JORF du 26 juillet 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2017-31

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

N° LA 16/89

« FOIE GRAS CRU ET PRODUITS DE DECOUPE DE CANARD MULARD GAVE »

Caractéristiques Certifiées Communicantes :

Fermier - élevé en plein air,
Âgé de 102 jours minimum,
Gavé au maïs grain entier.

SOMMAIRE

I NOM DU DEMANDEUR 3
II NOM DU LABEL ROUGE 3
III DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3.1 PRESENTATION DES PRODUITS LABELLISES 3
3.1.1 Produits labellisés 3
3.1.2 Caractéristiques des produits issus du canard mulard gavé 4
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 4
3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE 6
IV TRACABILITE 6
V METHODE D'OBTENTION 10
5.1 SCHEMA DE VIE ET DE FABRICATION 10
5.2 ELEVAGE 11
5.2.1 Sélection des animaux 11
5.2.2 Mise en place 12
5.2.3 Accès au parcours 12
5.2.4 Bâtiments d'élevage 13
5.2.5 Densité en élevage 13
5.2.6 Exigences sanitaires 14
5.2.7 Alimentation en élevage 15
5.3 GAVAGE 17
5.3.1 Mise en gavage 17
5.3.2 Salle de gavage 17
5.3.3 Densités en gavage 18
5.3.4 Alimentation en gavage 18
5.3.5 Traitements médicamenteux en gavage 18
5.4 TRANSPORT DES ANIMAUX VIVANTS 18
5.5 ABATTAGE, EVISCERATION, ET DECOUPE 19
5.5.1 Abattage 19
5.5.2 Transport des animaux abattus à la ferme 19
5.5.3 Eviscération 20
5.5.4 Découpe 20
5.5.5 Caractéristiques des abats 20
5.5.6 Caractéristiques des découpes 21
5.5.7 Entreposage, Conditionnement des produits frais 22
VI ETIQUETAGE 22
VII PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION 23

I 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

II NOM DU LABEL ROUGE

FOIE GRAS CRU ET PRODUITS DE DECOUPE DE CANARD MULARD GAVE

III DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 PRESENTATION DES PRODUITS LABELLISES

3.1.1 Produits labellisés

L'application de ce cahier des charges porte sur le foie gras cru de canards mulards gavés, et sur les produits de découpe de canards mulards gavés.

Les produits concernés sont les suivants :

- Foie gras cru
- Magret
- Cuisse
- Aiguillette
- Manchon
- Gésier
- Aile.

Tous ces produits sont commercialisés frais ou réfrigérés.

3.1.2 Caractéristiques des produits issus du canard mulard gavé

Les caractéristiques physiques :

➢ Foie gras : poids compris entre 400 g et 700 g, exempt de fiel, couleur claire uniforme, sans tâche ni anomalie d'aspect, consistance ferme et souple au toucher, sans granulosité.
➢ Magret : taux d'engraissement entre 25 et 45 %, présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée, poids minimum de 350 g.
➢ Cuisse : sans hématome ou griffure, parfaitement plumée, et parée.
➢ Manchon : paré, sans fracture, sans esquille d'os.
➢ Gésier : entier, pelé intérieurement, dégraissé et sans morceau d'œsophage.

Les caractéristiques sensorielles :

La qualité organoleptique supérieure est appréciable à l'aide des descripteurs suivants :

➢ Foie gras :
- absence de défaut visuel (hématome, tâches…),
- la couleur (homogénéité, intensité, coloration),
- l'odeur (intensité, odeur de gras),
- la saveur (intensité de la flaveur),
- l'arôme (de foie, de gras, de canard),
- la texture (homogène, fondant, onctueux).

➢ Magret et autres produits de découpe :
- l'aspect (couleur de la viande, tenue de la viande, tenue de la graisse, défauts sur la peau),
- l'odeur (intensité, odeur de gras, odeur de canard),
- la saveur (intensité de la flaveur),
- l'arôme (de gras, de canard, persistance du goût),
- la texture (homogène, tendre, moelleuse, juteuse).

➢ Gésier :
- l'aspect (bombé),
- absence de défaut de présentation.

3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Le produit courant pour la production de canards gras, est commercialisé sur un marché cible, essentiellement en GMS et en hard discount.

Les produits qui en sont issus sont des produits transformés à faible valeur ajoutée.

Le produit courant représente environ 60 % du marché français du canard gras.

Etape	Produit courant	Exigence minimale NT	Canard mulard gavé LA 16/89
ELEVAGE			
Effectif par exploitation	48000 canards / exploitation	Maximum 12800 ou 12500 canards / exploitation selon la conduite d'élevage	Maximum 12800 ou 12500 canards / exploitation selon la conduite d'élevage
Effectif par bande	6000 canards / bande	Maximum 3200 canards / bande	Maximum 3200 ou 2500 canards / bande selon la conduite d'élevage
Densité en bâtiment	10 à 15 canards / m²	Maximum 7,5 ou 8 canards / m² dès 43 jours selon la conduite d'élevage	Maximum 7,5 ou 8 canards / m² dès 43 jours selon la conduite d'élevage
Accès au parcours	Claustration autorisée	Durant la période d'élevage	Durant la période d'élevage
Age d'accès au parcours	Claustration autorisée	Maximum 42 jours	Maximum 42 jours
Surface du parcours	Claustration autorisée	Minimum 3 ou 5 m² / canard	Minimum 3 ou 5 m² / canard
Alimentation	100 % végétale, minérale, et vitaminée	Matières premières exclusivement d'origine végétale, minérale et vitaminée. Taux minimum de céréales : 70 % dès le 43ème jour, avec maximum 15 % de sous-produits de céréales.	Matières premières exclusivement d'origine végétale, minérale et vitaminée. Taux minimum de céréales : 70 % dès le 43ème jour, avec maximum 15 % de sous-produits de céréales, et un minimum de 15 % de maïs et un maximum de 40 % de blé.
GAVAGE			
Age à la mise en gavage	Minimum 77 jours	Minimum 87 jours	Minimum 87 jours
Poids moyen à la mise en gavage	3,6 Kg	Minimum 3,8 Kg	Minimum 3,8 Kg
Durée de gavage	Minimum 10 jours	Minimum 12 jours et 24 repas	Minimum 12 jours et 24 repas
Alimentation	Céréale exclusive : maïs	Maïs distribué en grain entier : minimum 99 % de l'aliment gavage En cas de traitement durant la période de gavage, les animaux sont déclassés	Maïs distribué en grain entier : minimum 99 % de l'aliment gavage En cas de traitement durant la période de gavage, les animaux sont déclassés
ABATTAGE			
Age d'abattage	Minimum 87 jours	Minimum 102 jours	Minimum 102 jours
Eviscération	A chaud ou à froid	A chaud ou à froid	A chaud ou à froid Eviscération sur table interdite
Découpe		Maximum 48 h après l'abattage	Maximum 48 h après l'abattage
Poids des foies	Minimum 300 g	Minimum 400 g Maximum 700 g	Minimum 400 g Maximum 700 g
Poids des magrets	320 g	Minimum 350 g	Minimum 350 g
DLC	Foie gras sous vide ou sous atmosphère contrôlée : maximum 12 jours Foie gras sous film : maximum 5 jours	Foie gras sous vide ou sous atmosphère contrôlée : maximum 12 jours Foie gras sous film : maximum 5 jours	Foie gras sous atmosphère contrôlée : maximum 7 jours Foie gras sous vide : maximum 12 jours Foie gras sous film : maximum 5 jours Morceaux de découpe sous film ou sous atmosphère contrôlée : maximum 10 jours Morceaux de découpe sous vide : maximum 14 jours

3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

Origine génétique	➢ Produits du canard issus du croisement des espèces Cairina Moschata et Anas Platyrhinchos, dit canard mulard ➢ Choix des souches permettant l'obtention de canards à chair ferme et bien couverts (emplumement), avec des magrets suffisamment développés et des foies correctement engraissés
Un bon développement des canards durant l'élevage	➢ Les produits sont issus de canards dont les conditions d'élevage permettent un développement harmonieux de l'animal : • bon état sanitaire des canards • habitat des animaux : densité limitée • accès à un parcours extérieur : zone enherbée, couvert forestier ou chaumes • production annuelle par exploitation de canards prêts-à-gaver : production maîtrisée, à taille humaine • ration alimentaire composée, à partir du 42ème jour, de 70 % minimum de céréales et sous-produits de céréales. La ration est composée d'un minimum de 15 % de maïs, et d'un maximum de 40 % de blé.
Un bon développement des canards durant le gavage	➢ Les produits sont issus de canards en bonne santé et dont les conditions de gavage permettent un développement harmonieux de l'animal : • bonnes conditions de transport des canards prêt-à-gaver • âge de mise en gavage minimum de 87 jours • poids moyen minimum d'un lot de canards prêt-à-gaver à la mise en gavage, de 3,8 kg • durée minimum de gavage de 12 jours et de 24 repas • alimentation au maïs grain entier • habitat des animaux : ambiance maîtrisée et densité limitée • bonnes conditions sanitaires • traitement prophylactique et vétérinaire interdit • production annuelle par exploitation : production maîtrisée, à taille humaine

Les pratiques de production mènent à une qualité supérieure :

- la durée d'élevage (minimum 87 jours) améliore la masse musculaire des animaux, et améliore donc le poids des pièces de découpe avec une fermeté accrue ;
- le gavage au maïs grain entier, sur une durée plus longue (minimum 12 jours et 24 repas), permet un meilleur engraissement des pièces de découpe et un bon développement du foie.

IV TRACABILITE

ETAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
ACCOUVAGE	Identification des parquets des reproducteurs Identification des lots de canetons Traçabilité parquet ⇨ caneton	Chaque parquet de reproducteur est identifié par un numéro et une attestation provenant du sélectionneur contenant les informations suivantes : - nom et adresse du sélectionneur, - les dates de livraisons et de naissance, - le nombre d'animaux, - la souche. Le couvoir doit enregistrer : - les entrées d'œufs à couver, individualisés par troupeau, - les résultats d'éclosion, - le nombre de mâles sélectionnés. Lors de la constitution de lots pour la livraison à un éleveur, le couvoir établi un certificat d'origine contenant : - nom et adresse du couvoir, - nom et adresse de l'éleveur destinataire, - la date d'éclosion et la date de livraison, - les numéros de parquets dont sont issus les canetons, - le croisement des souches mâles et femelles, - le nombre total de canetons livrés. Le certificat d'origine est transmis à l'éleveur lors de la livraison des canetons, un double étant conservé par le couvoir.	Attestation du sélectionneur Registre de couvoir Certificat d'origine Certificat d'origine
ELEVAGE DES CANARDS PAG Enlèvement pour la mise en gavage	Mortalité Identification du lot de canards PAG	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage et enregistre la mortalité. Lors de l'enlèvement des canards PAG, l'éleveur établit un bon de mise en gavage contenant : - nom et code d l'éleveur, - nom et code du gaveur, - la date et l'heure de départ de l'élevage, - la date et l'heure d'arrivé en salle de gavage, - l'âge des canards, - le nombre de canards enlevés pour la mise en gavage, - le poids moyen du lot livré. Le transporteur devra disposer d'un système d'identification des lots, évitant tout mélange entre lots provenant d'élevage différents. Un exemplaire du bon de mise en gavage est remis au gaveur (ou transporteur), l'autre est conservé par l'éleveur.	Fiche d'élevage Bon de mise en gavage
GAVAGE	Mortalité	Le gaveur établit une fiche de gavage sur laquelle il reporte les informations contenues sur le bon d'enlèvement pour mise en gavage, et enregistre la mortalité.	Fiche de gavage
GAVAGE (suite) Enlèvement pour abattage	Identification du lot de canards gavés	Lors de l'enlèvement des canards gavés à destination de l'abattoir, le gaveur établit un bon d'enlèvement contenant les informations suivantes : - nom et code de l'éleveur de PAG, - nom et code du gaveur, - nom et code de l'abattoir, - la date et l'heure de départ de la salle de	Bon d'enlèvement de canards gras

ETAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
		gavage, - la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir, - le nombre de canards enlevés, le nombre de caisses, - le nombre de canards enlevés, réceptionnés et destinés à l'éviscération, - le nombre de jours de gavage, - la date et heure du dernier gavage, - le nombre de repas. Le transporteur devra disposer d'un système d'identification des lots, évitant tout mélange entre lots provenant de gaveurs différents. Une copie du bon d'enlèvement est transmise à l'abattoir.	
ABATTAGE Abattage, refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de canards est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des canards, à l'entreposage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir. L'abattoir établit une fiche d'accompagnement du lot comprenant à l'issue de l'abattage : - nom et adresse du gaveur, - l'heure d'abattage, - le nombre d'animaux abattus.	Fiche d'accompagnement des lots en abattage
	Identification des carcasses en cas de cession	En cas de cession des canards abattus à un atelier d'éviscération / découpe extérieur, le lot de canard est accompagné d'un document comprenant les informations suivantes : - nom et adresse de l'abattoir, - nom et adresse du gaveur, - la date et l'heure d'abattage, - le nombre de carcasses cédées.	Certificat de cession de canards abattus
EVISCERATION DECOUPE Eviscération, classement des foies	Procédure d'identification et de traçabilité lors de l'éviscération	Les modalités d'identification et de traçabilité des lots de foies et de carcasses durant les opérations d'éviscération et de classement des foies, sont décrites dans une procédure interne à l'atelier d'éviscération découpe. Les lots de canards abattus sont éviscérés par série entières, le classement des foies et la pesée des foies et des carcasses sont réalisées à la suite. Les résultats du classement et de la pesée sont enregistrés sur une fiche de classement contenant les informations suivantes : - nom et adresse du gaveur, - la date et l'heure de l'éviscération, - la quantité et le poids des foies par classement, - le nombre et le poids de carcasse, - un numéro de séance d'éviscération.	Fiche de pesée et de classement des lots de foies et de paletots
Eviscération, classement des foies (suite)			
Découpe des carcasses Classement des viandes	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de viande durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier d'éviscération et de découpe. La découpe est organisée en séance de découpe dont	Dossier d'habilitation

ETAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
		l'unité doit être précisée : journée, lot d'éviscération,… Les carcasses sont découpées en prenant toutes les précautions pour qu'il n'y ait pas de mélange entre viandes certifiables et non certifiables. La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe comprenant : - les références des lots d'éviscération d'origine (n° de bande, n° de bon d'enlèvement, noms et codes des gaveurs, heure d'éviscération, nombre de paletots), - les poids et le nombre de carcasses découpées, - la date et l'heure de découpe, - la quantité de pièces de viande classées, - un numéro de lot.	Enregistrements découpe et classement des viandes
Stockage des produits frais	Identification des produits frais	Les produits frais sont identifiés par la date de découpe (viande) ou d'éviscération (foie), et le numéro de référence de la séance de découpe ou d'éviscération. Ils sont stockés dans des lieux clairement identifiés où il ne peut y avoir de mélange entre viandes certifiables et viandes non certifiables. La gestion du stock donne lieu à la tenue d'une fiche de stock produit frais permettant l'enregistrement des entrées et des sorties.	Fiche stock produits frais
Conditionnement étiquetage	Etiquetage Information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme. Cette numérotation permet de retrouver la référence de la séance d'éviscération (foie) ou de découpe (viande). En cas d'utilisation d'étiquette, une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes devra être tenue.	Etiquette Comptabilité étiquette

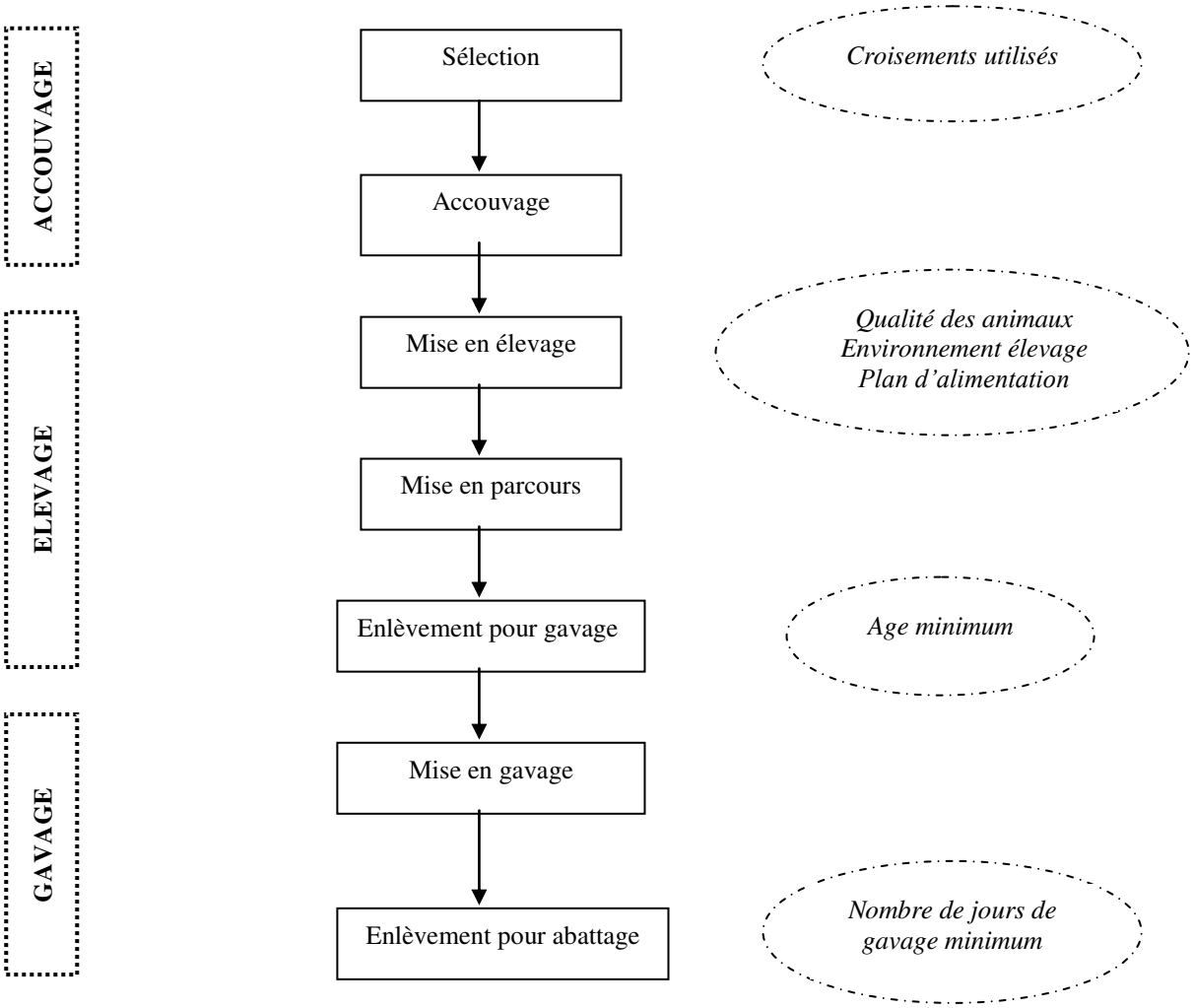
V METHODE D'OBTENTION

5.1 SCHEMA DE VIE ET DE FABRICATION

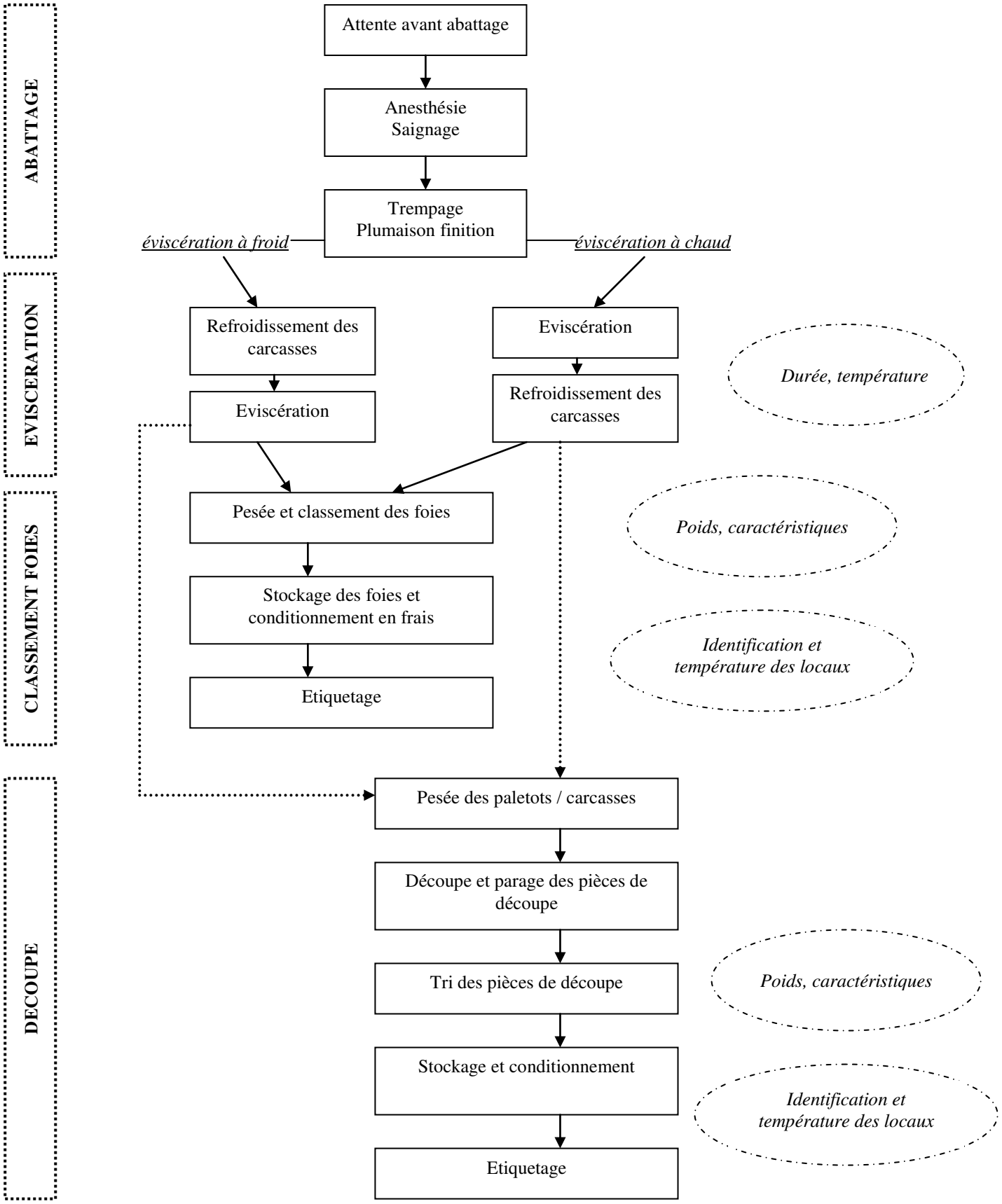
Etape

Caractéristique

Elevage et gavage des canards



Abattage, éviscération et découpe des canards gavés



5.2 ELEVAGE

5.2.1 Sélection des animaux

C1 Les produits du canard à foie gras sont issus de canards mâles issus de croisement des espèces Cairina Moschata x Anas Platyrhinchos (mâle barbarie x cane commune), dit canard mulard.

Le choix du croisement des souches doit permettre l'obtention, dans les conditions d'élevage, de gavage et d'alimentation choisies, de canards à chair ferme, bien couverts, avec des magrets suffisamment développés et des foies correctement engraissés.

Les parentaux utilisés pour les croisements doivent avoir été sélectionnés selon le référentiel SYSAAF, ou être en cours de référencement selon le référentiel SYSAAF. En tout état de cause, les parentaux utilisés pour les croisements devront tous avoir été sélectionnés selon le référentiel établi par le SYSAAF à compter du 1er janvier 2013.

Les croisements utilisés sont issus des souches suivantes et de leurs évolutions :
- souches mâles : Dominant, SR60, MMG, CF80 ;
- souches femelles : M12, SL2, PKL, PKLC, F30, F33. ***Modification temporaire jusqu'au 31 décembre 2017 : Les souches précédentes doivent être utilisées en priorité. En cas de difficultés d'approvisionnement auprès des couvoirs habilités, les opérateurs pourront s'approvisionner en canetons issus de souches femelles : M15. Les lots de canetons considérés devront être notifiés à l'ODG et à l'OC.***

Des essais en vue du remplacement des lignées autorisées dans le cahier des charges peuvent être entrepris par l'ODG. Ils font l'objet d'une présentation au comité national de l'INAO compétent (protocole d'essai précisant notamment les durées) et une information de l'OC. Ils ne doivent pas représenter plus de 10 % du cheptel annuel de l'opérateur. Les produits issus de ces essais sont labellisables dans les mêmes conditions que celles définies dans le cahier des charges. Ils font l'objet d'un compte rendu au comité national de l'INAO compétent.

Le mélange de lots de canetons issus de parquets différents est interdit. ***Modification temporaire jusqu'au 30 juin 2018 : Le mélange de lots de canetons issus de plus de 3 parquets différents est interdit. Les canetons proviennent du même couvoir, ils sont issus d'un croisement de femelles reproductrices de même souche avec des mâles d'une souche unique***

5.2.2 Mise en place

Sur une même exploitation, il n'est pas toléré d'autre production de canards que celle destinée à l'obtention de produits labels rouges selon le présent référentiel.

C3 Seuls les canards mulards mâles sont utilisés.

Les canetons placés en bâtiment à l'âge d'un jour ont tous la même origine.

C4 Chaque livraison correspond à une bande et donne lieu à la délivrance d'un certificat

C5 d'origine.

C6 Les canetons sont mis en élevage au plus tard à un jour.

C7 Une bande peut être répartie sur plusieurs bâtiments. A chaque bande correspond un lot d'élevage issu d'une seule et même bande.

Sur un même site d'élevage, l'écart est au minimum de 19 jours entre les canetons de bandes différentes. ***Modification temporaire jusqu'au 30 juin 2018 : Sur un même site d'élevage, l'écart est au minimum de 14 jours entre canetons de deux bandes différentes.***

5.2.3 Accès au parcours

C8 Dans tous les cas, les canards ont accès à un parcours non bétonné en plein-air, comportant soit une zone herbeuse, soit un couvert forestier, soit des chaumes. Il est situé à proximité du bâtiment et est réservé aux canards durant la période d'élevage sur parcours.

C9 L'accès au parcours devra avoir lieu au plus tard à l'âge de 42 jours.

C10 Des abreuvoirs sont installés sur les parcours. Toutes les précautions sont prises (caillebotis, dalle étanche, drainage…) pour éviter la formation de boues, sauf dans le cas de l'utilisation de pipettes.

C11 Les parcours bénéficient d'un repos de 182 jours minimum par année civile.
Dans le cas où plusieurs parcours sont utilisés pour un même lot d'élevage de canards, le temps de repos entre chaque utilisation des parcours sera égal à la durée de présence des animaux sur le parcours, ou au minimum à 14 jours.

C12 Les parcours sans bâtiment peuvent être munis de simples abris, qui peuvent comporter de points d'eau et d'alimentation.
Il peut s'agir d'abris ne nécessitant pas de recours à un permis de construire.
Ils permettent de protéger les animaux contre les intempéries et les coups de chaleur.

5.2.4 Bâtiments d'élevage

C13 Seront considérés comme bâtiments d'élevage, toutes les structures permettant le démarrage des canetons, c'est-à-dire accueillant les canetons de un jour et muni de systèmes de chauffage et de ventilation.
Il s'agit d'abris nécessitant le recours à un permis de construire.
Ils permettent de loger les animaux dans des conditions d'ambiance et de bien-être optimales.
L'implantation des bâtiments tient compte de la topographie du site d'élevage.

C14 Il ne peut pas y avoir plus de 1600 m² de bâtiments par exploitation.

C15 Les bâtiments doivent être munis de trappes d'accès au parcours d'une longueur cumulée d'au moins 4 m pour 100 m² de surface de bâtiment.
En sus de l'utilisation des trappes, les animaux ont la possibilité de sortir par un pignon du bâtiment.

Une propreté rigoureuse doit régner dans les élevages. Une bonne ventilation dans les bâtiments doit générer une atmosphère saine pour les canards.

C16 La litière doit être entretenue de façon à assurer un confort maximal aux animaux.
Dans le cas de bâtiments équipés de caillebotis, ils doivent être maintenus en bon état.

C17 Des caillebotis adéquats sont placés sous les abreuvoirs, sauf pour les systèmes d'abreuvement par pipettes.

5.2.5 Densité en élevage

La surface utilisable du bâtiment est calculée au niveau de la litière. Elle est rapportée au m² utilisable, c'est-à-dire à la surface des bâtiments d'élevage diminuée des m² rendus inutilisables par des installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.
Les densités maximales ne peuvent être atteintes que lorsque l'ambiance et l'état sanitaire des animaux sont maitrisés.

Deux types d'élevage pourront être pratiqués, avec des règles minimales.

Canards placés dans le même bâtiment pendant toute la durée d'élevage :

C18 • Effectif maximal par exploitation : 12800 canards (simultanément) ;
• Effectif maximal par bande : 3200 canards ; ***Modification temporaire jusqu'au 30 juin 2018 : Il ne peut y avoir plus de 3200 canards par bâtiment.***
• Densité maximale en bâtiment :
- 7,5 canards / m² de litière et 35 kg de poids vif / m²,
- 8 canards / m² de caillebotis et 35 kg de poids vif / m²,
• Surface minimale du parcours : 3 m² / canard ;
• Dans le cas d'une utilisation fractionnée des parcours, la surface disponible instantanée minimale est de 1,5 m² / canard ;
• Durée minimale du vide sanitaire, entre les lots d'élevage, après nettoyage et désinfection du bâtiment et des matériels : 14 jours.

Canards déplacés en cours d'élevage :

C19 • Effectif maximal par exploitation : 12500 canards (simultanément) ;
• Effectif maximal par bande : 2500 canards ; ***Modification temporaire à compter du 9 mai 2016 et jusqu'au 30 juin 2018 : Il ne peut y avoir plus de 2500 canards par bâtiment.***
• Densité maximale en bâtiment :
- 15 canards / m² jusqu'à 21 jours et 35 kg de poids vif / m²,
- 10 canards / m² de 22 jours à 42 jours et 35 kg de poids vif / m²,
- 7,5 canards / m² après 42 jours et 35 kg de poids vif / m²,
• Surface minimale du parcours : 5 m² / canard ;
• Durée minimale du vide sanitaire, entre les lots d'élevage, après nettoyage et désinfection du bâtiment et des matériels : 7 jours ;
• Durée minimale du vide sanitaire annuel : 21 jours.

5.2.6 Exigences sanitaires

E1 Une propreté rigoureuse doit régner dans les élevages. Une bonne ventilation dans les bâtiments doit générer une atmosphère saine pour les canards. La litière doit être sèche et protégées des projections d'eau des abreuvoirs.

Chaque groupement devra définir des règles d'hygiène et de protection sanitaire des élevages.
Toutes les mesures de protection contre la pénétration d'animaux étrangers devront être mises en place.

Avant toute installation de canards dans un bâtiment, l'ensemble des locaux et des matériels correspondants font l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection selon un programme clairement établi pour chaque élevage.
Les éleveurs mettent en place un plan sanitaire d'élevage qui décrit la prophylaxie à mettre en œuvre. Les interventions prévues sont limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien des canards en bonne santé.
Tout traitement médicamenteux nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire, avec une ordonnance remise à l'éleveur. Celle-ci doit être conservée pour une durée minimale de cinq ans.

Lorsque la mortalité devient supérieure à 2 % du nombre composant la bande, l'éleveur prévient l'organisation de producteurs, et des analyses sont pratiquées sur le lot, par un laboratoire spécialisé et agréé par la DSV. Les résultats des analyses sont communiqués à l'organisation de producteurs, sans retard.

5.2.7 Alimentation en élevage

La conception et la distribution des aliments permettent un développement harmonieux des canards sans engraissement excessif.

Les matières premières de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des minéraux, et des vitamines.

• Jusqu'à 42 jours : la ration est composée d'au moins 50 % de :
- céréales,
- issus de céréales,
- légumineuses.

C21 • A partir du 43ème jour : la ration est composée d'au moins 70 % de :
- céréales,
- issus de céréales (maximum 15 % de l'ensemble céréales et sous produits de céréales).

La formulation de l'aliment doit faire apparaître :
- un minimum de 15 % d'incorporation de maïs,
- un maximum de 40 % d'incorporation de blé (hors issus de blé).

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

Le pourcentage moyen pondéré est égal à pourcentage moyen de X à partir du 42ème jour =

$$\frac{\text{quantité de X distribuée à partir du 42}^{ème}\text{ jour}}{\text{quantité d'aliment distribuée à partir du 42}^{ème}\text{ jour}}$$

(X représentant les céréales et sous-produits de céréales)

Pour le pourcentage de sous-produits de céréales :
Par exemple si le taux de céréales de la formule d'aliment est de 70 %, le taux de sous-produits de céréales sera au maximum égal à :
*70 % * 15 % = 10,5 % de la formule d'aliment.*

C22 **PLAN D'ALIMENTATION EN ELEVAGE**

De 0 à 42 jours d'âge 3 à 4 kg par caneton, selon la saison	Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique **50 % minimum de céréales + issues + légumineuses :** - 40 % minimum de céréales + issues de céréales, - 15 % minimum de maïs - 40 % maximum de blé - 15 % maximum d'issues de céréales. Le reste de la ration peut être composé de : - céréales, - issues de céréales, - graines d'oléagineux et leurs co-produits, - graines de légumineuses et leurs co-produits, - tubercules et racines et leurs co-produits, - fourrage, - mélasse, - produits laitiers, - minéraux (non issus de produits animaux), - acides gras et leurs sels, - acides aminés et leurs sels, - analogues des acides aminés, - levures et additifs réglementaires autorisés.
De 43 jours d'âge à la mise en gavage 14 à 15 kg par canard, selon la saison	Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique **70 % minimum de céréales + issus :** - 70 % minimum de céréales + issues de céréales, - 15 % minimum de maïs - 40 % maximum de blé - 15 % maximum d'issues de céréales. Le reste de la ration peut être composé de : - céréales, - issues de céréales, - graines d'oléagineux et leurs co-produits, - graines de légumineuses et leurs co-produits, - tubercules et racines et leurs co-produits, - fourrage, - mélasse, - produits laitiers, - minéraux (non issus de produits animaux), - acides gras et leurs sels, - acides aminés et leurs sels, - analogues des acides aminés, - levures et additifs réglementaires autorisés.

C23 Tous les traitements doivent être interrompus avant le début du gavage proprement dit.
Les canards victimes pendant la durée d'élevage d'affections graves, susceptibles de laisser des séquelles durables (lésions chronique, troubles métaboliques…), ne seront pas mis en gavage.

5.3 GAVAGE

5.3.1 Mise en gavage

E2 • Dans une salle de gavage, tous les canards doivent rentrer le même jour,
C24 • Age minimum à la mise en gavage : 87 jours,
• Les canards doivent être correctement emplumés,
C25 • Poids moyen minimum du lot de canards au moment de la mise en gavage : 3,8 kg,
C25 • Les canards de 3,5 kg sont exclus du lot,
C27 • Effectif maximal par exploitation en simultané : 2000 canards,
• Effectif maximal par exploitant en simultané : 1000 canards,
C28 • Durée minimale de gavage : 12 jours et 24 repas.

5.3.2 Salle de gavage

E3 Le bâtiment de gavage comporte au maximum trois salles séparées ne permettant aucune diffusion de contaminations ou de maladies directes ou indirectes. Dans le cas de bâtiments semi-ouverts, les ouvertures sur l'extérieur sont suffisamment espacées entre chacune des salles pour atteindre cet objectif.

C30 A chaque salle de gavage correspond un lot de gavage provenant d'un seul lot d'élevage. Exceptionnellement, afin de remplir la salle de gavage, le lot de gavage peut être constitué à partir d'au maximum deux lots d'élevage.

C31 Entre chaque lot de gavage, le gaveur doit procéder à un nettoyage désinfection des installations, et respecter un vide sanitaire :
- gavage sur litière : minimum 3 jours après désinfection,
- gavage sur caillebotis : minimum 48 heures après désinfection.

Le gaveur doit également effectuer un vide sanitaire annuel total de la salle de gavage de 14 jours consécutifs.

C32 Les conditions de conception et de fonctionnement des bâtiments de gavage doivent permettre d'assurer le confort des animaux avec un renouvellement d'air suffisant.
Une propreté rigoureuse devra régner dans les locaux de gavage.
Les locaux doivent être conçus et aménagés de manière à permettre un nettoyage efficace. Ils sont nettoyés et désinfectés sitôt l'enlèvement des animaux, selon un programme de nettoyage et désinfection préétabli.
Les abreuvoirs doivent être approvisionnés en eau potable et nettoyés régulièrement.

Une bonne ventilation, hygrométrie, température, devront garantir une atmosphère saine pour les animaux.

C33 Dans le cas de gavage au sol, le sol du local devra :
- être bétonné pour permettre un nettoyage facile, ainsi qu'une évacuation rapide des déjections,
- avoir une pente adéquate pour l'évacuation des eaux de nettoyage,
- être maintenu en bon état de propreté, notamment par un enlèvement régulier des déjections (ou des litières), de façon à ce qu'il n'y ait aucun dégagement d'ammoniac dans l'atmosphère ambiante.

C33 Dans le cas de gavage sur caillebotis, la conception devra :
- permettre un nettoyage et une désinfection faciles, ainsi qu'une évacuation rapide des déjections,
- éviter les blessures aux pattes des canards.

5.3.3 Densités en gavage

C34 • Densité maximale pour le gavage en parc collectif sur litière : 4 canards / m² ;
• Densité maximale pour le gavage en parc collectif sur caillebotis : 7 canards / m² ;
• Densité maximale pour le gavage en épinette (cage) collective : 8 canards / m².

C35 Le gavage en épinette (cage) individuelle est interdit.
Toutefois, pour les opérateurs habilités avant la date d'homologation de la Notice Technique Palmipèdes Gavés, le gavage peut se poursuivre, sous réserve de la modification de la règlementation, dans des cages individuelles de 1000 cm² minimum par canard.
Une liste nominative des opérateurs concernés par la disposition portant sur le gavage en cage individuel est réalisée et est arrêté par le Comité National.

5.3.4 Alimentation en gavage

Les canards sont gavés pendant 12 jours minimum et 24 repas.

C36 L'aliment de gavage est le maïs grain entier.
Le maïs grain entier représente au minimum 99 % de l'aliment de gavage.
Il doit être de bonne qualité, exempt de moisissures, d'insectes et parasites, et de fermentations anormales.

Des compléments peuvent être incorporés au moment de la préparation du maïs de gavage, dans la limite de 1 %.
Seuls sont autorisés en plus du maïs :
- les graisses de canard ou d'oie, et l'huile végétale,
- les minéraux,
- les produits laitiers,
- les ferments lactiques,
- les oligo-éléments et composés,
- les vitamines, provitamines et substances à effet analogue,
- les conservateurs,
- les agents liants, antimottants, anicoagulants.

5.3.5 Traitements médicamenteux en gavage

C37 En cas de traitement pendant la période de gavage, les animaux ne peuvent pas bénéficier du label.

5.4 TRANSPORT DES ANIMAUX VIVANTS

E4 La densité des animaux n'excède pas :
- 17,5 canards / m² pour les canards PAG,
- 10 canards / m² pour les canards gavés.

Toutes les précautions sont prises pour que le transport de réalise dans les meilleures conditions. Les temps de transfert (élevage → gavage et gavage → abattage) sont

réduits au minimum, et un soin particulier est apporté à la ventilation ou à l'aération dans les véhicules de transport.
Le transfert des canards de l'élevage au gavage, et l'enlèvement des canards gavés pour abattage sont organisés tout en respectant une durée de transport et d'attente limitée à 5 heures.

Les cages sont nettoyées et désinfectées après chaque livraison, selon un plan de nettoyage et désinfection préétabli.

5.5 ABATTAGE, EVISCERATION, ET DECOUPE

5.5.1 Abattage

Age minimum d'abattage

C38 L'âge minimum d'abattage des canards est de 102 jours.

Attente avant abattage

C39 Les canards sont abattus dans les 12 heures maximum qui suivent le dernier repas.
La quantité de maïs distribuée au cours du dernier repas devra être adaptée au délai entre ce repas et l'abattage, pour éviter les jabots pleins lors de l'abattage.

Avant l'abattage, les canards font l'objet d'un repos sur une aire abritée à luminosité réduite et à aération suffisante. Des précautions sont prises pour éviter toute augmentation anormale de la température.

Saignée

E5 Dans tous les cas, la qualité de l'incision doit favoriser un égouttage rapide, inférieur à 6 minutes.

Trempage, Plumaison et finition

Le trempage destiné à faciliter la plumaison des canards, est réalisé dans une eau dont la température est contrôlée pour éviter toute brûlure de l'épiderme. L'eau est maintenue à la bonne température pendant toute la durée de l'opération.

C40 La plumaison est manuelle ou mécanique, à sec ou réalisée après échaudage dans un bac d'eau chaude dont l'eau est renouvelée aussi souvent que nécessaire, pour limiter les risques sanitaires.
La plumaison est réalisée avec le plus grand soin et doit être parfaite car elle conditionne la présentation des viandes issues de la découpe.

5.5.2 Transport des animaux abattus à la ferme

Le transport des carcasses des animaux abattus à la ferme est réalisé dans des caissons étanches, agréés.
Ils font l'objet après chaque utilisation d'un nettoyage et d'une désinfection.

5.5.3 Eviscération

L'éviscération sur table est interdite.
L'éviscération peut être réalisée à chaud ou à froid.

• Eviscération à chaud :

C41 - les canards sont éviscérés aussitôt après l'abattage ;
C42 - les carcasses après l'éviscération sont placées en chambre froide, afin d'amener la température à cœur à 4°C dans un délai maximum de 6 heures ;
C42 - les foies labellisables sont refroidis.

• Eviscération à froid :

C43 - les canards sont placés en chambre froide de ressuage : chaque carcasse doit être refroidie immédiatement après le plumage et le lavage, de façon à amener la température du muscle pectoral à 8°C dans un délai maximum de 8 heures après l'abattage ;
- les locaux sont maintenus à une température maximale de 10°C ;
- après classement, la conservation des carcasses se fait en chambre froide entre 0 et 3°C ;
- chaque lot de carcasses est identifié, et les carcasses sont éviscérées dans un délai maximum de 24 heures après l'abattage ;
C44 - les carcasses après éviscération sont soit découpées, soit placées en chambre froide de conservation, afin d'amener la température à cœur à 4°C dans un délai maximum de 6 heures ;
C44 - les foies labellisables sont refroidis.

5.5.4 Découpe

C45 Les carcasses sont découpées après refroidissement.
Seule la découpe manuelle est autorisée.

C46 Le délai entre l'abattage et la mise en découpe doit être inférieur à 48 heures.

C47 Les carcasses sont parfaitement plumées, sans blessure, ni griffure, ni ecchymose ou autre anomalie apparente.

La découpe des carcasses d'effectue dans un local à une température de 10°C.
Les produits de découpe sont placés dans les meilleurs délais en salle réfrigérée (0 à 3°C), et y sont conservés depuis leur récolte et jusqu'à leur utilisation finale.

5.5.5 Caractéristiques des abats

Les foies gras

Les foies gras destinés à être labellisés sont sélectionnés et font l'objet d'un classement par un personnel qualifié.
Le classement est réalisé en continu à la sortie de la chaîne d'éviscération, et le temps entre l'éviscération et le classement est réduit au minimum.

C48 Seuls les foies correspondant aux caractéristiques suivantes seront classés :
- entier (deux lobes), un parage superficiel peut être réalisé ;

- poids minimum de 400 g et poids maximum de 700 g ;
- exempt de marque de fiel et le fiel devra être retiré lors de l'éviscération ;
- fermes, mais souples au toucher, de paroi extérieurement lisse, de couleur uniformément claire, exempts d'anomalies telles par exemple que les tâches de sang, les hématomes, les tâches vertes de boyaux.

Les lots de foies classés devront être identifiés de façon à respecter les exigences d'identification et de traçabilité.

C48 La DLC sera définie par type de conditionnement.
En aucun cas la DLC ne pourra être supérieure à :
- pour les foies gras mis sous atmosphère contrôlée : 7 jours ;
- pour les foies gras mis sous vide : 12 jours ;
- pour les foies gras mis sous emballage alimentaire : 5 jours.

Les gésiers

C49 Les gésiers sont présentés entiers et doivent être dépourvus de revêtement corné, et leur contenu doit avoir été enlevé.
Ils doivent être correctement pelés intérieurement, dégraissés extérieurement et ne doivent pas comporter de morceau d'œsophage.

5.5.6 Caractéristiques des découpes

Les pièces de découpe présentant des défauts (brûlures, hématomes, griffures, fractures) font l'objet d'un déclassement et ne peuvent en aucun cas bénéficier d'une labellisation.

C51 Les pièces de découpe seront exemptes des déchets suivants :
- petits os ou morceaux d'os,
- cartilages issus principalement des jointures,
- caillots sanguins,
- gras (sauf précision dans la définition du produit),
- sicots et filoplumes.

Le parage est réalisé sur certaines pièces de découpe : le magret, la cuisse, le manchon.
Il permet d'enlever le surplus de masse graisseuse, pour une meilleure présentation des pièces de découpe.

• Magret :
Le magret est défini comme étant le muscle de masse pectorale constituant le filet (prélevé sur un canard engraissé par gavage en vue de la production de foie gras).
Le magret ne comprend pas le muscle de l'aiguillette et doit être présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée le recouvrant.
Le taux d'engraissement (graisse + peau / poids total) doit être compris entre 25 et 45 %.

C52 Le poids minimum du magret de canard paré est de 350 g.
Les magrets doivent être soigneusement parés.

• Aiguillette :
On désigne sous le nom d'aiguillette la partie interne du muscle pectoral attaché à la carcasse.

C53 Elles sont présentées entières, sans hématomes et exemptes de déchets.

• Cuisse :
Cuisse entièrement détachée ou sectionnée à l'articulation du tarse et comprenant l'entrecuisse avec gras et peau.
Elles ne présentent pas de défauts et sont soigneusement parées.

• Manchon :
Le manchon désigne le premier rayon de l'aile.
Il est présenté sans fracture et esquille, et il est correctement paré.

E6 La DLC sera définie par type de conditionnement.
En aucun cas la DLC ne pourra être supérieure à :
- pour les morceaux de découpe mis sous emballage alimentaire ou sous atmosphère contrôlée : 10 jours ;
- pour les morceaux de découpe mis sous vide : 14 jours.

5.5.7 Entreposage, Conditionnement des produits frais

E7 Les foies gras doivent être :
- soit transformés dans les 4 heures,
- soit refroidis dans les 4 heures :
→ à moins de 10°C, lorsqu'ils sont destinés à être transformés, cela afin de répondre aux besoins technologiques de la transformation,
→ à moins de 4°C dans les autres cas.

Les foies gras et les morceaux de découpe doivent être conditionnés sous vide, sous atmosphère contrôlée, ou sous emballage alimentaire.
Les foies gras sont conditionnés individuellement.

L'étiquetage des produits destinés à la vente au consommateur devra comporter une DLC calculée à partir de la date d'emballage, le jour d'abattage non compris.

VI 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 : n° LA 16/89 ;
• Le nom et l'adresse de l'ODG ;
• Les caractéristiques certifiées communicantes suivantes :
→ **Fermier - élevé en plein-air**,
→ **Âgé de 102 jours minimum**,
→ **Gavé au maïs grain entier**.

Toutes les étiquettes, et toutes les modifications d'étiquette, sont soumises à l'ODG pour validation avant impression et utilisation.

VII PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEURS CIBLES	METHODE D'EVALUATION
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	Origine génétique	Espèce et croisement de souches	Documentaire et/ou visuel
	Sexage	Canetons mâles	Documentaire
	Effectifs	Effectifs par bâtiment et par exploitation	Documentaire
	Bâtiments	Densité en fonction de l'âge et de la conduite d'élevage	Documentaire et/ou visuel
	Parcours	Accès au plus tard au 42ème jour Densité 3 ou 5 m²	Documentaire et/ou visuel
	Alimentation	100 % végétaux, minéraux et vitamines 70 % minimum de céréales dès le 43ème jour	Documentaire et/ou visuel
	Age de mise en gavage	87 jours minimum	Documentaire
	Durée de gavage	12 jours minimum et 24 repas	Documentaire
	Logement en gavage	Parcs ou cages collectives (individuelles dérogatoires)	Documentaire et/ou visuel
	Alimentation en gavage	99 % maïs grain entier additifs	Documentaire et/ou visuel
	Age d'abattage	102 jours minimum	Documentaire
CONTROLE PRODUIT	Tri et sélection des produits (carcasses, foies gras et viandes)	Poids minimum Parage Présentation	Documentaire et/ou visuel
	Qualité organoleptiques	Qualité supérieure	Analyse sensorielle