc commun concerne les différentes volailles fermières sous label rouge détenues par l'ODG AVIGERS :

- le poulet roux fermier ;
- le poulet blanc fermier ;
- le poulet noir fermier ;
- le poulet gris fermier ;
- la pintade fermière ;
- la poularde fermière ;
- la dinde fermière ;
- le chapon fermier ;
- le chapon de pintade fermier.

1 NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION AVICOLE DU GERS
Route d'Auch – 32300 MIRANDE
Tél : 05 62 66 51 91
Fax : 05 62 66 76 96
Email : avigers@avigers.com

2 NOM DU LABEL ROUGE

Cf. partie II, paragraphe 2, « *Exigences spécifiques* », « *Nom du label rouge* », page 29

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

L'application de ce cahier des charges porte sur les volailles fermières entières et les produits provenant de sa découpe, frais et surgelés**,** sauf pour la dinde de Noël qui est uniquement commercialisée en volaille entière éviscérée PAC ou effilée.

Les présentations concernées sont les suivantes :

➢ Présentation en prêt à cuire (PAC) avec ou sans tarses, ou en effilé.

➢ Produits de découpe :
- volaille entière découpée ;
- demi-volaille : moitié de carcasse ;
- quart de volaille : quart postérieur ou quart antérieur ;
- aiguillette : filet interne entier ;
- aile : humérus, radius et cubitus avec la masse musculaire ;
- aileron : deuxième ou deuxième et troisième segments de l'aile ;

- blanc : poitrine entière ou coupée en deux désossée, ou bréchet et les côtes en totalité ou non ;
- coffre : poitrine, filets avec os comprenant le bréchet et les côtes ;
- cuisse : cuisse entière non désossée, ou cuisse entière non désossée avec une portion de dos attachée ;
- émincé : fine lanière de muscles entiers ;
- escalope : filet sans peau ;
- filet : poitrine entière ou coupée en deux, désossée ;
- filet en aiguillette : filet coupé en lanières ;
- filet mignon : filet interne, le long de la cage thoracique ;
- filet papillon : les deux filets entiers avec la peau attenante ;
- fouet : troisième segment de l'aile ;
- haut de cuisse : morceau non désossé ayant pour support le fémur détaché par section à la hanche et à l'articulation fémuro-tibiale, ou cuisse avec partie de dos dont le pilon ;
- maigre : ensemble des muscles squelettiques de la carcasse issu du désossage et après parage ;
- manchon : premier segment de l'aile ;
- pilon : morceau non désossé ayant pour support le tibia et le péroné ;
- steak : tranche de haut de cuisse sans os et sans peau ;
- sot-l'y-laisse : petit morceau de chair logé au creux intérieur des os iliaques, en avant du croupion ;
- suprême : moitié de la poitrine sans os avec première phalange de l'aile attenante ;
- blanquette : premier segment de l'aile, découpé en morceaux ou entier ;
- noix : masse musculaire sans peau et sans os, des deux muscles pectoraux supérieurs et profonds ;
- sauté : cuisse coupée en morceaux, avec ou sans os, et avec ou sans peau.

Tous ces produits peuvent être commercialisés frais ou réfrigérés.
A l'exception des présentations en effilé, ces produits peuvent également être commercialisés surgelés.

Caractéristiques communes des animaux :

Origine génétique	• Choix des souches permettant l'obtention de volailles à chair ferme et bien couvertes.
Un bon développement des animaux en élevage	Les produits sont issus de volaille dont les conditions d'élevage permettent un développement harmonieux des animaux : • bon état sanitaire des animaux ; • habitat des animaux (densités limitées) ; • accès à un parcours extérieur (herbeux, ombragé) ; • alimentation composée de végétaux, vitamines et minéraux (céréales et issus de céréales) • Age minimum d'abattage pour chaque production

Caractéristiques communes des produits :

Caractéristiques physiques	• Poids minimum de carcasse pour chaque production ; • Carcasses de classe A ; • Présentation des carcasses : <u>en externe :</u> - absence de souillure, - absence de tâche de sang, - absence de plume et sicot, - absence de fracture, - absence de déboîtage, - pas de griffure visible sur la poitrine et les cuisses, - pas de brûlure visible sur la poitrine et les cuisses. <u>en interne :</u> - absence de souillure, - absence totale de viscère (PAC) • Carcasses à découper issues de carcasses labellisables (classe A), avec tolérance de certains petits défauts ; • Produits de découpe ne présentant aucun défaut.
Caractéristiques sensorielles	• Chair ferme après cuisson ; • Intensité et diversité des flaveurs prononcées.

4 TRACABILITE

C1

ETAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Sélection Livraison souches parentales	Identification souche	Délivrance d'un certificat d'origine au moment de la livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	Certificat d'origine Facture
Multiplication Elevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro pour chaque parquet de reproducteurs à la mise en place chez l'éleveur	Fiches d'élevage
Ponte	Identification des œufs	Enregistrement journalier par parquet du nombre d'œufs ramassés. Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Fiche de ponte Cahier de couvoir
Transfert	Traçabilité		Fiche de collecte
Accouvage Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur. Apposition du jour de ponte.	Cahier de couvoir
Eclosion	Identification des œufs Identification des animaux	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des animaux en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse, lot par lot. Identification des caisses prêtes à la livraison.	Cahier de couvoir Cahier de couvoir
Livraison	Identification du lot Traçabilité	L'accouveur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du certificat d'origine, - le(s) code(s) troupeau(x), - le nombre des animaux livrés par troupeau, - la date de naissance des animaux. Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	Certificat d'origine Facture
Elevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité.	Fiche d'élevage
	Alimentation Pourcentage de céréales	L'éleveur enregistre sur la fiche d'élevage les quantités d'aliment distribuées, le type d'aliment et les dates de distribution. L'éleveur conserve les étiquettes d'aliments et/ou les bons de livraison.	Fiche d'élevage

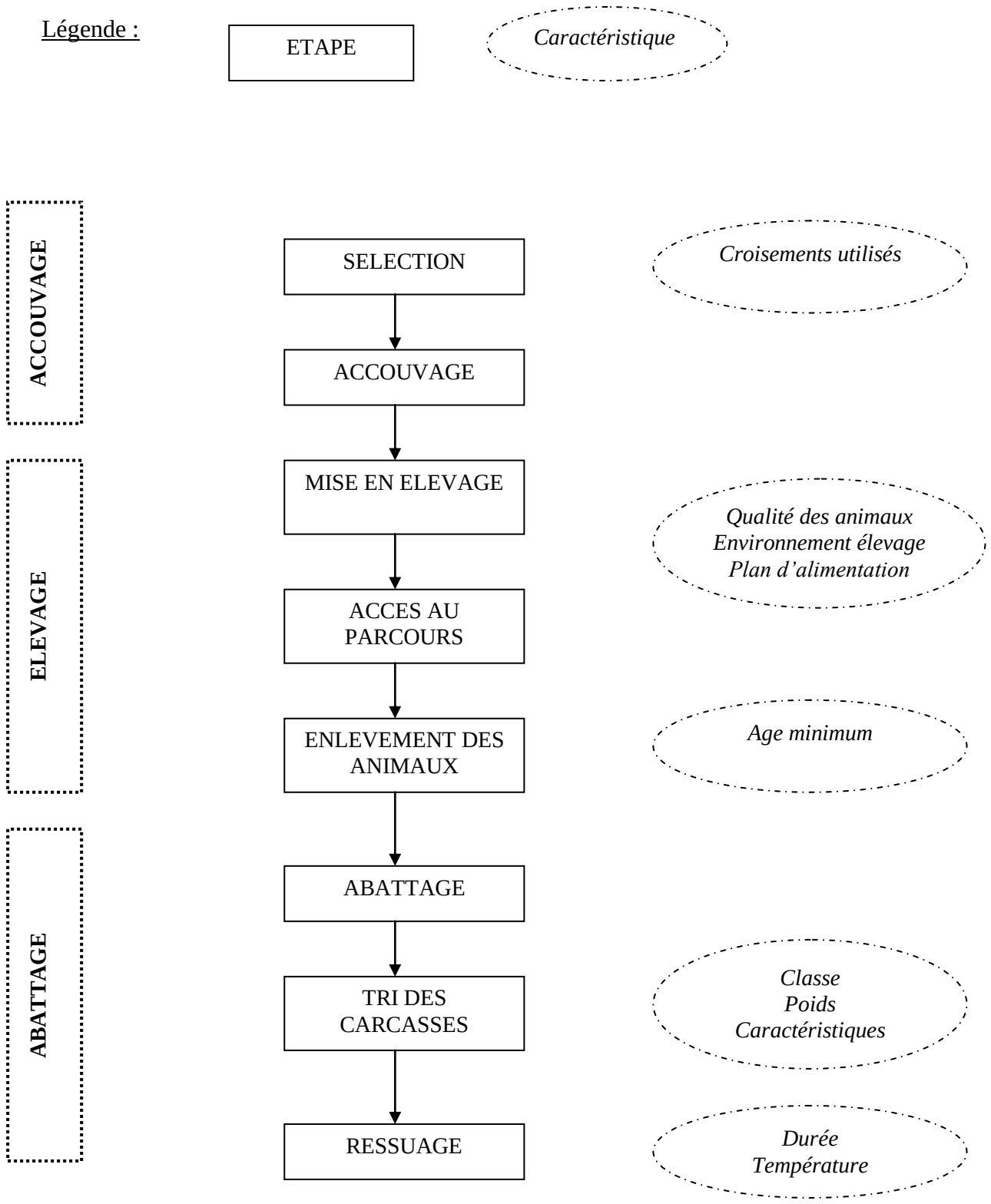
ETAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		Cas de la fabrication d'aliments à la ferme : Les éleveurs fabricants de l'aliment à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication sur lequel sont notés : - les dates de fabrication ; - le type d'aliment fabriqué (démarrage - croissance - finition - retrait) ; - les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange ; - la quantité totale fabriquée ; - les dénominations et les quantités des substances médicamenteuses incorporées (les ordonnances correspondantes sont conservées 5 ans minimum) ; - les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage.	Cahier de fabrication
Enlèvement des animaux	Identification du lot	Lors de l'enlèvement des animaux, le transporteur, en présence de l'éleveur, établi un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne : - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de bande, - le code du label rouge, - le nombre de volailles enlevées, - le nombre de cages ou containers utilisés, - la date et l'heure de l'enlèvement. Le transporteur doit disposer d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents.	Bon d'Enlèvement Partiel (BEP)
		Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	BEP
Transfert à l'abattoir Transport	Identification du lot	Exemplaire du BEP accompagnant le lot présent dans le camion.	BEP
		Exemplaire du BEP restant à l'élevage.	BEP
Abattage	Identification des lots	Les lots de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur.	BEP
Réception des volailles vivantes Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots et/ou balancelles de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses, sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	
		L'abattoir établit une fiche de lot comprenant à l'issue de l'abattage : - les nom et adresse de l'éleveur, - le nombre de volailles enlevées, - les dates et heure d'enlèvement, - les dates et heure du début de l'abattage.	Fiche de lot

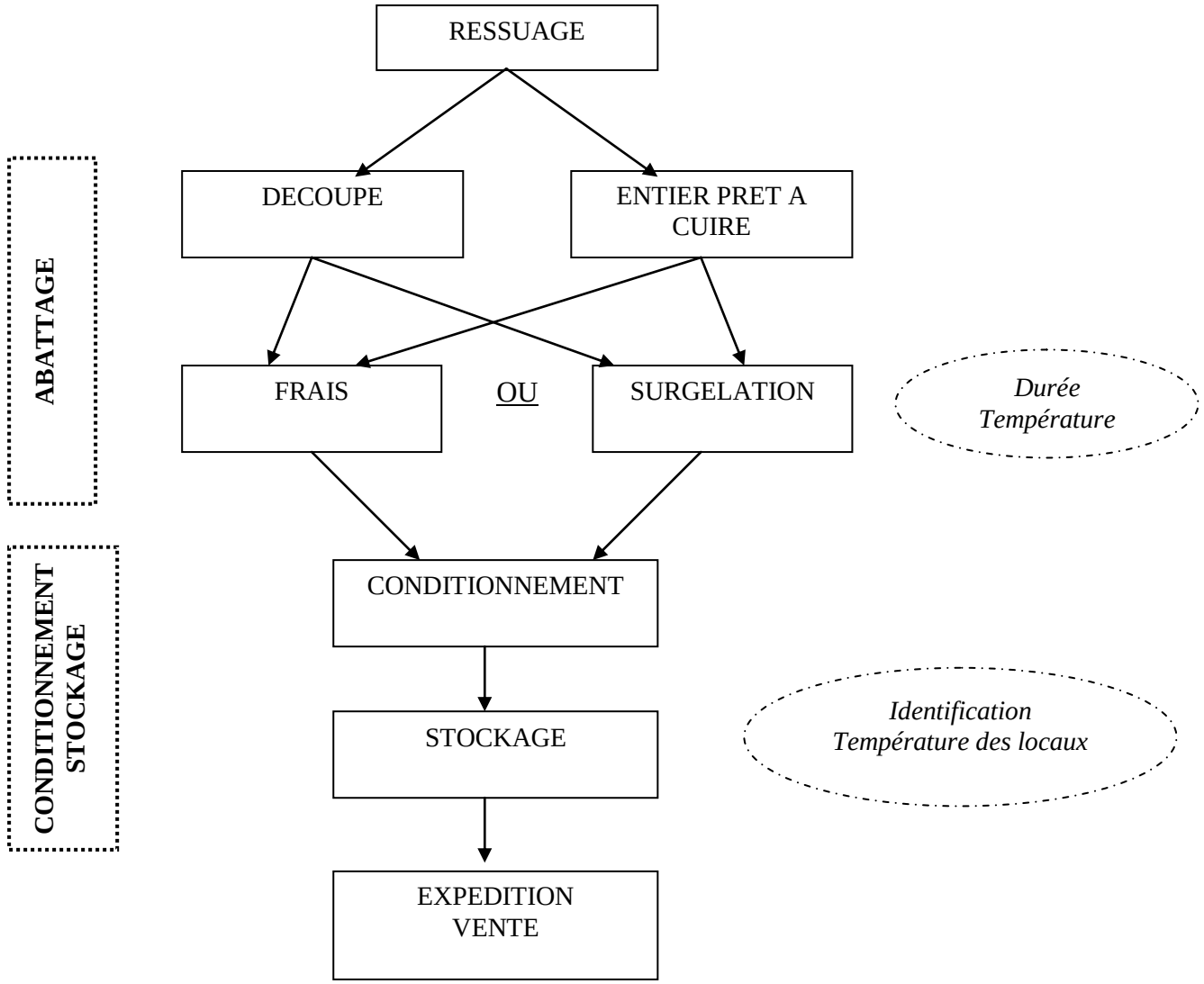
ETAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
	Identification des carcasses en cas de cession	Lors de l'habilitation, la procédure d'identification et de traçabilité en abattage est évaluée. En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations suivantes : - les nom et adresse de l'abattoir, - les nom et adresse de l'éleveur, - les dates et heure d'abattage, - le nombre de carcasses cédées.	Certificat de cession
Conditionnement Etiquetage	Etiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du §"étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette doit permettre de retrouver la référence du lot conditionné.	Etiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Découpe Prise en charge des carcasses réfrigérées Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne propre à l'atelier de découpe. La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label rouge dont l'unité doit être précisée : journée, lot de découpe, ... La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'origine (noms et adresses des éleveurs, heure d'abattage) ; - les poids et nombre de carcasses découpées ; - les dates et heure de découpe ; - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées ; - un numéro de lot. La procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe est évaluée lors de l'audit d'habilitation.	Dossier d'habilitation
Conditionnement Etiquetage	Etiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du §"étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe.	Etiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Surgélation Surgélation des produits	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses et des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	

ETAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements surgélation contenant : - les références des lots d'origine (nom et adresse des éleveurs, heures d'abattage, de découpe), - les poids, nombre de carcasses et/ou des morceaux entrés en surgélation, - les dates et heures de surgélation, - un numéro de lot.	Enregistrements
Expédition Entreposage des produits finis	Identification des unités de colisage	Chaque colis devra mentionner : - les dénominations et quantité des produits - l'identification de l'abattoir, de l'atelier de découpe et/ou de l'atelier de surgélation.	

5 METHODE D'OBTENTION

5.1 SCHEMA DE VIE




RESSUAGE
DECOUPE
ENTIER PRET A CUIRE
ABATTAGE
FRAIS
OU
SURGELATION
Durée
Température
CONDITIONNEMENT
CONDITIONNEMENT STOCKAGE
STOCKAGE
Identification
Température des locaux
EXPEDITION
VENTE

5.2 SELECTION

C2 La sélection (lignée, productions de parentaux) permet d'obtenir des animaux à croissance lente, respectant les caractéristiques spécifiques de chaque production.
Elle assure la stabilité dans le temps des caractéristiques des souches ci-après : souches grands parentales rustiques, à croissance lente et dont le potentiel génétique s'exprime chez les descendants, suivant les caractéristiques de chaque produit.

5.3 ACCOUVAGE

C3 Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir des produits terminaux aux spécifications de chaque production.

C4 Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couver doivent avoir un poids minimum, défini pour chaque produit.

Gallus - pintades : Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %. Ce calibrage systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.
Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.
Autres volailles : Chaque couvoir établit une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce, incluant les dispositions pour respecter le poids minimum des œufs à couver défini.

E1 Les volailles d'1 jour ont les qualités suivantes :
- vivacité,
- aspect du duvet : soyeux et lisse,
- absence de tare constitutionnelle,
- ombilic cicatrisé,
- absence de signe pathologique.

C5 Le délai de livraison des animaux en élevage, ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.

5.4 ALIMENTATION

Le fabricant industriel habilité fournit aux éleveurs :
• Soit des aliments complets (l'aliment est entièrement fabriqué par le fabricant industriel) ;
• Soit des aliments complémentaires destinés à être complétés à la ferme par l'éleveur. Les formules de ces complémentaires respectent les valeurs précisées dans le plan d'alimentation, moins la part d'aliment qu'apporte l'éleveur.

La fabrication à la ferme consiste en une reconstitution, sur l'exploitation, d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire à d'autres matières premières, tout en respectant le plan d'alimentation.
Les éleveurs tiennent à jour un cahier de fabrication.

5.4.1 Matières premières

C6 Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux selon la liste suivante :

- grains de céréales et produits dérivés,
- graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés, (concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées)
- graines de légumineuses et produits dérivés,
- tubercules et racines, et produits dérivés (betterave, pomme de terre),
- autres graines et fruits, et produits dérivés (raisin),
- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (luzerne et ses dérivés),
- autres plantes, algues et produits dérivés (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines),
- produits laitiers et produits dérivés (lait, babeurre, lactosérum),
- minéraux et produits dérivés.

C7 Le taux de matières grasses totales est limité à 6 %.

5.4.2 Additifs

C8 Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes :
Aditifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.

Le retrait des additifs avant l'abattage s'effectue conformément à la réglementation en vigueur. Les cinq derniers jours avant l'abattage, le régime est exempt de tout additif, au sens de ceux qui sont soumis au retrait.

5.4.3 Aliments médicamenteux

C9 Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite à l'exception des médicaments antiparasitaires.

5.4.4 Produits azotés

Les acides aminés de synthèse peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur.

5.4.5 Plan d'alimentation

Les valeurs de référence à respecter sont définies pour chaque production (durées des phases d'élevage, % minimum de céréales par phase d'alimentation).

C10 Pour toutes les volailles sauf pintades, chapons de pintade, le pourcentage moyen pondéré de céréales et de produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %.
Pour les pintades, chapons de pintade, le pourcentage moyen pondéré de céréales et de produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 70 %.
Le pourcentage moyen pondéré de céréales et de produits dérivés de céréales et graines de légumineuses pris en référence dans les différentes productions, sera calculé.
Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.
Par exemple, si le taux de céréales de la formule d'aliment est de 80 %, le taux de produits dérivés de céréales sera au maximum égal à :

80 % * 15 % = 12 % de la formule d'aliment

C11 Les critères nécessaires à une communication sur l'alimentation, sont fixés pour chaque production.

5.5 ELEVAGE

5.5.1 Conduite de l'élevage

Provenance des animaux d'1 jour – Traçabilité

C12 Les animaux d'un jour proviennent de couvoirs habilités et sont issus de croisements reconnus spécifiques à chaque production.

C13 Le nombre total de produits terminaux autorisés pour une même production, est limité à trois, et ils proviennent d'une même catégorie d'animaux.
Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils doivent faire l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et de bâtiments concernés, et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10% du cheptel mis en production sous label rouge. Seuls peuvent être labellisables des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.
Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement (au sein de la même catégorie), le demandeur doit informer l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche ou de ce nouveau croisement, étant entendu que le demandeur doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptibles de montrer que cette modification n'altère pas la régularité des produits issus de même numéro de label rouge.

Les animaux d'une même bande proviennent normalement d'un seul parquet de reproducteurs ; si la bande provient de deux parquets de reproducteurs, les animaux doivent provenir d'un même croisement.
La traçabilité des animaux est assurée au moment de la livraison ; un certificat d'origine, rédigé au niveau du couvoir est remis à l'éleveur.

Conduite en bande

C14 L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle. Sur un même site d'élevage comprenant plusieurs bâtiments, il est recommandé de ne trouver qu'une seule espèce, et un seul âge.

C15 Cependant, il est toléré, au plus, trois âges par label rouge. Dans ce cas l'identification des trois bandes doit être différente, les bâtiments doivent être séparés et identifiés, les parcours doivent être distincts sans possibilité de passage des animaux de l'un à l'autre. Ce mode d'élevage est accordé par l'organisme certificateur lors de la visite d'habilitation du site.

5.5.2 Implantation des élevages et caractéristiques des bâtiments

Règles générales d'implantation

C16 Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair label rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label rouge, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge.
La spécialisation « label rouge » s'entend par site d'exploitation.
Ainsi, une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge, et un autre à une production de volailles standard.

C17 *Caractéristiques générales*

La couleur du bâtiment facilite son insertion dans l'environnement, la qualité des abords est préservée par des plantations éventuelles, et par tout dispositif permettant l'évacuation des eaux de ruissellement.

Isolation – Ventilation – Aération
Les bâtiments d'élevage sont dotés d'une isolation.
Ils disposent, en plus des trappes d'accès au parcours, d'ouvertures en nombre et en taille suffisants pour mettre d'assurer une bonne ventilation et une bonne aération, afin d'éviter les condensations.

Entretien – Nettoyage – Désinfection
La conception des bâtiments en facilite l'entretien, ainsi que la réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection.

Dans le cadre des bonnes pratiques soit :

- Chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire et doit comporter une zone sale et une zone propre bien délimitées. Les matériaux qui le constituent doivent permettre une bonne qualité de nettoyage et de désinfection. Il doit être muni d'un lave mains, de tenues spécifiques, et doit être propre et rangé.

- Le sas sanitaire tel que décrit ci-dessus peut être centralisé sur l'exploitation, et dans ce cas chaque bâtiment de plus de 150 m² dispose d'un sas dont le sol est bétonné, isolé de l'intérieur du bâtiment d'élevage et muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage.

Caractéristiques spécifiques

Bâtiments en « dur » double pentes ou monopentes.

Bâtiments de type « tunnel » avec les exigences suivantes :

- pignons en « dur », avec des portes d'ouverture rigides et jointives, pouvant présenter des surfaces translucides,
- bâches plastiques de couverture d'une seule pièce sans déchirure, solidement fixées aux pignons et sur les côtés ;
- teinte des bâches favorisant leur insertion dans l'environnement (bâches noires interdites) ;
- couverture à même le sol non autorisée ;
- ventilation :
  - pour chaque bâtiment de plus de 150 m², les ouvertures latérales positionnées des deux côtés doivent représenter au total 12 % minimum de la surface au sol du bâtiment,
  - pour un bâtiment de moins de 150 m², la ventilation peut être assurée par les pignons,
  - dans tous les autres cas le lanterneau est obligatoire.

Afin de garantir la protection sanitaire de l'intérieur du bâtiment, un côté au minimum ainsi que le chemin d'accès, doivent être situés en zone propre et doivent permettre un accès direct au sas sanitaire.

Distance minimale entre bâtiments d'élevage label rouge d'un même site

C18 Tous les bâtiments d'élevage label rouge construits ou agrandis après le 17 mai 1993, faisant parti d'un même site, et de plus de 150 m², sont distants au minimum de 30 mètres, de pignon à pignon.

Taille du parcours

C19 Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006 la profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être ~~au moins~~ égale à une fois la longueur totale du bâtiment.

La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est jointe en annexe du présent cahier des charges.

Taille des bâtiments

C20 Chaque bâtiment d'élevage répond aux exigences suivantes :

	Volailles de chair	Dinde à rôtir
Surface utilisable maximale du bâtiment	400 m²	500 m²
Largeur maximale du bâtiment	9 m	½ la longueur du bâtiment
Hauteur minimale des trappes	0,35 m	
Largeur minimale combinée des trappes	4 m pour 100 m² de surface de bâtiment	

Les densités maximales ne peuvent être atteintes que lorsque l'ambiance et l'état sanitaire des animaux sont maîtrisés.
Les caractéristiques des bâtiments font l'objet d'un référencement sur plan par le groupement de producteurs. Ces plans sont déposés à l'organisme certificateur pour habilitation.

C21 Les bâtiments habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que label rouge à condition que :

- ces volailles présentent les mêmes garanties sanitaires que les volailles label rouge,
- leur enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur,
- il n'y ait pas en même temps, dans le même site d'élevage et pour la même espèce, des volailles label rouge et des volailles autres que des volailles label rouge.

A compter du 29ème jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.

Définition du site d'élevage

C22 La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage. L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par site d'élevage à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans les fiches-espèces.
Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage.

Toute exploitation dispose au maximum :

- de deux sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles,
- de quatre sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal.

Dans tous les cas, les sites d'élevage doivent être séparés et répondre chacun au critère d'effectif maximal défini dans les fiches-espèces.

Distance minimale entre sites d'élevage

C22 L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge.
La distance entre deux sites d'une même exploitation doit être de 100 m minimum.

Sortie des animaux

C23 Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et au moins jusqu'au crépuscule.
En cas de température inférieure ou égale à - 5°C, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des volailles et l'intégrité du matériel.

Litière des bâtiments

C24 Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement, doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux volailles.

Les densités (en bâtiments et sur parcours) qui figurent dans chaque fiche-espèce s'appliquent dès le 1er jour de la période considérée. Ce calcul de densité doit prendre également en compte tous les animaux, y compris ceux mis en place pour compléter les pertes éventuelles en cours d'élevage (le pourcentage gratuit).

5.5.3 Caractéristiques des parcours

C25 L'accès à un parcours, à un âge minimum, est obligatoire pour toutes les volailles. Des surfaces minimales sont à respecter pour chaque production.
Les trappes sont bien orientées (de préférence Sud / Sud-est), de façon à favoriser la sortie des animaux et l'utilisation du parcours au maximum.

C25 Hors décision règlementaire l'accès du parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire.
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.
La durée minimale d'élevage est prolongée de la durée de confinement.

C25 Le parcours ne doit pas être encombré, et il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.

C26 Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments (par exemple : arbres, arbustes, haies coupe-vent…).
Les parcours doivent disposer d'espaces arborés, présentant au minimum 20 arbres.

Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.

C27 La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines.

5.5.4 Conditions sanitaires d'élevage

Prophylaxie

Les interventions prévues sont limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux.

Traitements

Ils sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets.
Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire avec une ordonnance remise à l'éleveur ; ce dernier conserve l'ordonnance pour une durée minimale de cinq ans. Conformément à la réglementation en vigueur, cette ordonnance comporte le temps d'attente qui doit être respecté. L'éleveur est tenu d'avertir son groupement de producteurs des traitements entrepris, et de les indiquer sur la fiche d'élevage.

C29 Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles.
Si le temps d'attente excède la durée de l'élevage restant à couvrir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci doit être retardée d'autant.
Le groupement de producteurs détermine sous sa responsabilité la destinée du lot après guérison.

Vide sanitaire

C30 Le nettoyage, la désinfection, la désinsectisation, et la dératisation, doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande.
Un vide sanitaire minimum de 14 jours est à respecter, après le nettoyage et la désinfection.
Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

Le technicien du groupement vérifie que le vide sanitaire est bien respecté.
Un plan d'hygiène pour bâtiment avicole est remis à chaque éleveur par le groupement de producteurs. Ce document décrit les techniques de nettoyage, de désinfection des bâtiments et des matériels, avec la chronologie de chaque opération.

Lorsqu'il y a des bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage, l'alternative est offerte entre deux possibilités :
- soit un écart de trois semaines minimum entre les mises en place ; dans cette première éventualité, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an ;

- soit un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec une identification des bandes selon des modalités précisées dans le cahier des charges ;

dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.
Dans ces deux cas, afin d'éviter les mélanges des différents lots d'animaux, les parcours sont clôturés et équipés d'une protection, et les accès aux bâtiments sont indépendants les uns des autres.

5.6 ABATTAGE

5.6.1 Transfert à l'abattoir

C31 Les volailles sont abattues à partir d'une durée d'élevage minimum pour chaque type de production, cette durée est indiquée en nombre de jours. Elle se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.

C32 La mise à jeun de la bande est au moins de 5 heures avant l'enlèvement.
Les volailles rachitiques sont éliminées.

C33 Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en œuvre les pratiques visant à limiter ce stress.
Le délai maximum entre la fin de l'enlèvement et l'abattage ne doit en aucun cas dépasser un maximum de 12 heures.

Après le chargement, le chauffeur remet un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur.

C34 La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km, ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.
Dans le cas de la suppression d'un abattoir et pour permettre l'abattage des volailles provenant d'élevages existants, une dérogation de 4 heures de transport maximum peut être accordée par le CNIGP-LR-STG de l'INAO si les conditions suivantes sont respectées :

- le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7h00,
- des conditions complémentaires de confort animal sont prévues (type de cage, densité de transport (km/m²)…),
- une carte d'implantation des élevages concernés est fournie.

La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère.
Cette dérogation est accordée pour un an à compter de la fermeture et ne peut être renouvelée.

Lors du transport la conduite est souple, et les arrêts éventuels se font à l'ombre. Les chauffeurs doivent avoir une formation appropriée. Le déchargement à l'abattoir se fait en douceur, afin d'éviter de stresser les animaux et de les blesser.

5.6.2 Abattage

Attente avant abattage

Un contrôle visuel doit être réalisé lors de l'arrivée d'un camion à l'abattoir, afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport.

C35 Durant la période d'attente, les animaux doivent être protégés contre les intempéries et les températures excessives, chaudes ou froides.
Les quais d'attente sont couverts, et bardés ou munis de protections contre le mauvais temps. Ils sont également équipés d'un système de ventilation et de brumisation.

C36 Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant l'abattage. Le délai d'attente ne doit en aucun cas dépasser 6 heures.

C37 Les lots doivent être séparés physiquement au niveau des aires d'attente.

C38 Les volailles sous label rouge doivent être abattues, en priorité, en début de journée, et en aucun cas après les poules.

Abattage

C39 L'attrapage doit être effectué en pénombre et dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux.
L'accrochage et l'anesthésie se font dans une ambiance calme et tamisée (salle noire, équipée de lumières bleues) pour limiter le stress des animaux.
Au début de l'accrochage de chaque nouveau lot, une indication est portée au niveau de la chaîne d'abattage.
Le nombre de volailles mises sur la chaîne est enregistré sur la fiche de lot.

C40 La saignée doit être la plus complète possible, au minimum 5 secondes après l'anesthésie. Sa durée est adaptée au poids de l'animal, elle est d'une minute au minimum. Elle doit être contrôlée.

C40 L'échaudage doit être suffisant pour ramollir la peau, sans excès, afin de faciliter la plumaison et d'éviter toute brûlure de l'épiderme.
Afin d'assurer le respect des exigences précitées, chaque abattoir doit, en fonction du matériel utilisé et des caractéristiques des lots abattus, mettre en œuvre des opérations de contrôle ; en particulier en intervenant sur la température et sur la durée d'échaudage.

Valeurs moyennes des températures d'échaudage		*Durée moyenne d'échaudage*
Poulets	de 51°C à 52,5°C	de 1 mn 30 à 3 mn
Pintades	de 51°C à 52°C	
Chapons, dindes, poulardes, chapons de pintades	de 50°C à 51,5°C	

C40 La plumaison est réalisée avec le plus grand soin. La maîtrise du réglage du matériel de plumaison est le facteur important sur la présentation des volailles, l'efficacité de l'arrachage des plumes et l'absence d'érosion cutanée.
L'éviscération doit être complète, sans déchirement de la peau pour les volailles vendues en prêt à cuire. La présence des reins est tolérée.
L'intégrité des viscères doit être préservée.

Tri des carcasses

Le tri a pour objet de sélectionner des carcasses destinées à la vente en label rouge, sous les présentations suivantes :
- carcasse entière P.A.C.,
- découpe de carcasse.

C41 Le tri est réalisé en continu à différents postes d'abattage par un personnel qualifié :
- à l'accrochage ;
- au transfert de la chaîne d'abattage pour l'éviscération ;
- avant l'entrée en ressuage ;
- au bridage.

C42 Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales de chaque produit :
- couleur,
- poids minimum,
- classe A.

Présentation de la carcasse en externe :
- absence de souillure,
- absence de tâche de sang,
- absence de dissymétrie flagrante de la carcasse,
- absence de nécrose et de diaphyse rouge,
- absence de fracture,
- absence de déboîtage,
- pas de griffure visible sur la poitrine et les cuisses, tolérances sur les autres parties,
- pas de brulure visible sur la poitrine et les cuisses, tolérances sur les autres parties,
- absence de plume résiduelle et de sicot,
- pas d'articulation rouge, ni d'ecchymose.

Présentation de la carcasse en interne :
- absence de souillure,
- absence totale de viscère (P.A.C.)

Pour la découpe, les caractéristiques des carcasses sont identiques aux carcasses entières labellisables (classe A), avec une tolérance pour certains petits défauts (effleurage, peau fendue…) s'ils ne nuisent ni à la qualité bactériologique, ni à la présentation des morceaux. Les ampoules au bréchet ne sont pas tolérées. Dans tous les cas, les morceaux de découpe labellisables doivent être exempts de tous défauts.

Ressuage

C43 L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 mn après l'accrochage de la volaille. Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.

La température des carcasses doit être progressivement abaissée en salle de ressuage. Aucune condensation ou formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.

Pour les lots de volailles d'un poids moyen inférieur à 2,800 kg, la durée de ressuage est comprise entre 2 et 4 heures. Elle sera au minimum de 2 heures.
Pour les lots de volailles d'un poids moyen supérieur à 2,800 kg, la durée de ressuage est comprise entre 4 et 6 heures.

Les carcasses sur chariot et/ou balancelle doivent être identifiées afin de garantir une bonne traçabilité.
Les carcasses en fin de ressuage doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale.

C44 Le vide total de ressuage doit s'effectuer au moins une fois par jour pour les installations à ressuage et à stockage séparés.
Pour les autres installations il doit être prévu de réaliser un vide total au moins une fois par semaine.
Ces dispositions sont décrites dans les procédures internes de nettoyage et de désinfection.

Conditionnement des volailles entières

C45 Les carcasses entières sont conditionnées, pesées et étiquetées individuellement.

C46 La DLC maximale des volailles entières est définie pour chaque production.

C47 Le film doit être positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement. Le cache patte est obligatoire en cas d'absence de tarse.
L'estampille sanitaire et l'étiquette de DLC sont apposées sur le dessus de la carcasse.
Les étiquettes sont bien positionnées, de manière à être visibles du consommateur, et ne sont pas pliées.

C48 Dans le cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement, le transporteur qui transfère les carcasses doit être habilité.

Découpe

C49 Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs sont autorisées, sauf celles de dindes de Noël.

C50 L'atelier de découpe doit permettre de séparer nettement dans le temps et/ou dans l'espace les opérations de découpe des volailles label rouge de celle des autres volailles. Ainsi que les opérations de découpe des lots de volailles de label rouge différents.

Un plan de découpe est mis en place. Le responsable de l'atelier de découpe est chargé de diffuser le code lot à l'ensemble de l'atelier.
La fin d'un lot est signalée en laissant environ 20 crochets vides. Cela permet de séparer les opérations de découpe de différents lots, et de laisser le temps aux opérateurs de conditionner tous les produits issus du lot en cours d'achèvement.

Les lots de carcasses sont accompagnées d'un certificat de cession établi par l'abattoir à partir des documents accompagnant les lots d'abattage dont ils sont issus (certificat d'origine, bon d'enlèvement partiel…).

Le responsable de l'atelier de découpe établit une fiche de découpe ou état de fabrication pour la traçabilité du lot, où sont protées les informations suivantes :

- nom et adresse de l'éleveur,
- nombre de carcasses à découper,
- date et heure du transfert.

Le découpeur doit justifier de l'existence de procédures et instructions de travail, de leur application et de leur efficacité.

L'atelier de découpe doit appartenir à la même entreprise que l'abattoir. La sous-traitance est autorisée sous réserve qu'elle soit réalisée dans un atelier membre de l'ODG détentrice du label rouge considéré, et préalablement habilité par l'organisme certificateur ; l'atelier sous-traitant doit être inscrit dans la liste des ateliers habilités.
Lorsque les ateliers de découpe ne sont pas attenants à l'abattoir, les volailles sont transportées par camion réfrigéré à la température maximale de + 4 ° C.
Les carcasses abattues et ressuées sont stockées entre 0 et + 4 ° C avant leur découpe.
La température de la salle de découpe doit être inférieure à 10 ° C.

C51 La découpe a lieu 6 heures minimum après l'entrée en ressuage, un délai maximum de 72 heures entre l'abattage et la mise en découpe est à respecter.

La découpe automatisée est autorisée, si les volailles sont réparties par calibre de poids.

C51 Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, seule la découpe manuelle assistée est autorisée si les volailles sont réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g.
La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte manuel suivant : découpe au couteau des filets notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet.
La partie « manuelle » dans le process de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit, car l'opérateur effectue le décollage final des filets et assure, si besoin, leur parage.

Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (si présence de morceaux de gras ou de peau excédentaire) doivent être parés manuellement.
Ils peuvent être constitués de morceaux prédécoupés, à condition que la découpe permette de reconstituer le membre ou le groupe de muscles.

C52 Les morceaux de découpe destinés à la vente sous label rouge sont exempts de sang et de tout défaut, de souillure, de toute odeur étrange.

Conditionnement et identification des découpes

Les morceaux de découpe de même dénomination sont préparés en unité de vente.

C53 La pose des étiquettes comportant un numéro individuel d'identification doit impérativement être effectuée dans l'atelier de découpe, de façon à ce que les morceaux soient identifiés dès la sortie de l'atelier.
Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, une traçabilité des produits est réalisée jusqu'au consommateur.

C54 La DLC maximale des pièces découpées, est définie pour chaque production.

Surgélation

C84 La congélation n'est pas autorisée.
L'opérateur doit justifier de l'existence de procédures et instructions de travail de l'atelier de surgélation, de leur application et de leur efficacité.

C85 Les opérations de surgélation des volailles label rouge doivent être séparées des opérations de surgélation des autres volailles.

L'atelier de surgélation doit appartenir à la même entreprise que l'abattoir.
La sous-traitance de la surgélation est autorisée :
- les volailles doivent être conditionnées et étiquetées selon la réglementation en vigueur avant le transport ;
- la procédure de transport doit être chrono-datée ;
- le transfert des volailles est réalisé selon la réglementation en vigueur ;
- les volailles doivent être clairement identifiées et accompagnées d'un certificat de transfert, établi sous la responsabilité de l'abattoir.

E2 Le ressuage des volailles avant la surgélation doit être complet (température à cœur inférieure à 4° C) dans un délai ne pouvant être inférieur à 2 heures et n'excédant pas à 6 heures.
La surgélation se fait à sec.

C86 La surgélation doit être effective dans les 24 heures suivant l'abattage (volailles entières et découpées).
Les carcasses entières ou en découpe, doivent être conditionnées et étiquetées avant la mise en surgélation. Le film d'emballage apte au contact alimentaire doit avoir une épaisseur supérieure à 22 microns. Le mode de conditionnement doit permettre l'individualisation des morceaux de découpe.

C86 Les volailles sont surgelées avec un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre - 35° C et - 40 ° C.
Il doit permettre une température à cœur des volailles entières de - 18° C, atteint dans un délai maximum après l'entrée en surgélation :

Type de produit surgelé	Délai maximum pour atteindre - 18 ° C
Pintades et poulets de moins de 1,6 kg	6 heures
Poulardes et poulets de plus de 1,6 kg	8 heures
Autres volailles entières	12 heures
Découpes de toutes volailles de petit calibre (< 1,6 kg)	1,5 heure
Découpes de toutes volailles de gros calibre (> 1,6 kg)	2 heures

Le tunnel et les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température en état de fonctionnement. Les enregistrements doivent être conservés pendant un délai de 12 mois.
Le stockage est réalisé à une température inférieure à - 18° C pour les produits surgelés. La chaîne du froid est scrupuleusement respectée.

C87 Outre les mentions réglementaires définies pour les produits surgelés, les volailles commercialisées en surgelé comportent sur leur étiquette :
- la dénomination de vente complétée par la mention « surgelé »,
- les conseils particuliers de conservation et de décongélation.

C88 Les opérateurs qui réalisent la surgélation, enregistrent les opérations de surgélation effectuées.

6 ETIQUETAGE

Doivent figurer sur l'étiquette, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur au minimum:

- Le logo label rouge (dans le respect de la charte graphique)
- Le numéro d'homologation du label rouge : LA_ _-_ _
- Les caractéristiques certifiées pour chaque produit

Celles-ci sont précédées de la mention : « caractéristiques certifiées »
- Nom et adresse de l'ODG

Toutes les étiquettes sont soumises à l'ODG pour validation avant impression et utilisation.
Les produits abattus rituellement doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.
La forme des étiquettes sera adaptée pour la découpe, la présentation effilée et pour la présentation PAC.

7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Principaux points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	Origine génétique	Espèce et croisement de souches	Documentaire et/ou visuel
	Effectifs	Effectifs par bâtiment et par exploitation, en fonction du type de production	Documentaire et/ou visuel
	Bâtiments	Densités en fonction du type de production, de l'âge des animaux, et de la conduite d'élevage	Documentaire et/ou visuel
	Parcours	Age d'accès au parcours et densités minimales sur le parcours, en fonction du type de production	Documentaire et/ou visuel
	Alimentation	Taux minimum de céréales par phase d'alimentation Additifs	Documentaire et/ou analyse
	Durée d'élevage	Durée minimum d'élevage en fonction du type de production	Documentaire
CONTROLE PRODUIT	Abattage	Classe, poids minimum, et présentation en fonction du type de production	Documentaire et/ou visuel
	Etiquetage	Caractéristiques certifiées en fonction du type de production	Documentaire et/ou visuel
	Traçabilité	Suivi de la traçabilité tout au long du cycle de vie du produit	Documentaire

II EXIGENCES SPECIFIQUES DU CHAPON FERMIER

1 NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION AVICOLE DU GERS
Route d'Auch – 32300 MIRANDE
Tél : 05 62 66 51 91
Fax : 05 62 66 76 96
Email : avigers@avigers.com

2 NOM DU LABEL ROUGE

CHAPON FERMIER

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 PRESENTATION DU PRODUIT

Cf. partie I, paragraphe 3, « *Tronc commun* », « *Description du produit* », pages 3 à 5

Le chapon fermier frais ou surgelé, est commercialisé :

- prêt à cuire (PAC) avec ou sans tarses, ou en effilé,
- sous forme de produits de découpe.

C2 Les caractéristiques du chapon fermier sont :

- plumage roux,
- pattes jaunes,
- un poids vif moyen de 4,4 kg,
- un poids carcasse minimum de 2,5 kg éviscéré, et 2.9 kg effilé,
- présentation des carcasses : absence de défauts tels que sicots, ampoules de bréchets, déformations osseuses…,
- carcasse de couleur jaune,
- chair ferme.

3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Produit courant = chapon d'environ 140 jours et maximum 145 jours, élevé en claustration

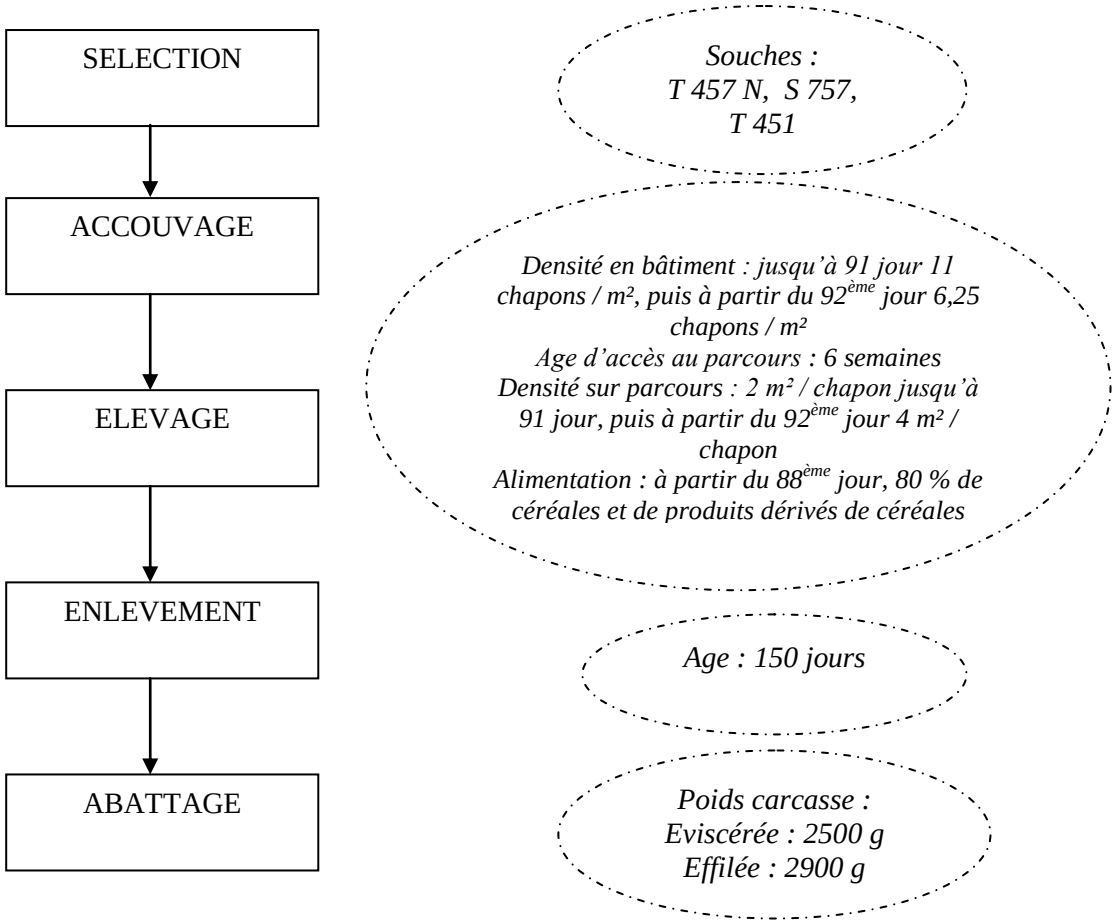
Etape	Produit courant : chapon	Exigences minimales NT	Chapon fermier
ELEVAGE			
Effectif par bâtiment de 400 m²	Environ 3 200	Maximum 2 500	Maximum 2 500
Effectif par exploitation	Pas de contrainte	Maximum 5 000	Maximum 5 000
Densité en bâtiment	Environ 8 sujets / m²	De la mise en place au jour de détassage : maximum 11 sujets / m², et 25 Kg / m² Du jour de détassage à l'âge d'abattage (58 jours minimum) : maximum 6,25 sujets / m², et 35 Kg / m²	De la mise en place au 91ème jour : maximum 11 sujets / m² Du 92ème jour jusqu'à l'abattage : maximum 6,25 sujets / m², et 35 Kg / m²
Age du chaponnage		Maximum 9 semaines	Maximum 9 semaines
Accès au parcours	Claustration	Durant la période d'élevage de 09h00 au crépuscule	Durant la période d'élevage de 09h00 au crépuscule
Surface du parcours	Claustration	Minimum 2 m² / sujet jusqu'à 91 jours, puis minimum de 4 m² / sujet	Minimum 2 m² / sujet jusqu'à 91 jours, puis minimum de 4 m² / sujet
Age d'accès au parcours	Claustration	Maximum 6 semaines	Maximum 6 semaines
Vide sanitaire	Pas de contrainte	Minimum 14 jours	Minimum 14 jours
ALIMENTATION			
Période de démarrage (28 jours maximum)	100 % végétale, minérale et vitaminée	Matières premières exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux Taux minimum de céréales : 50 %	Matières premières exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux Minimum 50 % de céréales et de produits dérivés de céréales
Période de d'engraissement	100 % végétale, minérale et vitaminée	Matières premières exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux Taux minimum de céréales et produits dérivés de céréales : 75 % Phase de finition en claustration : minimum 80 % de céréales et de produits dérivés de céréales	Matières premières exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux De 29 jours et jusqu'à l'abattage : minimum 80 % de céréales et de produits dérivés de céréales
ABATTAGE			
Durée d'élevage	Environ 140 jours Maximum 145 jours	Minimum 150 jours	Minimum 150 jours
Eviscération	Eviscération complète	Eviscération complète	Eviscération complète
Poids carcasse éviscérée	Pas de contrainte	Minimum 2500 g	Minimum 2500 g
Poids carcasse effilée	Pas de contrainte	Minimum 2900 g	Minimum 2900 g
DLC	Chapon entier nu et sous film : maximum 10 jours	Chapon entier nu et sous film : maximum 15 jours Découpe nue ou sous film : maximum 13 jours Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : maximum 15 jours	Chapon entier nu et sous film, ou sous vide ou atmosphère protectrice : maximum 15 jours Découpe nue ou sous film : maximum 13 jours Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : maximum 15 jours
DDM après surgélation		Maximum 10 mois	Maximum 10 mois

4 TRACABILITE

Cf. partie I, paragraphe 4, « *Tronc commun* », « *Traçabilité* », pages 6 à 9

5 METHODE D'OBTENTION

5.1 SCHEMA DE VIE



5.2 SELECTION

C3 La sélection permet d'obtenir des chapons à croissance lente.

C12 Les croisements de souches grands parentales rustiques acceptés, pour la production de chapons sont les suivants :

Caractères dominants **Mâles** / **Femelles**	T 44	S 77
JA 57	T 457	S 757
SA 51	T 451	

Modification temporaire à compter du 1er juin 2017 et jusqu'au 31 décembre 2017 :

Les croisements précédents doivent être utilisés en priorité. En cas de difficultés d'approvisionnement auprès des couvoirs habilités, les opérateurs pourront s'approvisionner en poussins du croisement T451N issu du mâle T44N et de la femelle SA51.

ACCOUVAGE

Cf. partie I, paragraphe 5.3, « *Tronc commun* », « *Accouvage* », page 12

C4 Afin d'assurer l'homogénéité des lots des chapons en élevage, ne seront mis en incubation que les œufs d'un poids minimum de 52,5 g.
Seuls les mâles sont utilisés.

Le poids moyen des poussins livrés est supérieur à 34 g.

5.3 ALIMENTATION

C6 Cf. partie I, paragraphe 5.4, « *Tronc commun* », « *Alimentation* », pages 12 à 14

La distribution des régimes, appelée « plan d'alimentation », comprend trois périodes :
- la période de démarrage,
- la période d'engraissement,
- la période de finition.

Ces périodes permettent un développement harmonieux des chapons sans engraissement excessif.

Phases alimentaires	Dénomination de l'aliment	Pourcentage de céréales	Période de distribution	Quantité théorique d'aliment distribué par sujet
Démarrage	Démarrage	50 % minimum	0 - 28 jours	0,8 kg
Engraissement	Croissance et Finition	80 % minimum	29ième jour - à la mise en finition en claustration	19,9 kg
Finition	Finition	80 % minimum	de la mise en claustration - à l'abattage	
				Total : 20,7 kg

C10 Pour les animaux de moins de 28 jours :
Les aliments sont composés d'au moins 50 % de céréales et de produits dérivés de céréales, ces derniers ne devant pas représenter plus de 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.

Pour les animaux de 29 jours et jusqu'à l'abattage :
Les aliments sont composés d'au moins 80 % de céréales et de produits dérivés de céréales, ces derniers ne devant pas représenter plus de 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales. Les cinq derniers jours avant l'abattage ces aliments ne contiennent pas d'anticoccidien.

C11 Concernant la communication sur l'alimentation, le pourcentage de céréales indiqué, pour le chapon fermier est de 80 %.

Les quantités d'aliment administrées aux stades de l'engraissement et de la finition contiennent au minimum 80 % de céréales et produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de céréales.

Matières premières		**Démarrage** *50 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales*		**Engraissement** *80 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales*		**Finition** *80 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales*	
		0-28 jours		**29-135 jours**		**136-150 jours**	
		% mini.	% maxi.	% mini.	% maxi.	% mini.	% maxi.
CEREALES							
	Maïs	10	70	10	95	10	95
	Blé	0	50	0	50	0	50
	Sorgho	0	5	0	10	0	10
	Orge	0	7	0	12	0	12
	Triticale	0	20	0	20	0	20
PRODUIT DERIVES DE CEREALES							
	Rémoulage	0	5*	0	10*	0	10*
	Son fin	0	5*	0	10*	0	10*
	Gluten de maïs	0	5*	0	13*	0	13*
	Drêches de blé	0	5*	0	10*	0	10*
	Drêches de maïs	0	8*	0	12*	0	12*
GRAINES DE PROTEAGINEUX							
	Féveroles	0	10	0	10	0	10
	Pois	0	10	0	10	0	10
GRAINES OLEAGINEUSES							
	Gr. de soja extrudé	0	15	0	15	0	15
	Gr. de colza	0	5	0	5	0	5
HUILES VEGETALES							
	Colza, Palme	0	2	0	2	0	2
	Soja	0	2	0	2	0	2
TOURTEAUX							
	Soja	10	45	0	40	0	40
	Tournesol	0	10	0	10	0	10
	Colza	0	5	0	8	0	8
FARINE DE LUZERNE							
	Luzerne	0	2	0	4	0	4
	Luza Xanto	0	2	0	3	0	3
	Conc. Luzerne Px	0	2	0	2	0	2
AUTRES							
	Mélasse	0	3	0	3	0	3
	Glycérine	0	2	0	2	0	2
ADDITIFS							
	Minéraux	Selon la règlementation en vigueur					
	Vitamines						
	Argiles	0	2	0	2	0	2

*** Concernant les produits dérivés de céréales, leur pourcentage ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.**
Les pourcentages figurant dans ce tableau sont exprimés en poids de la formule d'aliment.

5.4 ELEVAGE

Cf. partie I, paragraphe 5.5, « *Tronc commun* », « *Elevage* », pages 14 à 20

Les lots à chaponner sont déclarés dès la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux sont déclarés en chapon, avec le numéro de label LA 14-88, pour le nombre d'animaux prévus après chaponnage.
Les autres animaux installés dans le bâtiment sont déclarés en poulets, avec le numéro de label poulet correspondant.

Le chaponnage est pratiqué sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté qui a été formé et qualifié. Cette opération chirurgicale doit s'effectuer sur des animaux en parfaite santé. Le chaponnage chirurgical est pratiqué au plus tard à 9 semaines, par incision unilatérale ou bilatérale.

Préparation des animaux avant l'intervention :

- les animaux peuvent être enfermés 2 jours avant l'opération,
- une diète des animaux doit être assurée avant l'intervention, d'au moins 6 heures et d'au plus 48 heures,
- l'attrapage des animaux est réalisé au calme de façon à limiter au maximum le stress,
- la densité maximale des animaux dans les caisses ne doit pas dépasser 30 kg / m², elle devra être adaptée à la durée de mise en caisse, au poids des animaux, aux conditions climatiques,
- le stockage des animaux dans les caisses doit être à l'ombre et à l'abri des courants d'air, des températures excessives, et des intempéries.

L'intervention chirurgicale :

- l'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage,
- l'opération doit se faire dans le calme, les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de l'opération,
- toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention,
- les animaux sont reposés individuellement et avec précaution dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec de l'eau à volonté et une alimentation progressive,
- les animaux peuvent être enfermés 6 jours après l'opération.

Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué dans l'intérêt de la santé des animaux. Il faut alors que ce bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des chapons.

Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair du chapon, une claustration complète doit être réalisée durant les 2 dernières semaines avant l'abattage, au plus tôt au 125ème jour. En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons.

Dans ce cas sur prescription vétérinaire il est également possible de conserver tout ou une partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie 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.

Concernant la phase d'élevage, les critères spécifiques à respecter pour la production des chapons fermiers sont les suivants :

C22 effectif maximal par site d'élevage : 5000 chapons,
C22 effectif maximal par bâtiment : 2500 chapons,
C22 densité maximale en bâtiment, pour les bâtiments > 150 m² :
- de la mise en place jusqu'à 91 jours : 11 chapons / m², n'excédant pas 25 kg de poids vif / m²,
- du 92ème jour jusqu'à l'abattage : 6,25 chapons / m², n'excédant pas 35 kg de poids vif / m².

C22 densité maximale en bâtiment, pour les bâtiments < 150 m² :
- de la mise en place jusqu'à 91 jours : 20 chapons / m², n'excédant pas 40 kg de poids vif / m²,
- du 92ème jour jusqu'à l'abattage : 6,25 chapons / m², n'excédant pas 35 kg de poids vif / m² à l'âge minimal d'abattage défini dans le cahier des charges.

C24 surface minimale du parcours :
- de la mise en place jusqu'à 91 jours : 2 m² / chapon,
- du 92ème jour jusqu'à l'abattage : 4 m² / chapon.

C27 âge maximal d'accès au parcours : 6 semaines,
C27 vide sanitaire minimum des parcours : 8 semaines.
C31 durée minimale d'élevage : 150 jours,

5.5 ABATTAGE

Cf. partie I, paragraphe 5.6, « *Tronc commun* », « *Abattage* », pages 20 à 26

Concernant la phase d'abattage, les critères spécifiques à respecter pour la production des chapons fermiers sont les suivants :

C31 durée minimale d'élevage : 150 jours,
C42 coloration de la peau : jaune à jaune paille,
C42 poids minimum des carcasses éviscérées : 2500 g,
C42 poids minimum des carcasses effilées : 2900 g,
- DLC maximale pour les chapons entiers nus et sous film, ou sous vide ou atmosphère protectrice : 15 jours,
- DLC maximale pour la découpe de chapon nue ou sous film de chapon : 13 jours,
- DLC maximale pour la découpe de chapon mise sous vide ou sous atmosphère contrôlée : 15 jours,
- DDM maximale après la surgélation : 10 mois.

6 ETIQUETAGE

Le numéro d'homologation du label rouge pour le chapon fermier est LA 14-88.

Les caractéristiques certifiées pour le chapon fermier sont les suivantes :

- fermier - élevé en plein-air,
- durée d'élevage 150 jours minimum,
- alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % minimum de céréales.

7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Principaux points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	Souches utilisées	T 457, T 451, S 757 ***Modification temporaire à compter du 1er juin 2017 et jusqu'au 31 décembre 2017 :*** ***Les croisements précédents doivent être utilisés en priorité. En cas de difficultés d'approvisionnement auprès des couvoirs habilités, les opérateurs pourront s'approvisionner en poussins du croisement T451N issu du mâle T44N et de la femelle SA51.***	Documentaire et/ou visuel
	Densité en bâtiment	A partir du 92ème jour : maximum 6,25 chapons / m²	Documentaire et/ou visuel
	Age d'accès au parcours	6 semaines au plus tard	Documentaire et/ou visuel
	Densité sur parcours	A partir du 92ème jour : minimum 4 m² de parcours / chapon	Documentaire et/ou visuel
	Alimentation	100 % de végétaux, minéraux et vitamines 80 % minimum de céréales en finition	Documentaire et/ou analyse
	Durée d'élevage	150 jours minimum	Documentaire
CONTROLE PRODUIT	Poids carcasses	Eviscérée : 2500 g minimum Effilée : 2900 g minimum	Documentaire et/ou visuel
	Tri des carcasses	Carcasses de classe A	Documentaire et/ou visuel
	Qualité organoleptique	Qualité supérieure	Analyse sensorielle

Annexe C19 :
Liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006.

NOM	ADRESSE	RAISON SOCIALE	N° BATIMENT
CAUBET Pierre	32500 LALANNE		N°1 400 m²
DAURE Francis	32450 SARAMON		N°1 400 m²
BOSC Yves	32380 L'ISLE-BOUZON	EARL BOSC	N°1 400 m²
OLIVIER Gérald	47170 LANNES	EARL DE MOULIES	N°1 400 m²
FURCATTE Thierry	32140 MASSEUBE	EARL DES 4 VENTS	N°2 400 m²
DUFFARD Isabelle	32300 SAINT-MARTIN	EARL DE LA MOUSSE	N°3 et N°4 300 m² et 400 m²
MOULIE Bernard	32350 LE BROUILH-MONBERT	EARL DE SANSONNETTE	N°1 300 m²
FOURQUET Véronique	65350 MUN	EARL FOURQUET	N°1 200 m²
LOURTIES J-Paul	32300 PONSAMPERE	EARL LOURTIES	N°2 400 m²
FERRAND J-Marc	32260 MONCORNEIL-GRAZAN		N°1 400 m²
VILLEMUR Francis	32130 SAMATAN	GAEC DE LA GRAVE	1 bâtiment 300 m²
MEDIAMOLLE Claude	32260 DURBAN	GAEC DE LA TOULOUZETTE	N°3 400 m²
RAMOUNEDA Patrice	32450 LARTIGUE	GAEC DU SOULAN	N°2 400 m²
MENDOUSSE Thierry	32350 BARRAN		N°1 400 m²
ROEHRIG Gérard	32420 GAUJAN		N°1 400 m²
DAULION Claude	32350 BARRAN	SCEA DAULION	N°1 400 m²
FONTAN	32190 VIC-FEZENSAC	SCEA DU RIMBAU	N°1 300 m²

Cahier des charges du label rouge n° LA 16/94 homologué par l'arrêté du 28 juin 2017

JORF du 1er juillet 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2017-27

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

CHAPON DE PINTADE FERMIER

N° LA 16/94

Caractéristiques Certifiées Communicantes :

- Fermier - élevé en plein air,
- Durée d'élevage 154 jours minimum,
- Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux, dont 70 % de céréales minimum.

SOMMAIRE

I TRONC COMMUM AUX VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE 3
1 NOM DU DEMANDEUR 3
2 NOM DU LABEL ROUGE 3
3 DESCRIPTION DU PRODUIT 3
4 TRACABILITE 6
5 METHODE D'OBTENTION 10
5.1 SCHEMA DE VIE 10
5.2 SELECTION 12
5.3 ACCOUVAGE 12
5.4 ALIMENTATION 12
5.4.1 Matières premières 13
5.4.2 Additifs 13
5.4.3 Aliments médicamenteux 13
5.4.4 Produits azotés 13
5.4.5 Plan d'alimentation 14
5.5 ELEVAGE 14
5.5.1 Conduite de l'élevage 14
5.5.2 Implantation des élevages et caractéristiques des bâtiments 15
5.5.3 Caractéristiques des parcours 18
5.5.4 Conditions sanitaires d'élevage 18
5.6 ABATTAGE 21
5.6.1 Transfert à l'abattoir 21
5.6.2 Abattage 21
6 ETIQUETAGE 27
7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION 28
II EXIGENCES SPECIFIQUES DU CHAPON DE PINTADE FERMIER 29
1 NOM DU DEMANDEUR 29
2 NOM DU LABEL ROUGE 29
3 DESCRIPTION DU PRODUIT 29
3.1 PRESENTATION DU PRODUIT 29
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 30
4 TRACABILITE 31
5 METHODE D'OBTENTION 31
5.1 SCHEMA DE VIE 31
5.2 SELECTION 32
5.3 ACCOUVAGE 32
5.4 ALIMENTATION 32
5.5 ELEVAGE 35
5.6 ABATTAGE 36
6 ETIQUETAGE 37
7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION 37

I TRONC COMMUM AUX VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE

Ce tronc commun concerne les différentes volailles fermières sous label rouge détenues par l'ODG AVIGERS :

- le poulet roux fermier ;
- le poulet blanc fermier ;
- le poulet noir fermier ;
- le poulet gris fermier ;
- la pintade fermière ;
- la poularde fermière ;
- la dinde fermière ;
- le chapon fermier ;
- le chapon de pintade fermier.

1 NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION AVICOLE DU GERS
Route d'Auch – 32300 MIRANDE
Tél : 05 62 66 51 91
Fax : 05 62 66 76 96
Email : avigers@avigers.com

2 NOM DU LABEL ROUGE

Cf. partie II, paragraphe 2, « *Exigences spécifiques* », « *Nom du label rouge* », page 29

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

L'application de ce cahier des charges porte sur les volailles fermières entières et les produits provenant de sa découpe, frais et surgelés**,** sauf pour la dinde de Noël qui est uniquement commercialisée en volaille entière éviscérée PAC ou effilée.

Les présentations concernées sont les suivantes :

➢ Présentation en prêt à cuire (PAC) avec ou sans tarses, ou en effilé.

➢ Produits de découpe :
- volaille entière découpée ;
- demi-volaille : moitié de carcasse ;
- quart de volaille : quart postérieur ou quart antérieur ;
- aiguillette : filet interne entier ;
- aile : humérus, radius et cubitus avec la masse musculaire ;
- aileron : deuxième ou deuxième et troisième segments de l'aile ;

- blanc : poitrine entière ou coupée en deux désossée, ou bréchet et les côtes en totalité ou non ;
- coffre : poitrine, filets avec os comprenant le bréchet et les côtes ;
- cuisse : cuisse entière non désossée, ou cuisse entière non désossée avec une portion de dos attachée ;
- émincé : fine lanière de muscles entiers ;
- escalope : filet sans peau ;
- filet : poitrine entière ou coupée en deux, désossée ;
- filet en aiguillette : filet coupé en lanières ;
- filet mignon : filet interne, le long de la cage thoracique ;
- filet papillon : les deux filets entiers avec la peau attenante ;
- fouet : troisième segment de l'aile ;
- haut de cuisse : morceau non désossé ayant pour support le fémur détaché par section à la hanche et à l'articulation fémuro-tibiale, ou cuisse avec partie de dos dont le pilon ;
- maigre : ensemble des muscles squelettiques de la carcasse issu du désossage et après parage ;
- manchon : premier segment de l'aile ;
- pilon : morceau non désossé ayant pour support le tibia et le péroné ;
- steak : tranche de haut de cuisse sans os et sans peau ;
- sot-l'y-laisse : petit morceau de chair logé au creux intérieur des os iliaques, en avant du croupion ;
- suprême : moitié de la poitrine sans os avec première phalange de l'aile attenante ;
- blanquette : premier segment de l'aile, découpé en morceaux ou entier ;
- noix : masse musculaire sans peau et sans os, des deux muscles pectoraux supérieurs et profonds ;
- sauté : cuisse coupée en morceaux, avec ou sans os, et avec ou sans peau.

Tous ces produits peuvent être commercialisés frais ou réfrigérés.
A l'exception des présentations en effilé, ces produits peuvent également être commercialisés surgelés.

Caractéristiques communes des animaux :

Origine génétique	• Choix des souches permettant l'obtention de volailles à chair ferme et bien couvertes.
Un bon développement des animaux en élevage	Les produits sont issus de volaille dont les conditions d'élevage permettent un développement harmonieux des animaux : • bon état sanitaire des animaux ; • habitat des animaux (densités limitées) ; • accès à un parcours extérieur (herbeux, ombragé) ; • alimentation composée de végétaux, vitamines et minéraux (céréales et issus de céréales) • Age minimum d'abattage pour chaque production

Caractéristiques communes des produits :

Caractéristiques physiques	• Poids minimum de carcasse pour chaque production ; • Carcasses de classe A ; • Présentation des carcasses : <u>en externe :</u> - absence de souillure, - absence de tâche de sang, - absence de plume et sicot, - absence de fracture, - absence de déboîtage, - pas de griffure visible sur la poitrine et les cuisses, - pas de brûlure visible sur la poitrine et les cuisses. <u>en interne :</u> - absence de souillure, - absence totale de viscère (PAC) • Carcasses à découper issues de carcasses labellisables (classe A), avec tolérance de certains petits défauts ; • Produits de découpe ne présentant aucun défaut.
Caractéristiques sensorielles	• Chair ferme après cuisson ; • Intensité et diversité des flaveurs prononcées.

4 TRACABILITE

C1

ETAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Sélection Livraison souches parentales	Identification souche	Délivrance d'un certificat d'origine au moment de la livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	Certificat d'origine Facture
Multiplication Elevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro pour chaque parquet de reproducteurs à la mise en place chez l'éleveur	Fiches d'élevage
Ponte	Identification des œufs	Enregistrement journalier par parquet du nombre d'œufs ramassés. Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Fiche de ponte Cahier de couvoir
Transfert	Traçabilité		Fiche de collecte
Accouvage Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur. Apposition du jour de ponte.	Cahier de couvoir
Eclosion	Identification des œufs Identification des animaux	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des animaux en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse, lot par lot. Identification des caisses prêtes à la livraison.	Cahier de couvoir Cahier de couvoir
Livraison	Identification du lot Traçabilité	L'accouveur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du certificat d'origine, - le(s) code(s) troupeau(x), - le nombre des animaux livrés par troupeau, - la date de naissance des animaux. Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	Certificat d'origine Facture
Elevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité.	Fiche d'élevage
	Alimentation Pourcentage de céréales	L'éleveur enregistre sur la fiche d'élevage les quantités d'aliment distribuées, le type d'aliment et les dates de distribution. L'éleveur conserve les étiquettes d'aliments et/ou les bons de livraison.	Fiche d'élevage

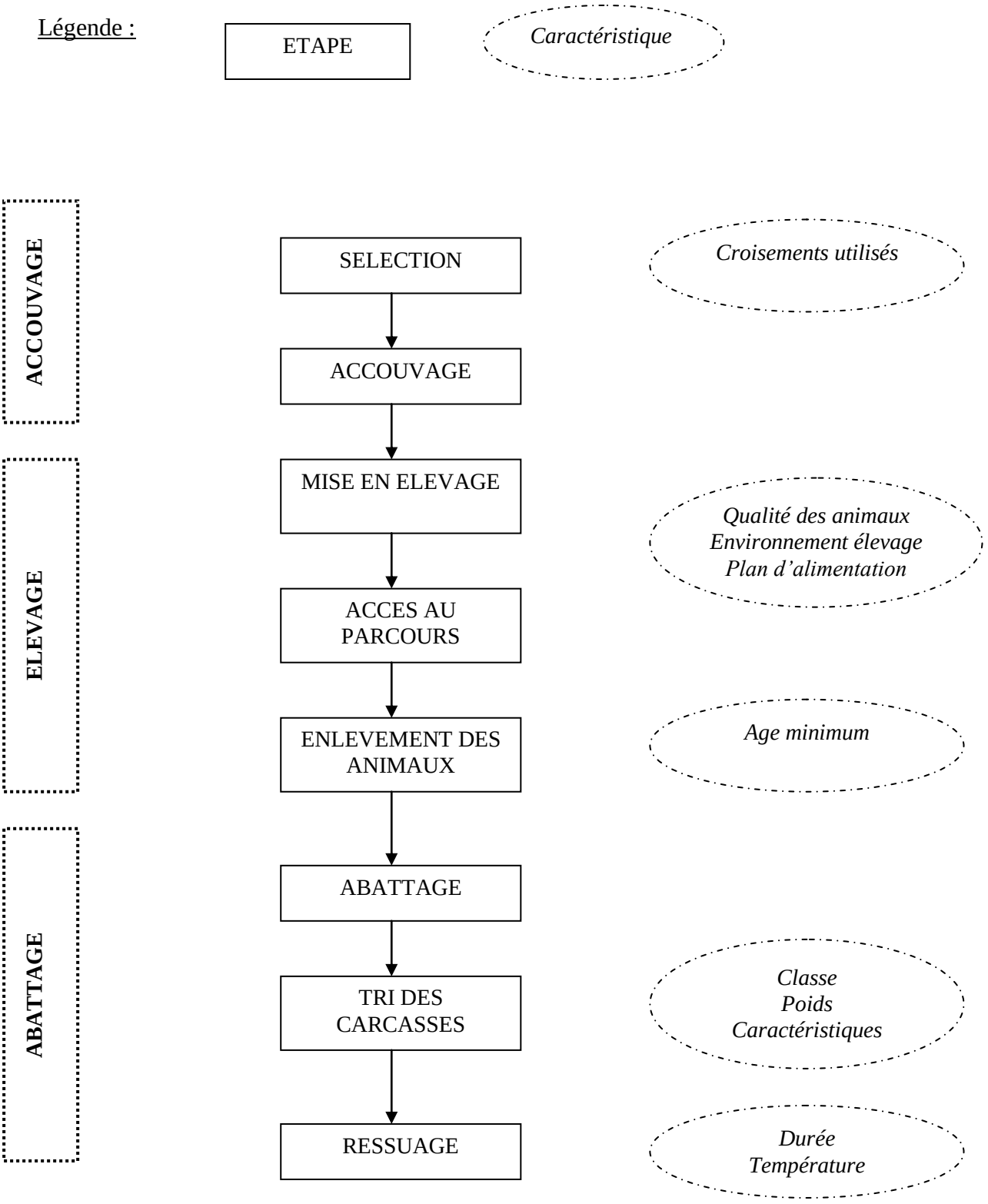
ETAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		Cas de la fabrication d'aliments à la ferme : Les éleveurs fabricants de l'aliment à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication sur lequel sont notés : - les dates de fabrication ; - le type d'aliment fabriqué (démarrage - croissance - finition - retrait) ; - les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange ; - la quantité totale fabriquée ; - les dénominations et les quantités des substances médicamenteuses incorporées (les ordonnances correspondantes sont conservées 5 ans minimum) ; - les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage.	Cahier de fabrication
Enlèvement des animaux	Identification du lot	Lors de l'enlèvement des animaux, le transporteur, en présence de l'éleveur, établi un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne : - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de bande, - le code du label rouge, - le nombre de volailles enlevées, - le nombre de cages ou containers utilisés, - la date et l'heure de l'enlèvement. Le transporteur doit disposer d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents.	Bon d'Enlèvement Partiel (BEP)
		Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	BEP
Transfert à l'abattoir Transport	Identification du lot	Exemplaire du BEP accompagnant le lot présent dans le camion.	BEP
		Exemplaire du BEP restant à l'élevage.	BEP
Abattage	Identification des lots	Les lots de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur.	BEP
Réception des volailles vivantes Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots et/ou balancelles de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses, sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	
		L'abattoir établit une fiche de lot comprenant à l'issue de l'abattage : - les nom et adresse de l'éleveur, - le nombre de volailles enlevées, - les dates et heure d'enlèvement, - les dates et heure du début de l'abattage.	Fiche de lot

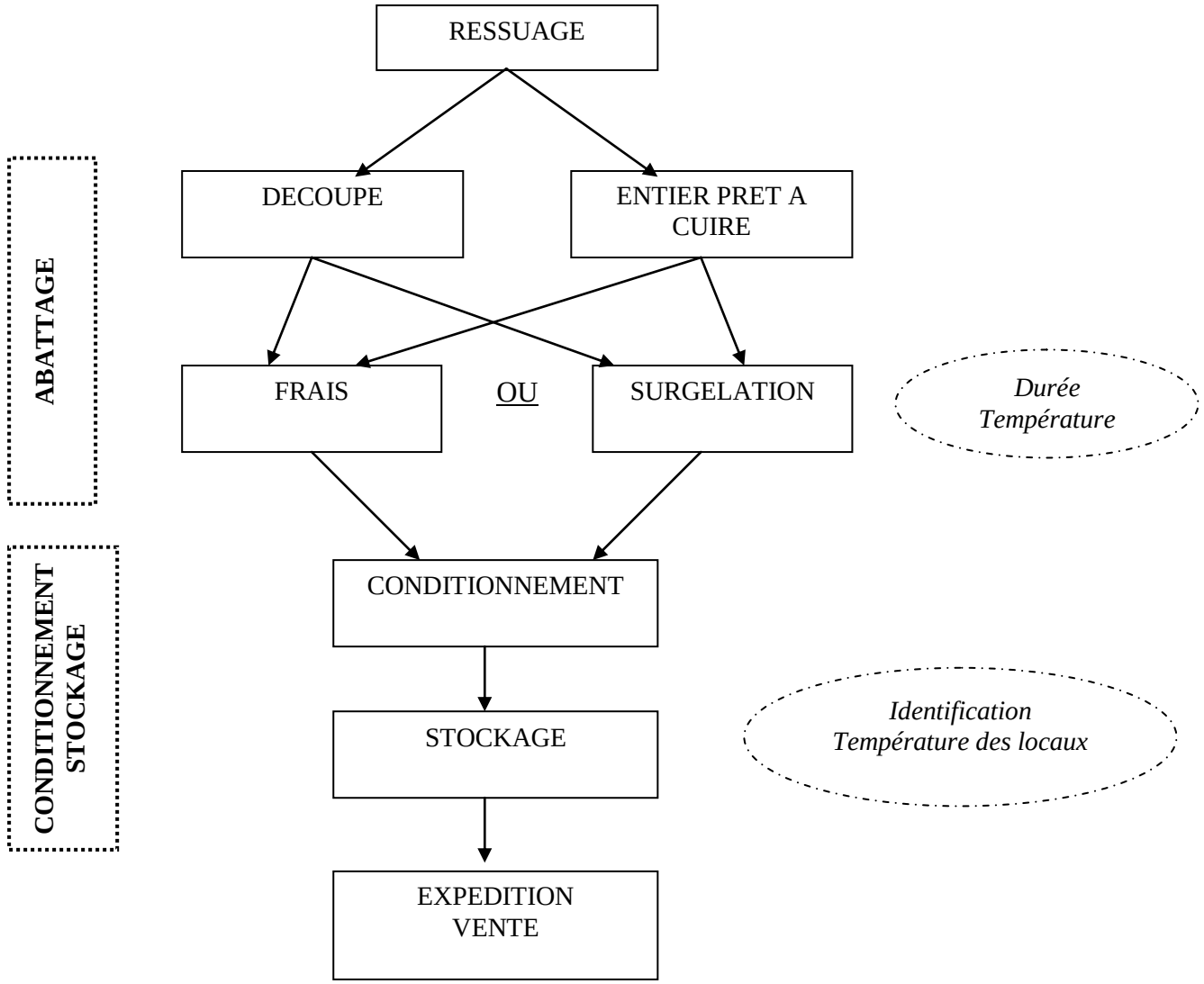
ETAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
	Identification des carcasses en cas de cession	Lors de l'habilitation, la procédure d'identification et de traçabilité en abattage est évaluée. En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations suivantes : - les nom et adresse de l'abattoir, - les nom et adresse de l'éleveur, - les dates et heure d'abattage, - le nombre de carcasses cédées.	Certificat de cession
Conditionnement Etiquetage	Etiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du §"étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette doit permettre de retrouver la référence du lot conditionné.	Etiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Découpe Prise en charge des carcasses réfrigérées Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne propre à l'atelier de découpe. La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label rouge dont l'unité doit être précisée : journée, lot de découpe, ... La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'origine (noms et adresses des éleveurs, heure d'abattage) ; - les poids et nombre de carcasses découpées ; - les dates et heure de découpe ; - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées ; - un numéro de lot. La procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe est évaluée lors de l'audit d'habilitation.	Dossier d'habilitation
Conditionnement Etiquetage	Etiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du §"étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe.	Etiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Surgélation Surgélation des produits	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses et des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	

ETAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements surgélation contenant : - les références des lots d'origine (nom et adresse des éleveurs, heures d'abattage, de découpe), - les poids, nombre de carcasses et/ou des morceaux entrés en surgélation, - les dates et heures de surgélation, - un numéro de lot.	Enregistrements
Expédition Entreposage des produits finis	Identification des unités de colisage	Chaque colis devra mentionner : - les dénominations et quantité des produits - l'identification de l'abattoir, de l'atelier de découpe et/ou de l'atelier de surgélation.	

5 METHODE D'OBTENTION

5.1 SCHEMA DE VIE




RESSUAGE
DECOUPE
ENTIER PRET A CUIRE
ABATTAGE
FRAIS
OU
SURGELATION
Durée
Température
CONDITIONNEMENT
CONDITIONNEMENT STOCKAGE
STOCKAGE
Identification
Température des locaux
EXPEDITION
VENTE

5.2 SELECTION

C2 La sélection (lignée, productions de parentaux) permet d'obtenir des animaux à croissance lente, respectant les caractéristiques spécifiques de chaque production.
Elle assure la stabilité dans le temps des caractéristiques des souches ci-après : souches grands parentales rustiques, à croissance lente et dont le potentiel génétique s'exprime chez les descendants, suivant les caractéristiques de chaque produit.

5.3 ACCOUVAGE

C3 Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir des produits terminaux aux spécifications de chaque production.

C4 Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couver doivent avoir un poids minimum, défini pour chaque produit.

Gallus - pintades : Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %. Ce calibrage systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.
Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.
Autres volailles : Chaque couvoir établit une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce, incluant les dispositions pour respecter le poids minimum des œufs à couver défini.

E1 Les volailles d'1 jour ont les qualités suivantes :
- vivacité,
- aspect du duvet : soyeux et lisse,
- absence de tare constitutionnelle,
- ombilic cicatrisé,
- absence de signe pathologique.

C5 Le délai de livraison des animaux en élevage, ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.

5.4 ALIMENTATION

Le fabricant industriel habilité fournit aux éleveurs :
• Soit des aliments complets (l'aliment est entièrement fabriqué par le fabricant industriel) ;
• Soit des aliments complémentaires destinés à être complétés à la ferme par l'éleveur. Les formules de ces complémentaires respectent les valeurs précisées dans le plan d'alimentation, moins la part d'aliment qu'apporte l'éleveur.

La fabrication à la ferme consiste en une reconstitution, sur l'exploitation, d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire à d'autres matières premières, tout en respectant le plan d'alimentation.
Les éleveurs tiennent à jour un cahier de fabrication.

5.4.1 Matières premières

C6 Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux selon la liste suivante :

- grains de céréales et produits dérivés,
- graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés, (concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées)
- graines de légumineuses et produits dérivés,
- tubercules et racines, et produits dérivés (betterave, pomme de terre),
- autres graines et fruits, et produits dérivés (raisin),
- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (luzerne et ses dérivés),
- autres plantes, algues et produits dérivés (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines),
- produits laitiers et produits dérivés (lait, babeurre, lactosérum),
- minéraux et produits dérivés.

C7 Le taux de matières grasses totales est limité à 6 %.

5.4.2 Additifs

C8 Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes :
Aditifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.

Le retrait des additifs avant l'abattage s'effectue conformément à la réglementation en vigueur. Les cinq derniers jours avant l'abattage, le régime est exempt de tout additif, au sens de ceux qui sont soumis au retrait.

5.4.3 Aliments médicamenteux

C9 Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite à l'exception des médicaments antiparasitaires.

5.4.4 Produits azotés

Les acides aminés de synthèse peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur.

5.4.5 Plan d'alimentation

Les valeurs de référence à respecter sont définies pour chaque production (durées des phases d'élevage, % minimum de céréales par phase d'alimentation).

C10 Pour toutes les volailles sauf pintades, chapons de pintade, le pourcentage moyen pondéré de céréales et de produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %.
Pour les pintades, chapons de pintade, le pourcentage moyen pondéré de céréales et de produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 70 %.
Le pourcentage moyen pondéré de céréales et de produits dérivés de céréales et graines de légumineuses pris en référence dans les différentes productions, sera calculé.
Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.
Par exemple, si le taux de céréales de la formule d'aliment est de 80 %, le taux de produits dérivés de céréales sera au maximum égal à :

80 % * 15 % = 12 % de la formule d'aliment

C11 Les critères nécessaires à une communication sur l'alimentation, sont fixés pour chaque production.

5.5 ELEVAGE

5.5.1 Conduite de l'élevage

Provenance des animaux d'1 jour – Traçabilité

C12 Les animaux d'un jour proviennent de couvoirs habilités et sont issus de croisements reconnus spécifiques à chaque production.

C13 Le nombre total de produits terminaux autorisés pour une même production, est limité à trois, et ils proviennent d'une même catégorie d'animaux.
Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils doivent faire l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et de bâtiments concernés, et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10% du cheptel mis en production sous label rouge. Seuls peuvent être labellisables des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.
Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement (au sein de la même catégorie), le demandeur doit informer l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche ou de ce nouveau croisement, étant entendu que le demandeur doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptibles de montrer que cette modification n'altère pas la régularité des produits issus de même numéro de label rouge.

Les animaux d'une même bande proviennent normalement d'un seul parquet de reproducteurs ; si la bande provient de deux parquets de reproducteurs, les animaux doivent provenir d'un même croisement.
La traçabilité des animaux est assurée au moment de la livraison ; un certificat d'origine, rédigé au niveau du couvoir est remis à l'éleveur.

Conduite en bande

C14 L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle. Sur un même site d'élevage comprenant plusieurs bâtiments, il est recommandé de ne trouver qu'une seule espèce, et un seul âge.

C15 Cependant, il est toléré, au plus, trois âges par label rouge. Dans ce cas l'identification des trois bandes doit être différente, les bâtiments doivent être séparés et identifiés, les parcours doivent être distincts sans possibilité de passage des animaux de l'un à l'autre. Ce mode d'élevage est accordé par l'organisme certificateur lors de la visite d'habilitation du site.

5.5.2 Implantation des élevages et caractéristiques des bâtiments

Règles générales d'implantation

C16 Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair label rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label rouge, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge.
La spécialisation « label rouge » s'entend par site d'exploitation.
Ainsi, une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge, et un autre à une production de volailles standard.

C17 *Caractéristiques générales*

La couleur du bâtiment facilite son insertion dans l'environnement, la qualité des abords est préservée par des plantations éventuelles, et par tout dispositif permettant l'évacuation des eaux de ruissellement.

Isolation – Ventilation – Aération
Les bâtiments d'élevage sont dotés d'une isolation.
Ils disposent, en plus des trappes d'accès au parcours, d'ouvertures en nombre et en taille suffisants pour mettre d'assurer une bonne ventilation et une bonne aération, afin d'éviter les condensations.

Entretien – Nettoyage – Désinfection
La conception des bâtiments en facilite l'entretien, ainsi que la réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection.

Dans le cadre des bonnes pratiques soit :

- Chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire et doit comporter une zone sale et une zone propre bien délimitées. Les matériaux qui le constituent doivent permettre une bonne qualité de nettoyage et de désinfection. Il doit être muni d'un lave mains, de tenues spécifiques, et doit être propre et rangé.

- Le sas sanitaire tel que décrit ci-dessus peut être centralisé sur l'exploitation, et dans ce cas chaque bâtiment de plus de 150 m² dispose d'un sas dont le sol est bétonné, isolé de l'intérieur du bâtiment d'élevage et muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage.

Caractéristiques spécifiques

Bâtiments en « dur » double pentes ou monopentes.

Bâtiments de type « tunnel » avec les exigences suivantes :

- pignons en « dur », avec des portes d'ouverture rigides et jointives, pouvant présenter des surfaces translucides,
- bâches plastiques de couverture d'une seule pièce sans déchirure, solidement fixées aux pignons et sur les côtés ;
- teinte des bâches favorisant leur insertion dans l'environnement (bâches noires interdites) ;
- couverture à même le sol non autorisée ;
- ventilation :
  - pour chaque bâtiment de plus de 150 m², les ouvertures latérales positionnées des deux côtés doivent représenter au total 12 % minimum de la surface au sol du bâtiment,
  - pour un bâtiment de moins de 150 m², la ventilation peut être assurée par les pignons,
  - dans tous les autres cas le lanterneau est obligatoire.

Afin de garantir la protection sanitaire de l'intérieur du bâtiment, un côté au minimum ainsi que le chemin d'accès, doivent être situés en zone propre et doivent permettre un accès direct au sas sanitaire.

Distance minimale entre bâtiments d'élevage label rouge d'un même site

C18 Tous les bâtiments d'élevage label rouge construits ou agrandis après le 17 mai 1993, faisant parti d'un même site, et de plus de 150 m², sont distants au minimum de 30 mètres, de pignon à pignon.

Taille du parcours

C19 Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006 la profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être ~~au moins~~ égale à une fois la longueur totale du bâtiment.

La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est jointe en annexe du présent cahier des charges.

Taille des bâtiments

C20 Chaque bâtiment d'élevage répond aux exigences suivantes :

	Volailles de chair	Dinde à rôtir
Surface utilisable maximale du bâtiment	400 m²	500 m²
Largeur maximale du bâtiment	9 m	½ la longueur du bâtiment
Hauteur minimale des trappes	0,35 m	
Largeur minimale combinée des trappes	4 m pour 100 m² de surface de bâtiment	

Les densités maximales ne peuvent être atteintes que lorsque l'ambiance et l'état sanitaire des animaux sont maîtrisés.
Les caractéristiques des bâtiments font l'objet d'un référencement sur plan par le groupement de producteurs. Ces plans sont déposés à l'organisme certificateur pour habilitation.

C21 Les bâtiments habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que label rouge à condition que :

- ces volailles présentent les mêmes garanties sanitaires que les volailles label rouge,
- leur enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur,
- il n'y ait pas en même temps, dans le même site d'élevage et pour la même espèce, des volailles label rouge et des volailles autres que des volailles label rouge.

A compter du 29ème jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.

Définition du site d'élevage

C22 La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage. L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par site d'élevage à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans les fiches-espèces.
Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage.

Toute exploitation dispose au maximum :

- de deux sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles,
- de quatre sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal.

Dans tous les cas, les sites d'élevage doivent être séparés et répondre chacun au critère d'effectif maximal défini dans les fiches-espèces.

Distance minimale entre sites d'élevage

C22 L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge.
La distance entre deux sites d'une même exploitation doit être de 100 m minimum.

Sortie des animaux

C23 Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et au moins jusqu'au crépuscule.
En cas de température inférieure ou égale à - 5°C, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des volailles et l'intégrité du matériel.

Litière des bâtiments

C24 Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement, doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux volailles.

Les densités (en bâtiments et sur parcours) qui figurent dans chaque fiche-espèce s'appliquent dès le 1er jour de la période considérée. Ce calcul de densité doit prendre également en compte tous les animaux, y compris ceux mis en place pour compléter les pertes éventuelles en cours d'élevage (le pourcentage gratuit).

5.5.3 Caractéristiques des parcours

C25 L'accès à un parcours, à un âge minimum, est obligatoire pour toutes les volailles. Des surfaces minimales sont à respecter pour chaque production.
Les trappes sont bien orientées (de préférence Sud / Sud-est), de façon à favoriser la sortie des animaux et l'utilisation du parcours au maximum.

C25 Hors décision règlementaire l'accès du parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire.
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.
La durée minimale d'élevage est prolongée de la durée de confinement.

C25 Le parcours ne doit pas être encombré, et il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.

C26 Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments (par exemple : arbres, arbustes, haies coupe-vent…).
Les parcours doivent disposer d'espaces arborés, présentant au minimum 20 arbres.

Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.

C27 La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines.

5.5.4 Conditions sanitaires d'élevage

Prophylaxie

Les interventions prévues sont limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux.

Traitements

Ils sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets.
Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire avec une ordonnance remise à l'éleveur ; ce dernier conserve l'ordonnance pour une durée minimale de cinq ans. Conformément à la réglementation en vigueur, cette ordonnance comporte le temps d'attente qui doit être respecté. L'éleveur est tenu d'avertir son groupement de producteurs des traitements entrepris, et de les indiquer sur la fiche d'élevage.

C29 Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles.
Si le temps d'attente excède la durée de l'élevage restant à couvrir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci doit être retardée d'autant.
Le groupement de producteurs détermine sous sa responsabilité la destinée du lot après guérison.

Vide sanitaire

C30 Le nettoyage, la désinfection, la désinsectisation, et la dératisation, doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande.
Un vide sanitaire minimum de 14 jours est à respecter, après le nettoyage et la désinfection.
Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

Le technicien du groupement vérifie que le vide sanitaire est bien respecté.
Un plan d'hygiène pour bâtiment avicole est remis à chaque éleveur par le groupement de producteurs. Ce document décrit les techniques de nettoyage, de désinfection des bâtiments et des matériels, avec la chronologie de chaque opération.

Lorsqu'il y a des bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage, l'alternative est offerte entre deux possibilités :

- soit un écart de trois semaines minimum entre les mises en place ; dans cette première éventualité, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an ;

- soit un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec une identification des bandes selon des modalités précisées dans le cahier des charges ;

dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.
Dans ces deux cas, afin d'éviter les mélanges des différents lots d'animaux, les parcours sont clôturés et équipés d'une protection, et les accès aux bâtiments sont indépendants les uns des autres.

5.6 ABATTAGE

5.6.1 Transfert à l'abattoir

C31 Les volailles sont abattues à partir d'une durée d'élevage minimum pour chaque type de production, cette durée est indiquée en nombre de jours. Elle se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.

C32 La mise à jeun de la bande est au moins de 5 heures avant l'enlèvement.
Les volailles rachitiques sont éliminées.

C33 Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en œuvre les pratiques visant à limiter ce stress.
Le délai maximum entre la fin de l'enlèvement et l'abattage ne doit en aucun cas dépasser un maximum de 12 heures.

Après le chargement, le chauffeur remet un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur.

C34 La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km, ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.
Dans le cas de la suppression d'un abattoir et pour permettre l'abattage des volailles provenant d'élevages existants, une dérogation de 4 heures de transport maximum peut être accordée par le CNIGP-LR-STG de l'INAO si les conditions suivantes sont respectées :

- le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7h00,
- des conditions complémentaires de confort animal sont prévues (type de cage, densité de transport (km/m²)…),
- une carte d'implantation des élevages concernés est fournie.

La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère.
Cette dérogation est accordée pour un an à compter de la fermeture et ne peut être renouvelée.

Lors du transport la conduite est souple, et les arrêts éventuels se font à l'ombre. Les chauffeurs doivent avoir une formation appropriée. Le déchargement à l'abattoir se fait en douceur, afin d'éviter de stresser les animaux et de les blesser.

5.6.2 Abattage

Attente avant abattage

Un contrôle visuel doit être réalisé lors de l'arrivée d'un camion à l'abattoir, afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport.

C35 Durant la période d'attente, les animaux doivent être protégés contre les intempéries et les températures excessives, chaudes ou froides.
Les quais d'attente sont couverts, et bardés ou munis de protections contre le mauvais temps. Ils sont également équipés d'un système de ventilation et de brumisation.

C36 Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant l'abattage. Le délai d'attente ne doit en aucun cas dépasser 6 heures.

C37 Les lots doivent être séparés physiquement au niveau des aires d'attente.

C38 Les volailles sous label rouge doivent être abattues, en priorité, en début de journée, et en aucun cas après les poules.

Abattage

C39 L'attrapage doit être effectué en pénombre et dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux.
L'accrochage et l'anesthésie se font dans une ambiance calme et tamisée (salle noire, équipée de lumières bleues) pour limiter le stress des animaux.
Au début de l'accrochage de chaque nouveau lot, une indication est portée au niveau de la chaîne d'abattage.
Le nombre de volailles mises sur la chaîne est enregistré sur la fiche de lot.

C40 La saignée doit être la plus complète possible, au minimum 5 secondes après l'anesthésie. Sa durée est adaptée au poids de l'animal, elle est d'une minute au minimum. Elle doit être contrôlée.

C40 L'échaudage doit être suffisant pour ramollir la peau, sans excès, afin de faciliter la plumaison et d'éviter toute brûlure de l'épiderme.
Afin d'assurer le respect des exigences précitées, chaque abattoir doit, en fonction du matériel utilisé et des caractéristiques des lots abattus, mettre en œuvre des opérations de contrôle ; en particulier en intervenant sur la température et sur la durée d'échaudage.

Valeurs moyennes des températures d'échaudage		*Durée moyenne d'échaudage*
Poulets	de 51°C à 52,5°C	de 1 mn 30 à 3 mn
Pintades	de 51°C à 52°C	
Chapons, dindes, poulardes, chapons de pintades	de 50°C à 51,5°C	

C40 La plumaison est réalisée avec le plus grand soin. La maîtrise du réglage du matériel de plumaison est le facteur important sur la présentation des volailles, l'efficacité de l'arrachage des plumes et l'absence d'érosion cutanée.
L'éviscération doit être complète, sans déchirement de la peau pour les volailles vendues en prêt à cuire. La présence des reins est tolérée.
L'intégrité des viscères doit être préservée.

Tri des carcasses

Le tri a pour objet de sélectionner des carcasses destinées à la vente en label rouge, sous les présentations suivantes :
- carcasse entière P.A.C.,
- découpe de carcasse.

C41 Le tri est réalisé en continu à différents postes d'abattage par un personnel qualifié :
- à l'accrochage ;
- au transfert de la chaîne d'abattage pour l'éviscération ;
- avant l'entrée en ressuage ;
- au bridage.

C42 Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales de chaque produit :
- couleur,
- poids minimum,
- classe A.

Présentation de la carcasse en externe :
- absence de souillure,
- absence de tâche de sang,
- absence de dissymétrie flagrante de la carcasse,
- absence de nécrose et de diaphyse rouge,
- absence de fracture,
- absence de déboîtage,
- pas de griffure visible sur la poitrine et les cuisses, tolérances sur les autres parties,
- pas de brulure visible sur la poitrine et les cuisses, tolérances sur les autres parties,
- absence de plume résiduelle et de sicot,
- pas d'articulation rouge, ni d'ecchymose.

Présentation de la carcasse en interne :
- absence de souillure,
- absence totale de viscère (P.A.C.)

Pour la découpe, les caractéristiques des carcasses sont identiques aux carcasses entières labellisables (classe A), avec une tolérance pour certains petits défauts (effleurage, peau fendue…) s'ils ne nuisent ni à la qualité bactériologique, ni à la présentation des morceaux. Les ampoules au bréchet ne sont pas tolérées. Dans tous les cas, les morceaux de découpe labellisables doivent être exempts de tous défauts.

Ressuage

C43 L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 mn après l'accrochage de la volaille. Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.

La température des carcasses doit être progressivement abaissée en salle de ressuage. Aucune condensation ou formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.

Pour les lots de volailles d'un poids moyen inférieur à 2,800 kg, la durée de ressuage est comprise entre 2 et 4 heures. Elle sera au minimum de 2 heures.
Pour les lots de volailles d'un poids moyen supérieur à 2,800 kg, la durée de ressuage est comprise entre 4 et 6 heures.

Les carcasses sur chariot et/ou balancelle doivent être identifiées afin de garantir une bonne traçabilité.
Les carcasses en fin de ressuage doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale.

C44 Le vide total de ressuage doit s'effectuer au moins une fois par jour pour les installations à ressuage et à stockage séparés.
Pour les autres installations il doit être prévu de réaliser un vide total au moins une fois par semaine.
Ces dispositions sont décrites dans les procédures internes de nettoyage et de désinfection.

Conditionnement des volailles entières

C45 Les carcasses entières sont conditionnées, pesées et étiquetées individuellement.

C46 La DLC maximale des volailles entières est définie pour chaque production.

C47 Le film doit être positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement. Le cache patte est obligatoire en cas d'absence de tarse.
L'estampille sanitaire et l'étiquette de DLC sont apposées sur le dessus de la carcasse.
Les étiquettes sont bien positionnées, de manière à être visibles du consommateur, et ne sont pas pliées.

C48 Dans le cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement, le transporteur qui transfère les carcasses doit être habilité.

Découpe

C49 Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs sont autorisées, sauf celles de dindes de Noël.

C50 L'atelier de découpe doit permettre de séparer nettement dans le temps et/ou dans l'espace les opérations de découpe des volailles label rouge de celle des autres volailles. Ainsi que les opérations de découpe des lots de volailles de label rouge différents.

Un plan de découpe est mis en place. Le responsable de l'atelier de découpe est chargé de diffuser le code lot à l'ensemble de l'atelier.
La fin d'un lot est signalée en laissant environ 20 crochets vides. Cela permet de séparer les opérations de découpe de différents lots, et de laisser le temps aux opérateurs de conditionner tous les produits issus du lot en cours d'achèvement.

Les lots de carcasses sont accompagnées d'un certificat de cession établi par l'abattoir à partir des documents accompagnant les lots d'abattage dont ils sont issus (certificat d'origine, bon d'enlèvement partiel…).

Le responsable de l'atelier de découpe établit une fiche de découpe ou état de fabrication pour la traçabilité du lot, où sont protées les informations suivantes :

- nom et adresse de l'éleveur,
- nombre de carcasses à découper,
- date et heure du transfert.

Le découpeur doit justifier de l'existence de procédures et instructions de travail, de leur application et de leur efficacité.

L'atelier de découpe doit appartenir à la même entreprise que l'abattoir. La sous-traitance est autorisée sous réserve qu'elle soit réalisée dans un atelier membre de l'ODG détentrice du label rouge considéré, et préalablement habilité par l'organisme certificateur ; l'atelier sous-traitant doit être inscrit dans la liste des ateliers habilités.
Lorsque les ateliers de découpe ne sont pas attenants à l'abattoir, les volailles sont transportées par camion réfrigéré à la température maximale de + 4 ° C.
Les carcasses abattues et ressuées sont stockées entre 0 et + 4 ° C avant leur découpe.
La température de la salle de découpe doit être inférieure à 10 ° C.

C51 La découpe a lieu 6 heures minimum après l'entrée en ressuage, un délai maximum de 72 heures entre l'abattage et la mise en découpe est à respecter.

La découpe automatisée est autorisée, si les volailles sont réparties par calibre de poids.

C51 Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, seule la découpe manuelle assistée est autorisée si les volailles sont réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g.
La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte manuel suivant : découpe au couteau des filets notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet.
La partie « manuelle » dans le process de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit, car l'opérateur effectue le décollage final des filets et assure, si besoin, leur parage.

Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (si présence de morceaux de gras ou de peau excédentaire) doivent être parés manuellement.
Ils peuvent être constitués de morceaux prédécoupés, à condition que la découpe permette de reconstituer le membre ou le groupe de muscles.

C52 Les morceaux de découpe destinés à la vente sous label rouge sont exempts de sang et de tout défaut, de souillure, de toute odeur étrange.

Conditionnement et identification des découpes

Les morceaux de découpe de même dénomination sont préparés en unité de vente.

C53 La pose des étiquettes comportant un numéro individuel d'identification doit impérativement être effectuée dans l'atelier de découpe, de façon à ce que les morceaux soient identifiés dès la sortie de l'atelier.
Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, une traçabilité des produits est réalisée jusqu'au consommateur.

C54 La DLC maximale des pièces découpées, est définie pour chaque production.

Surgélation

C84 La congélation n'est pas autorisée.
L'opérateur doit justifier de l'existence de procédures et instructions de travail de l'atelier de surgélation, de leur application et de leur efficacité.

C85 Les opérations de surgélation des volailles label rouge doivent être séparées des opérations de surgélation des autres volailles.

L'atelier de surgélation doit appartenir à la même entreprise que l'abattoir.
La sous-traitance de la surgélation est autorisée :
- les volailles doivent être conditionnées et étiquetées selon la réglementation en vigueur avant le transport ;
- la procédure de transport doit être chrono-datée ;
- le transfert des volailles est réalisé selon la réglementation en vigueur ;
- les volailles doivent être clairement identifiées et accompagnées d'un certificat de transfert, établi sous la responsabilité de l'abattoir.

E2 Le ressuage des volailles avant la surgélation doit être complet (température à cœur inférieure à 4° C) dans un délai ne pouvant être inférieur à 2 heures et n'excédant pas à 6 heures.
La surgélation se fait à sec.

C86 La surgélation doit être effective dans les 24 heures suivant l'abattage (volailles entières et découpées).
Les carcasses entières ou en découpe, doivent être conditionnées et étiquetées avant la mise en surgélation. Le film d'emballage apte au contact alimentaire doit avoir une épaisseur supérieure à 22 microns. Le mode de conditionnement doit permettre l'individualisation des morceaux de découpe.

C86 Les volailles sont surgelées avec un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre - 35° C et - 40 ° C.
Il doit permettre une température à cœur des volailles entières de - 18° C, atteint dans un délai maximum après l'entrée en surgélation :

Type de produit surgelé	Délai maximum pour atteindre - 18 ° C
Pintades et poulets de moins de 1,6 kg	6 heures
Poulardes et poulets de plus de 1,6 kg	8 heures
Autres volailles entières	12 heures
Découpes de toutes volailles de petit calibre (< 1,6 kg)	1,5 heure
Découpes de toutes volailles de gros calibre (> 1,6 kg)	2 heures

Le tunnel et les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température en état de fonctionnement. Les enregistrements doivent être conservés pendant un délai de 12 mois.
Le stockage est réalisé à une température inférieure à - 18° C pour les produits surgelés. La chaîne du froid est scrupuleusement respectée.

C87 Outre les mentions réglementaires définies pour les produits surgelés, les volailles commercialisées en surgelé comportent sur leur étiquette :
- la dénomination de vente complétée par la mention « surgelé »,
- les conseils particuliers de conservation et de décongélation.

C88 Les opérateurs qui réalisent la surgélation, enregistrent les opérations de surgélation effectuées.

6 ETIQUETAGE

Doivent figurer sur l'étiquette, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur au minimum:

- Le logo label rouge (dans le respect de la charte graphique)
- Le numéro d'homologation du label rouge : LA_ _-_ _
- Les caractéristiques certifiées pour chaque produit

Celles-ci sont précédées de la mention : « caractéristiques certifiées »
- Nom et adresse de l'ODG

Toutes les étiquettes sont soumises à l'ODG pour validation avant impression et utilisation.
Les produits abattus rituellement doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.
La forme des étiquettes sera adaptée pour la découpe, la présentation effilée et pour la présentation PAC.

7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Principaux points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	Origine génétique	Espèce et croisement de souches	Documentaire et/ou visuel
	Effectifs	Effectifs par bâtiment et par exploitation, en fonction du type de production	Documentaire et/ou visuel
	Bâtiments	Densités en fonction du type de production, de l'âge des animaux, et de la conduite d'élevage	Documentaire et/ou visuel
	Parcours	Age d'accès au parcours et densités minimales sur le parcours, en fonction du type de production	Documentaire et/ou visuel
	Alimentation	Taux minimum de céréales par phase d'alimentation Additifs	Documentaire et/ou analyse
	Durée d'élevage	Durée minimum d'élevage en fonction du type de production	Documentaire
CONTROLE PRODUIT	Abattage	Classe, poids minimum, et présentation en fonction du type de production	Documentaire et/ou visuel
	Etiquetage	Caractéristiques certifiées en fonction du type de production	Documentaire et/ou visuel
	Traçabilité	Suivi de la traçabilité tout au long du cycle de vie du produit	Documentaire

II EXIGENCES SPECIFIQUES DU CHAPON DE PINTADE FERMIER

1 NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION AVICOLE DU GERS
Route d'Auch – 32300 MIRANDE
Tél : 05 62 66 51 91
Fax : 05 62 66 76 96
Email : avigers@avigers.com

2 NOM DU LABEL ROUGE

CHAPON DE PINTADE FERMIER

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 PRESENTATION DU PRODUIT

Cf. partie I, paragraphe 3, « *Tronc commun* », « *Description du produit* », pages 3 à 5

Le chapon de pintade fermier frais ou surgelé, est commercialisé :

- prêt à cuire (PAC) avec ou sans tarses, ou en effilé,
- sous forme de produits de découpe.

C2 Les caractéristiques du chapon de pintade fermier sont :

- plumage gris avec tâches de couleur blanche,
- pattes noires, plus ou moins foncées,
- un poids vif moyen de 3 kg,
- un poids carcasse minimum de 1,4 kg éviscéré, et 1,8 kg effilé,
- présentation des carcasses : absence de défauts tels que sicots, ampoules de bréchets, déformations osseuses…,
- carcasse de couleur jaune,
- chair ferme.

3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Produit courant = pintade de 77 jours maximum, élevée en claustration

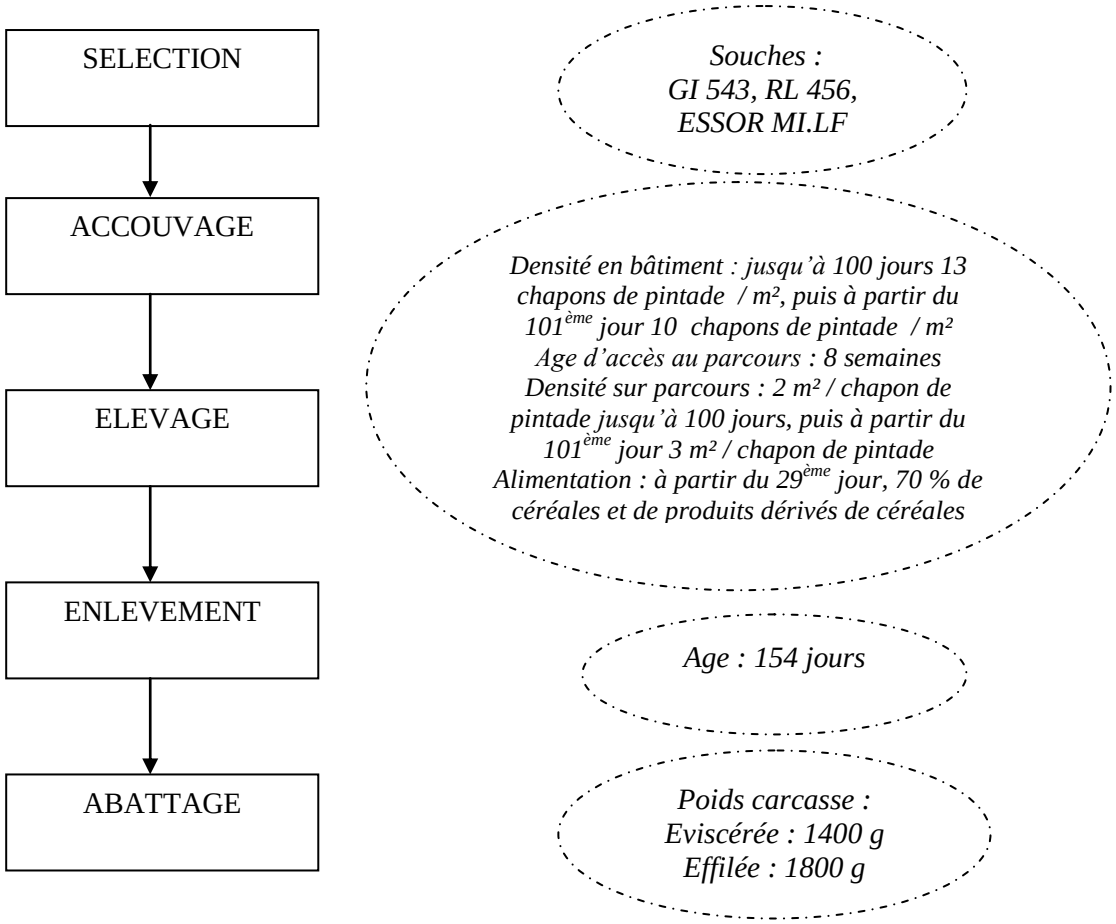
Etape	Produit courant : pintade	Exigences minimales NT	Chapon de pintade fermier
ELEVAGE			
Effectif par bâtiment de 400 m²	Environ 4 000	Maximum 4 000	Maximum 4 000
Effectif par exploitation	Pas de contrainte	Maximum 8 000	Maximum 8 000
Densité en bâtiment	Environ 10 sujets / m²	De la mise en place au jour de détassage : maximum 13 sujets / m², et 25 Kg / m² Du jour de détassage à l'âge d'abattage (49 jours minimum) : maximum 10 sujets / m², et 35 Kg / m²	De la mise en place au 100ème jour : maximum 13 sujets / m² Du 101ème jour jusqu'à l'abattage : maximum 10 sujets / m², et 30 Kg / m²
Age du chaponnage		Maximum 13 semaines	Maximum 13 semaines
Accès au parcours	Claustration	Durant la période d'élevage de 09h00 au crépuscule	Durant la période d'élevage de 09h00 au crépuscule
Surface du parcours	Claustration	Minimum 2 m² / sujet jusqu'à 100 jours, puis minimum de 3 m² / sujet	Minimum 2 m² / sujet jusqu'à 100 jours, puis minimum de 3 m² / sujet
Age d'accès au parcours	Claustration	Maximum 8 semaines	Maximum 8 semaines
Vide sanitaire	Pas de contrainte	Minimum 14 jours	Minimum 14 jours
ALIMENTATION			
Période de démarrage (28 jours maximum)	100 % végétale, minérale et vitaminée	Matières premières exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux Taux minimum de céréales : 50 %	Matières premières exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux Minimum 50 % de céréales et de produits dérivés de céréales
Période de d'engraissement	100 % végétale, minérale et vitaminée	Matières premières exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux Taux minimum de céréales et produits dérivés de céréales : 70 % Phase de finition en claustration : minimum 80 % de céréales et de produits dérivés de céréales	Matières premières exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux Du 29ème jour et jusqu'à la finition en claustration : minimum 70 % de céréales et de produits dérivés de céréales Phase de finition en claustration : minimum 80 % de céréales et de produits dérivés de céréales
ABATTAGE			
Durée d'élevage	Maximum 77 jours	Minimum 150 jours	Minimum 154 jours
Eviscération	Eviscération complète	Eviscération complète	Eviscération complète
Poids carcasse éviscérée	Pas de contrainte	Minimum 1400 g	Minimum 1400 g
Poids carcasse effilée	Pas de contrainte	Minimum 1800 g	Minimum 1800 g
DLC	Chapon de pintade entier nu et sous film : maximum 15 jours	Chapon de pintade entier nu et sous film : maximum 15 jours Découpe nue ou sous film : maximum 13 jours Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : maximum 15 jours	Chapon de pintade entier nu et sous film, ou sous vide ou atmosphère protectrice : maximum 15 jours Découpe nue ou sous film : maximum 13 jours Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : maximum 15 jours
DDM après surgélation		Maximum 10 mois	Maximum 10 mois

4 TRACABILITE

C1 Cf. partie I, paragraphe 4, « *Tronc commun* », « *Traçabilité* », pages 6 à 9

5 METHODE D'OBTENTION

5.1 SCHEMA DE VIE



5.2 SELECTION

C3 La sélection permet d'obtenir des chapons de pintade à croissance lente.

C12 Les croisements de souches grands parentales rustiques acceptés, pour la production de chapons de pintade sont les suivants :

Caractères dominants / **Mâles** / **Femelles**	GI 55	ESSOR MI	GF 36
GI 43	GI 543		
ESSOR LF		ESSOR MI.LF	
GF 48			Caringa Nimba

5.3 ACCOUVAGE

Cf. partie I, paragraphe 5.3, « *Tronc commun* », « *Accouvage* », page 12

C4 Afin d'assurer l'homogénéité des lots de chapons de pintade en élevage, ne seront mis en incubation que les œufs d'un poids minimum de 38 g.
Seuls les mâles sont utilisés.

Le poids moyen des pintadeaux livrés est supérieur à 26 g.

5.4 ALIMENTATION

C6 Cf. partie I, paragraphe 5.4, « *Tronc commun* », « *Alimentation* », pages 12 à 14

La distribution des régimes, appelée « plan d'alimentation », comprend trois périodes :
- la période de démarrage,
- la période d'engraissement,
- la période de finition.

Ces périodes permettent un développement harmonieux des chapons de pintades sans engraissement excessif.

Phases alimentaires	Dénomination de l'aliment	Pourcentage de céréales	Période de distribution	Quantité théorique d'aliment distribué par sujet
Démarrage	Démarrage	50 % minimum	0 - 28 jours	1 kg
Engraissement	Croissance et Finition	70 % minimum	29ième jour - à la mise en finition en claustration	11.85 kg à 14.125 kg
Finition	Finition en claustration	80 % minimum	de la mise en claustration - à l'abattage	2.275 kg à 4.550 kg
				Total : 17,4 kg

C10 Pour les animaux de moins de 28 jours :
Les aliments sont composés d'au moins 50 % de céréales et de produits dérivés de céréales, ces derniers ne devant pas représenter plus de 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.

Pour les animaux de 29 jours et jusqu'à la phase de finition en claustration :
Les aliments sont composés d'au moins 70 % de céréales et de produits dérivés de céréales, ces derniers ne devant pas représenter plus de 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.

Pour les animaux en phase de finition en claustration et jusqu'à l'abattage :
Les aliments sont composés d'au moins 80 % de céréales et de produits dérivés de céréales, ces derniers ne devant pas représenter plus de 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales. Les cinq derniers jours avant l'abattage ces aliments ne contiennent pas d'anticoccidien.

C11 Concernant la communication sur l'alimentation, le pourcentage de céréales indiqué, pour le chapon de pintade fermier est de 70 %.

La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 70 % de céréales et produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

Matières premières		**Démarrage** *50 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales*		**Engraissement** *70 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales*		**Finition en claustration** *80 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales*	
		0-28 jours		**29-139 jours**		**140-154 jours**	
		% mini.	% maxi.	% mini.	% maxi.	% mini.	% maxi.
CEREALES							
	Maïs	20	70	15	70	10	95
	Blé	0	25	5	20	5	50
	Sorgho	0	5	0	10	0	15
	Orge	0	7	0	10	0	10
	Triticale	0	20	0	20	0	20
PRODUITS DERIVES DE CEREALES							
	Rémoulage	0	10*	0	15*	0	15*
	Son fin	0	10*	0	10*	0	10*
	Gluten de maïs	0	10*	0	10*	0	15*
	Drêches de blé	0	5*	0	10*	0	10*
	Drêches de maïs	0	8*	0	12*	0	12*
GRAINES DE PROTEAGINEUX							
	Féveroles	0	10	0	10	0	10
	Pois	0	10	0	10	0	10
GRAINES OLEAGINEUSES							
	Gr. de soja extrudé	0	20	0	15	0	15
	Gr. de colza	0	5	0	5	0	5
HUILES VEGETALES							
	Colza, Palme	0	2	0	2	0	2
	Soja	0	3	0	3	0	3
TOURTEAUX							
	Soja	10	40	10	50	0	45
	Tournesol	0	10	0	10	0	10
	Colza	0	5	0	8	0	8
FARINE DE LUZERNE							
	Luzerne	0	2	0	4	0	4
	Luza Xanto	0	2	0	2	0	2
	Conc. Luzerne Px	0	2	0	2	0	2
AUTRES							
	Mélasse	0	3	0	3	0	3
	Glycérine	0	2	0	2	0	2
ADDITIFS							
	Minéraux	Selon la réglementation en vigueur					
	Vitamines						
	Argiles	0	2	0	2	0	2

*** Concernant les produits dérivés de céréales, leur pourcentage ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.**
Les pourcentages figurant dans ce tableau sont exprimés en poids de la formule d'aliment.

5.5 ELEVAGE

Cf. partie I, paragraphe 5.5, « *Tronc commun* », « *Elevage* », pages 14 à 20

Les lots à chaponner sont déclarés dès la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux sont déclarés en chapon de pintade, avec le numéro de label LA 16-94, pour le nombre d'animaux prévus après chaponnage.
Les autres animaux installés dans le bâtiment sont déclarés en pintade, avec le numéro de label pintade correspondant.

Le chaponnage est pratiqué sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté qui a été formé et qualifié. Cette opération chirurgicale doit s'effectuer sur des animaux en parfaite santé. Le chaponnage chirurgical est pratiqué au plus tard à 13 semaines, par incision unilatérale ou bilatérale.

Préparation des animaux avant l'intervention :

- les animaux peuvent être enfermés 2 jours avant l'opération,
- une diète des animaux doit être assurée avant l'intervention, d'au moins 6 heures et d'au plus 48 heures,
- l'attrapage des animaux est réalisé au calme de façon à limiter au maximum le stress,
- la densité maximale des animaux dans les caisses ne doit pas dépasser 30 kg / m², elle devra être adaptée à la durée de mise en caisse, au poids des animaux, aux conditions climatiques,
- le stockage des animaux dans les caisses doit être à l'ombre et à l'abri des courants d'air, des températures excessives, et des intempéries.

L'intervention chirurgicale :

- l'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage,
- l'opération doit se faire dans le calme, les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de l'opération,
- toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention,
- les animaux sont reposés individuellement et avec précaution dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec de l'eau à volonté et une alimentation progressive,
- les animaux peuvent être enfermés 6 jours après l'opération.

Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué dans l'intérêt de la santé des animaux. Il faut alors que ce bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des chapons.

Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair du chapon de pintade, une claustration doit être réalisée durant les 2 dernières semaines avant l'abattage, au plus tôt au 125ème jour. En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons de pintade.

Dans ce cas sur prescription vétérinaire il est également possible de conserver tout ou une partie du lot de chapons de pintade en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie 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.

Concernant la phase d'élevage, les critères spécifiques à respecter pour la production des chapons de pintade fermiers sont les suivants :

C22 effectif maximal par site d'élevage : 8000 chapons,
C22 effectif maximal par bâtiment : 4000 chapons,
C22 densité maximale en bâtiment :
- de la mise en place jusqu'à 100 jours : 13 chapons de pintades / m²,
- du 101ème jour jusqu'à l'abattage : 10 chapons de pintades / m², n'excédant pas 30 kg de poids vif / m² à l'âge minimal d'abattage.

C24 surface minimale du parcours :
- de la mise en place jusqu'à 100 jours : 2 m² / chapon de pintade,
- du 101ème jour jusqu'à l'abattage : 3 m² / chapon de pintade.

C27 âge maximal d'accès au parcours : 8 semaines,
C27 vide sanitaire minimum des parcours : 8 semaines.
C31 durée minimale d'élevage : 154 jours,

Dans le cas de l'élevage en volière, la surface de la volière est au moins double de celle du bâtiment, et la hauteur est supérieure à 2 m.
La sortie en volière est assurée entre 6 à 8 semaines suivant la saison, grâce à des ouvertures d'au moins 1 m linéaire par 5 m de façade.

5.6 ABATTAGE

Cf. partie I, paragraphe 5.6, « *Tronc commun* », « *Abattage* », pages 21 à 27

Concernant la phase d'abattage, les critères spécifiques à respecter pour la production des chapons de pintade fermiers sont les suivants :

C31 durée minimale d'élevage : 154 jours,
C42 coloration de la peau : jaune,
C42 poids minimum des carcasses éviscérées : 1400 g,
C42 poids minimum des carcasses effilées : 1800 g,
- DLC maximale pour les chapons de pintade entiers nus et sous film : 15 jours,
- DLC maximale pour la découpe de chapon de pintade nue ou sous film: 13 jours,
- DLC maximale pour la découpe de chapon de pintade mise sous vide ou sous atmosphère contrôlée : 15 jours,
- DDM maximale après la surgélation : 10 mois.

6 ETIQUETAGE

Le numéro d'homologation du label rouge pour le chapon fermier est LA 16-94.

Les caractéristiques certifiées pour le chapon de pintade fermier sont les suivantes :

- fermier - élevé en plein-air,
- durée d'élevage 154 jours minimum,
- alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 70 % minimum de céréales.

7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Principaux points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	Souches utilisées	GI 543, RL 456, ESSOR MI.LF	Documentaire et/ou visuel
	Densité en bâtiment	A partir du 101ème jour : maximum 10 chapons de pintade / m²	Documentaire et/ou visuel
	Age d'accès au parcours	8 semaines au plus tard	Documentaire et/ou visuel
	Densité sur parcours	A partir du 101ème jour : minimum 3 m² de parcours / chapon de pintade	Documentaire et/ou visuel
	Alimentation	100 % de végétaux, minéraux et vitamines 70 % minimum de céréales en finition	Documentaire et/ou analyse
	Durée d'élevage	154 jours minimum	Documentaire
CONTROLE PRODUIT	Poids carcasses	Eviscérée : 1400 g minimum Effilée : 1800 g minimum	Documentaire et/ou visuel
	Tri des carcasses	Carcasses de classe A	Documentaire et/ou visuel
	Qualité organoleptique	Qualité supérieure	Analyse sensorielle

Annexe C19 :

Liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006.

NOM	ADRESSE	RAISON SOCIALE	N° BATIMENT
CAUBET Pierre	32500 LALANNE		N°1 400 m²
DAURE Francis	32450 SARAMON		N°1 400 m²
BOSC Yves	32380 L'ISLE-BOUZON	EARL BOSC	N°1 400 m²
OLIVIER Gérald	47170 LANNES	EARL DE MOULIES	N°1 400 m²
FURCATTE Thierry	32140 MASSEUBE	EARL DES 4 VENTS	N°2 400 m²
DUFFARD Isabelle	32300 SAINT-MARTIN	EARL DE LA MOUSSE	N°3 et N°4 300 m² et 400 m²
MOULIE Bernard	32350 LE BROUILH-MONBERT	EARL DE SANSONNETTE	N°1 300 m²
FOURQUET Véronique	65350 MUN	EARL FOURQUET	N°1 200 m²
LOURTIES J-Paul	32300 PONSAMPERE	EARL LOURTIES	N°2 400 m²
FERRAND J-Marc	32260 MONCORNEIL-GRAZAN		N°1 400 m²
VILLEMUR Francis	32130 SAMATAN	GAEC DE LA GRAVE	1 bâtiment 300 m²
MEDIAMOLLE Claude	32260 DURBAN	GAEC DE LA TOULOUZETTE	N°3 400 m²
RAMOUNEDA Patrice	32450 LARTIGUE	GAEC DU SOULAN	N°2 400 m²
MENDOUSSE Thierry	32350 BARRAN		N°1 400 m²
ROEHRIG Gérard	32420 GAUJAN		N°1 400 m²
DAULION Claude	32350 BARRAN	SCEA DAULION	N°1 400 m²
FONTAN	32190 VIC-FEZENSAC	SCEA DU RIMBAU	N°1 300 m²