JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/81 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3
2. Dénomination du label rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 3
5. Méthode d'obtention 7
5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 8
5.5. Élevage 8
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.5.3. Parcours 10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
5.5.4.1. Traitements 10
5.5.4.2. Vide sanitaire 10
5.5.5. Enlèvement de la bande 11
5.5.6. Ramassage et transport 11
5.6. Abattage 11
5.6.1. Attente avant abattage 11
5.6.2. Abattage 11
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 12
5.6.4. Ressuage 13
5.7. Conditionnement des volailles entières 13
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 13
5.9. Transformation 15
5.10. Surgélation 15
6. Étiquetage 16
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 16
Annexe 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

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

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Rotation des parcours	Repos de 8 semaines minimum	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les ordonnances sont conservées par les éleveurs et archivées pendant 5 ans minimum.**

Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	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 Élevage 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
Éclosion	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
Élevage	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

ÉTAPE	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. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement Partiel (BEP) BEP
Transfert à l'abattoir Transport	Identification du lot	Exemplaire du BEP accompagnant le lot présent dans le camion. Exemplaire du BEP restant à l'élevage.	BEP BEP
Abattage Réception des volailles vivantes Abattage Refroidissement des carcasses	Identification des lots Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Les lots de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur. 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 :	BEP Fiche de lot

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		- 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. 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 Étiquetage	Étiquetage 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.	Étiquette numérotée individuellement État 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 Étiquetage	Étiquetage 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.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
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. 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. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes cou nu

♀ \ ♂	T44N	S77N
JA57	T457N	S757N
SA51	T451N	-

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**52,5 grammes**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité	Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	des œufs à couver	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.
S5.	Poids moyen minimum des poussins livrés	34 grammes
S6.	Tri des poussins avant livraison	Les oisillons d'1 jour présentent les qualités suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres matières premières, tout en respectant le plan d'alimentation est autorisée.
S8.	Tenue du cahier de fabrication	Les éleveurs fabricant à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication.
S9.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*
S10.	Référencement des formules destinées à être complétées à la ferme	Les formules des aliments complémentaires destinés à être complétés à la ferme doivent respecter les valeurs précisées dans le plan d'alimentation, moins la part d'aliment qu'apporte l'éleveur.
S11.	Maitrise de l'apport de produits azotés	Les acides aminés de synthèse peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - 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 ; 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.
S13.	Ventilation des bâtiments	- 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.
S14.	Protection sanitaire du bâtiment	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.
S15.	Aménagement des abords des bâtiments	La qualité des abords est préservée par des plantations éventuelles et par tout dispositif permettant l'évacuation des eaux de ruissellement.
S16.	Référencement des caractéristiques des bâtiments	- 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.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Gestion de la densité maximale par bâtiment	Les densités maximales ne peuvent être atteintes que lorsque l'ambiance et l'état sanitaire des animaux sont maîtrisés.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Aménagement des parcours	Le parcours ne doit pas être encombré
S19.	**Rotation des parcours**	**Repos de 8 semaines minimum**

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Utilisation des traitements médicamenteux	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au maintien en bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire avec une ordonnance remise à l'éleveur : - L'éleveur 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. 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 reportée d'autant. Les cinq derniers jours avant l'abattage les aliments distribués ne contiennent pas d'anticoccidien.

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Tri des volailles	Les volailles rachitiques sont éliminées.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Remise d'un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur	Après le chargement, le chauffeur remet un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur.
S24.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - Les chauffeurs doivent avoir une formation appropriée ; - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre.
S25.	Modalités de contrôle des conditions de transport	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.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Conditions complémentaires d'attente des volailles	- 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.
S27.	Déchargement des cages	Le déchargement à l'abattoir se fait en douceur, afin d'éviter de stresser les animaux et de les blesser.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Identification des lots à l'accrochage	- 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.
S29.	Maitrise de l'attrapage, de l'accrochage et de l'étourdissement	L'attrapage doit être effectué en pénombre et dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux. L'accrochage et l'étourdissement se font dans une ambiance calme et tamisée (salle noire, équipée de lumières bleues) pour limiter le stress des animaux.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Maitrise de la saignée	La saignée doit être la plus complète possible.
S31.	Maitrise de l'échaudage	Toute brûlure de l'épiderme doit être évitée.
S32.	Maitrise de la plumaison	La plumaison doit être 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.
S33.	Modalités de contrôle de la température et de la durée d'échaudage	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 de 51°C à 52,5°C - Durée moyenne d'échaudage de 1 minute 30 à 3 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Conditions de 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.
S35.	Conditions de présentation de la carcasse en interne	- absence de souillure, - absence totale de viscère (Éviscéré).
S36.	Caractéristiques des carcasses destinées à 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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Coloration de la peau	La coloration de la peau de la volaille doit être jaune à jaune paille.
S38.	Modalités de 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. 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.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	**Durée de 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 est au minimum de 2 heures.**
S40.	Conditions de ressuage des volailles avant surgélation	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 6 heures.
S41.	Maitrise du nettoyage-désinfection	Les dispositions sont décrites dans les procédures internes de nettoyage et de désinfection

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	**Qualité des découpes de volailles**	**Dans tous les cas, les morceaux de découpe labellisables doivent être exempts de tous défauts.**

5.8.1.1. Critère particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	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.
S44.	Conditions de sous-traitance de la découpe	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 adhérent à 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.
S45.	Conditions de transfert des carcasses	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.
S46.	Maitrise des techniques de découpe	Les morceaux découpés peuvent être constitués de morceaux prédécoupés, à condition que la découpe permette de reconstituer le membre ou le groupe de muscles.

5.8.1.2. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.3. Conditionnement et identification des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Conditions de sous-traitance de la surgélation et de transfert des volailles	L'atelier de surgélation doit appartenir à la même entreprise que l'abattoir. La sous-traitance de la surgélation est autorisée selon les modalités suivantes : - 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.
S48.	Maitrise de la surgélation	- La surgélation se fait à sec - 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.
S49.	Enregistrement des températures et des opérations de surgélation	- 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. - Les opérateurs qui réalisent la surgélation, enregistrent les opérations de surgélation effectuées.
S50.	Modalités de conditionnement et d'étiquetage	- Les carcasses entières ou en découpe, doivent être conditionnées et étiquetées avant la mise en surgélation. - Le mode de conditionnement doit permettre l'individualisation des morceaux de découpe.
S51.	Caractéristique du film d'emballage	Le film d'emballage apte au contact alimentaire doit avoir une épaisseur supérieure à 22 microns.
S52.	Conditions de stockage	Le stockage est réalisé à une température inférieure à -18° C pour les produits surgelés. La chaîne du froid est scrupuleusement respectée.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S53.	Validation des étiquetages	Toutes les étiquettes sont soumises à l'ODG pour validation avant impression et utilisation.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Matières premières		Démarrage *50 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales*		Engraissement *75 % minimum de céréales et de produits dérivés de céréales*	
		0-28 jours		29-81 jours	
		% mini.	% maxi.	% mini.	% maxi.
CEREALES					
	Maïs	10	70	10	75
	Blé	0	50	0	50
	Sorgho	0	5	0	12
	Orge	0	7	0	12
	Triticale	0	20	0	20
PRODUITS DERIVES DE CEREALES					
	Rémoulage	0	5*	0	10*
	Son fin	0	5*	0	10*
	Gluten de maïs	0	5*	0	13*
	Drêches de blé	0	5*	0	10*
	Drêches de maïs	0	8*	0	12*
GRAINES DE PROTEAGINEUX					
	Pois	0	10	0	10
	Féveroles	0	10	0	10
GRAINES OLEAGINEUSES					
	Gr. de soja extrudé	0	15	0	15
	Gr. de colza	0	5	0	5
HUILES VEGETALES					
	Colza, Palme	0	2	0	2
	Soja	0	2	0	2
TOURTEAUX					
	Soja	10	45	0	40
	Tournesol	0	10	0	10
	Colza	0	5	0	8
FARINE DE LUZERNE					
	Luzerne	0	2	0	4
	Luza Xanto	0	2	0	3
	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.

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/71 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée»

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3
2. Dénomination du label rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 4
5. Méthode d'obtention 6
5.1. Schéma de vie 6
5.2. Sélection 6
5.3. Multiplication / Accouvage 6
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 7
5.5. Élevage 8
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.5.3. Parcours 9
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 9
5.5.4.1. Traitements 10
5.5.4.2. Vide sanitaire 10
5.5.5. Enlèvement de la bande 10
5.5.6. Ramassage et transport 10
5.6. Abattage 11
5.6.1. Attente avant abattage 11
5.6.2. Abattage 11
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 12
5.6.4. Ressuage 13
5.7. Conditionnement des volailles entières 13
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 13
5.9. Transformation 13
5.10. Surgélation 13
6. Étiquetage 14
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 14
Annexe 1 : Plan d'alimentation 15

1. NOM DU DEMANDEUR

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

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouges sont issus d'une dinde fermière élevée en plein air, abattue à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières, frais ou surgelés.

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age maximal d'accès au parcours	7 semaine	Pas d'exigences
Pourcentage de céréales et produits dérivés de céréales	80 % minimum	Pas d'exigences
Age minimal d'abattage	150 jours	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les ordonnances sont conservées par les éleveurs et archivées pendant 5 ans minimum.**

Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	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 Élevage 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
Éclosion	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
Élevage	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

ÉTAPE	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. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement Partiel (BEP) BEP
Transfert à l'abattoir Transport	Identification du lot	Exemplaire du BEP accompagnant le lot présent dans le camion. Exemplaire du BEP restant à l'élevage.	BEP BEP
Abattage Réception des volailles vivantes Abattage Refroidissement des carcasses	Identification des lots Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Les lots de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur. 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,	BEP Fiche de lot

ÉTAPE	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.	
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage 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.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage 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.	Étiquette numérotée individuellement État 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 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 l'atelier de surgélation.	

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Dinde de Noël
<table>
<tr><td>♀ \ ♂</td><td>B 11
Plumes noires – peau blanche</td><td>B22
Plumes noires – peau jaune</td><td>B 33
Plumes bronze – peau blanche</td></tr>
<tr><td>G 91</td><td>GB191</td><td>GB291</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Medium Blanche</td><td>-</td><td>-</td><td>M x GB 308</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	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.
S4.	Poids moyen minimum des dindonneaux livrés	45 grammes
S5.	Sélection des oisillons	Seules les femelles sont mises en élevage
S6.	Tri des dindonneaux avant livraison	Les oisillons d'1 jour présentent les qualités suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	**1ère période de démarrage**	De 1 à 28 jours : **40 % de grains de céréales et produits dérivés minimum**
S8.	**2ème période de démarrage**	De 29 à 63 jours : **55 % de grains de céréales et produits dérivés minimum**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	**Période d'engraissement**	- La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : **80% de grains de céréales et produits dérivés**.
S10.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*
S11.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres matières premières, tout en respectant le plan d'alimentation est autorisée.
S12.	Tenue du cahier de fabrication	Les éleveurs fabricant à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication.
S13.	Référencement des formules destinées à être complétées à la ferme	Les formules des aliments complémentaires destinés à être complétés à la ferme doivent respecter les valeurs précisées dans le plan d'alimentation, moins la part d'aliment qu'apporte l'éleveur.
S14.	Maitrise de l'apport de produits azotés	Les acides aminés de synthèse peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - 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) ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- couverture à même le sol non autorisée ; 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.
S16.	Ventilation des bâtiments	- 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.
S17.	Protection sanitaire du bâtiment	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.
S18.	Aménagement des abords des bâtiments	La qualité des abords est préservée par des plantations éventuelles et par tout dispositif permettant l'évacuation des eaux de ruissellement.
S19.	Référencement des caractéristiques des bâtiments	- 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.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Gestion de la densité maximale par bâtiment	Les densités maximales ne peuvent être atteintes que lorsque l'ambiance et l'état sanitaire des animaux sont maîtrisés.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	**Age maximal d'accès au parcours**	**7 semaines**
S22.	Aménagement des parcours	Le parcours ne doit pas être encombré
S23.	**Rotation des parcours**	**Repos de 8 semaines minimum**

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Utilisation des traitements médicamenteux	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au maintien en bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire avec une ordonnance remise à l'éleveur : - L'éleveur 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. 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 reportée d'autant.

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	**Age minimal d'abattage**	**150 jours**
S27.	Tri des volailles	Les volailles rachitiques sont éliminées.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Remise d'un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur	Après le chargement, le chauffeur remet un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur.
S29.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - Les chauffeurs doivent avoir une formation appropriée ; - La conduite est souple ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre.
S30.	Modalités de contrôle des conditions de transport	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.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions complémentaires d'attente des volailles	- 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.
S32.	Déchargement des cages	Le déchargement à l'abattoir se fait en douceur, afin d'éviter de stresser les animaux et de les blesser.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Identification des lots à l'accrochage	- 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.
S34.	Maitrise de l'attrapage, de l'accrochage et de l'étourdissement	L'attrapage doit être effectué en pénombre et dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux. L'accrochage et l'étourdissement se font dans une ambiance calme et tamisée (salle noire, équipée de lumières bleues) pour limiter le stress des animaux.
S35.	Maitrise de la saignée	La saignée doit être la plus complète possible.
S36.	Maitrise de l'échaudage	Toute brûlure de l'épiderme doit être évitée.
S37.	Maitrise de la plumaison	La plumaison doit être 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.
S38.	Modalités de contrôle de la température et de la durée d'échaudage	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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		opérations de contrôle ; en particulier en intervenant sur la température et sur la durée d'échaudage. - Valeurs moyennes des températures d'échaudage de 50°C à 51,5°C - Durée moyenne d'échaudage de 1 minute 30 à 3 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Conditions de 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.
S40.	Conditions de présentation de la carcasse en interne	- absence de souillure, - absence totale de viscère (Éviscéré).
S41.	Coloration de la peau	La coloration de la peau de la volaille doit être blanche à jaune.
S42.	Modalités de 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., 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.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43.	**Durée de ressuage**	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.**
S44.	Conditions de ressuage des volailles avant surgélation	Le ressuage des volailles avant la surgélation doit être complet (température à cœur inférieure à 4° C) dans un délai ne pouvant excéder 6 heures.
S45.	Maitrise du nettoyage-désinfection	Les dispositions sont décrites dans les procédures internes de nettoyage et de désinfection

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Non concerné

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S46.	Conditions de sous-traitance de la surgélation et de transfert des volailles	L'atelier de surgélation doit appartenir à la même entreprise que l'abattoir. La sous-traitance de la surgélation est autorisée selon les modalités suivantes : - 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.
S47.	Maitrise de la surgélation	- La surgélation se fait à sec - 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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S48.	Enregistrement des températures et des opérations de surgélation	- 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. - Les opérateurs qui réalisent la surgélation, enregistrent les opérations de surgélation effectuées.
S49.	Modalités de conditionnement et d'étiquetage	- Les carcasses entières doivent être conditionnées et étiquetées avant la mise en surgélation.
S50.	Caractéristique du film d'emballage	Le film d'emballage apte au contact alimentaire doit avoir une épaisseur supérieure à 22 microns.
S51.	Conditions de stockage	Le stockage est réalisé à une température inférieure à - 18° C pour les produits surgelés. La chaîne du froid est scrupuleusement respectée.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S52.	Validation des étiquetages	Toutes les étiquettes sont soumises à l'ODG pour validation avant impression et utilisation.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Matières premières		**Démarrage 1** *40 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales*		**Démarrage 2** *55 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales*		**Engraissement** *80 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales*	
		0-28 jours		**29-63 jours**		**64-150 jours**	
		% mini.	% maxi.	% mini.	% maxi.	% mini.	% maxi.
CEREALES							
	Maïs	10	80	15	80	10	85
	Blé	15	35	10	50	10	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	5*	0	10*	0	10*
	Son fin	0	5*	0	10*	0	10*
	Gluten de maïs	0	5*	0	8*	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	25
	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	45	10	40	0	35
	Tournesol	0	10	0	10	0	10
	Colza	0	5	0	5	0	5
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.

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/86 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

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

4. Traçabilité 3

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 8
5.5. Élevage 8
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.5.3. Parcours 10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
5.5.4.1. Traitements 10
5.5.4.2. Vide sanitaire 10
5.5.5. Enlèvement de la bande 10
5.5.6. Ramassage et transport 11
5.6. Abattage 11
5.6.1. Attente avant abattage 11
5.6.2. Abattage 11
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 12
5.6.4. Ressuage 13
5.7. Conditionnement des volailles entières 13
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 13
5.9. Transformation 14
5.10. Surgélation 15

6. Étiquetage 15

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

Annexe 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

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

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Rotation des parcours	Repos de 8 semaines minimum	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les ordonnances sont conservées par les éleveurs et archivées pendant 5 ans minimum.**

Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	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 Élevage 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
Éclosion	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
Élevage	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

ÉTAPE	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. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement Partiel (BEP) BEP
Transfert à l'abattoir Transport	Identification du lot	Exemplaire du BEP accompagnant le lot présent dans le camion. Exemplaire du BEP restant à l'élevage.	BEP BEP
Abattage Réception des volailles vivantes Abattage Refroidissement des carcasses	Identification des lots Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Les lots de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur. 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 :	BEP Fiche de lot

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		- 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. 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 Étiquetage	Étiquetage 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.	Étiquette numérotée individuellement État 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 Étiquetage	Étiquetage 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.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
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. 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. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes blanches non cou nu ♂ / ♀ : T55 : I66 JA57 : - : I657 SA51 : T551 : I651

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**52,5 grammes**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité	Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	des œufs à couver	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.
S5.	Poids moyen minimum des poussins livrés	34 grammes
S6.	Tri des poussins avant livraison	Les oisillons d'1 jour présentent les qualités suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres matières premières, tout en respectant le plan d'alimentation est autorisée.
S8.	Tenue du cahier de fabrication	Les éleveurs fabricant à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication.
S9.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*
S10.	Référencement des formules destinées à être complétées à la ferme	Les formules des aliments complémentaires destinés à être complétés à la ferme doivent respecter les valeurs précisées dans le plan d'alimentation, moins la part d'aliment qu'apporte l'éleveur.
S11.	Maitrise de l'apport de produits azotés	Les acides aminés de synthèse peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - 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 ; 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.
S13.	Ventilation des bâtiments	- 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.
S14.	Protection sanitaire du bâtiment	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.
S15.	Aménagement des abords des bâtiments	La qualité des abords est préservée par des plantations éventuelles et par tout dispositif permettant l'évacuation des eaux de ruissellement.
S16.	Référencement des caractéristiques des bâtiments	- 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.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Gestion de la densité maximale par bâtiment	Les densités maximales ne peuvent être atteintes que lorsque l'ambiance et l'état sanitaire des animaux sont maîtrisés.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Aménagement des parcours	Le parcours ne doit pas être encombré
S19.	**Rotation des parcours**	**Repos de 8 semaines minimum**

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Utilisation des traitements médicamenteux	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au maintien en bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire avec une ordonnance remise à l'éleveur : - L'éleveur 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. 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 reportée d'autant. Les cinq derniers jours avant l'abattage les aliments distribués ne contiennent pas d'anticoccidien.

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Tri des volailles	Les volailles rachitiques sont éliminées.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Remise d'un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur	Après le chargement, le chauffeur remet un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur.
S24.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - Les chauffeurs doivent avoir une formation appropriée ; - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre.
S25.	Modalités de contrôle des conditions de transport	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.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Conditions complémentaires d'attente des volailles	- 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.
S27.	Déchargement des cages	Le déchargement à l'abattoir se fait en douceur, afin d'éviter de stresser les animaux et de les blesser.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Identification des lots à l'accrochage	- 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.
S29.	Maitrise de l'attrapage, de l'accrochage et de l'étourdissement	L'attrapage doit être effectué en pénombre et dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux. L'accrochage et l'étourdissement se font dans une ambiance calme et tamisée (salle noire, équipée de lumières bleues) pour limiter le stress des animaux.
S30.	Maitrise de la saignée	La saignée doit être la plus complète possible.
S31.	Maitrise de l'échaudage	Toute brûlure de l'épiderme doit être évitée.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Maitrise de la plumaison	La plumaison doit être 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.
S33.	Modalités de contrôle de la température et de la durée d'échaudage	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 de 51°C à 52,5°C - Durée moyenne d'échaudage de 1 minute 30 à 3 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Conditions de 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.
S35.	Conditions de présentation de la carcasse en interne	- absence de souillure, - absence totale de viscère (Éviscéré).
S36.	Caractéristiques des carcasses destinées à 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.
S37.	Coloration de la peau	La coloration de la peau de la volaille doit être blanche.
S38.	Modalités de 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.,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- découpe de carcasse. 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.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	**Durée de 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 est au minimum de 2 heures.**
S40.	Conditions de ressuage des volailles avant surgélation	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 6 heures.
S41.	Maitrise du nettoyage-désinfection	Les dispositions sont décrites dans les procédures internes de nettoyage et de désinfection

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	**Qualité des découpes de volailles**	**Dans tous les cas, les morceaux de découpe labellisables doivent être exempts de tous défauts.**

5.8.1.1. Critère particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		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.
S44.	Conditions de sous-traitance de la découpe	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 adhérent à 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.
S45.	Conditions de transfert des carcasses	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.
S46.	Maitrise des techniques de découpe	Les morceaux découpés peuvent être constitués de morceaux prédécoupés, à condition que la découpe permette de reconstituer le membre ou le groupe de muscles.

5.8.1.2. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.3. Conditionnement et identification des découpes

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Conditions de sous-traitance de la surgélation et de transfert des volailles	L'atelier de surgélation doit appartenir à la même entreprise que l'abattoir. La sous-traitance de la surgélation est autorisée selon les modalités suivantes : - 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.
S48.	Maitrise de la surgélation	- La surgélation se fait à sec - 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.
S49.	Enregistrement des températures et des opérations de surgélation	- 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. - Les opérateurs qui réalisent la surgélation, enregistrent les opérations de surgélation effectuées.
S50.	Modalités de conditionnement et d'étiquetage	- Les carcasses entières ou en découpe, doivent être conditionnées et étiquetées avant la mise en surgélation. - Le mode de conditionnement doit permettre l'individualisation des morceaux de découpe.
S51.	Caractéristique du film d'emballage	Le film d'emballage apte au contact alimentaire doit avoir une épaisseur supérieure à 22 microns.
S52.	Conditions de stockage	Le stockage est réalisé à une température inférieure à -18° C pour les produits surgelés. La chaîne du froid est scrupuleusement respectée.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S53.	Validation des étiquetages	Toutes les étiquettes sont soumises à l'ODG pour validation avant impression et utilisation.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Matières premières		Démarrage *50 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales*		Engraissement *75 % minimum de céréales et de produits dérivés de céréales*	
		0-28 jours		29-81 jours	
		% mini.	% maxi.	% mini.	% maxi.
CEREALES					
	Maïs	10	70	10	75
	Blé	0	50	0	50
	Sorgho	0	5	0	12
	Orge	0	7	0	12
	Triticale	0	20	0	20
PRODUITS DERIVES DE CEREALES					
	Rémoulage	0	5*	0	10*
	Son fin	0	5*	0	10*
	Gluten de maïs	0	5*	0	13*
	Drêches de blé	0	5*	0	10*
	Drêches de maïs	0	8*	0	12*
GRAINES DE PROTEAGINEUX					
	Pois	0	10	0	10
	Féveroles	0	10	0	10
GRAINES OLEAGINEUSES					
	Gr. de soja extrudé	0	15	0	15
	Gr. de colza	0	5	0	5
HUILES VEGETALES					
	Colza, Palme	0	2	0	2
	Soja	0	2	0	2
TOURTEAUX					
	Soja	10	45	0	40
	Tournesol	0	10	0	10
	Colza	0	5	0	8
FARINE DE LUZERNE					
	Luzerne	0	2	0	4
	Luza Xanto	0	2	0	3
	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.

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 08/85 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3
2. Dénomination du label rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 3
5. Méthode d'obtention 7
5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 8
5.5. Élevage 8
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 9
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
5.5.4.1. Traitements 10
5.5.4.2. Vide sanitaire 11
5.5.5. Enlèvement de la bande 11
5.5.6. Ramassage et transport 11
5.6. Abattage 11
5.6.1. Attente avant abattage 11
5.6.2. Abattage 11
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 12
5.6.4. Ressuage 13
5.7. Conditionnement des volailles entières 13
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 14
5.9. Transformation 15
5.10. Surgélation 15
6. Étiquetage 16
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 16
Annexe 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

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

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Rotation des parcours	Repos de 8 semaines minimum	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les ordonnances sont conservées par les éleveurs et archivées pendant 5 ans minimum.**

Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	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 Élevage 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
Éclosion	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
Élevage	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

ÉTAPE	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. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement Partiel (BEP) BEP
Transfert à l'abattoir Transport	Identification du lot	Exemplaire du BEP accompagnant le lot présent dans le camion. Exemplaire du BEP restant à l'élevage.	BEP BEP
Abattage Réception des volailles vivantes Abattage Refroidissement des carcasses	Identification des lots Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Les lots de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur. 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 :	BEP Fiche de lot

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		- 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. 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 Étiquetage	Étiquetage 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.	Étiquette numérotée individuellement État 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 Étiquetage	Étiquetage 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.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
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. 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. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes noires cou nu

♀ \ ♂	S88	T77N
SA51		T751N
P6N	S86	
SA51 Noire	-	S7 751N Noire

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**52,5 grammes**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	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.
S5.	Poids moyen minimum des poussins livrés	34 grammes
S6.	Tri des poussins avant livraison	Les oisillons d'1 jour présentent les qualités suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres matières premières, tout en respectant le plan d'alimentation est autorisée.
S8.	Tenue du cahier de fabrication	Les éleveurs fabricant à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication.
S9.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*
S10.	Référencement des formules destinées à être complétées à la ferme	Les formules des aliments complémentaires destinés à être complétés à la ferme doivent respecter les valeurs précisées dans le plan d'alimentation, moins la part d'aliment qu'apporte l'éleveur.
S11.	Maitrise de l'apport de produits azotés	Les acides aminés de synthèse peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - 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 ; 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.
S13.	Ventilation des bâtiments	- 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.
S14.	Protection sanitaire du bâtiment	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.
S15.	Aménagement des abords des bâtiments	La qualité des abords est préservée par des plantations éventuelles et par tout dispositif permettant l'évacuation des eaux de ruissellement.
S16.	Référencement des caractéristiques des bâtiments	- 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.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Gestion de la densité maximale par bâtiment	Les densités maximales ne peuvent être atteintes que lorsque l'ambiance et l'état sanitaire des animaux sont maîtrisés.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Aménagement des parcours	Le parcours ne doit pas être encombré
S19.	**Rotation des parcours**	**Repos de 8 semaines minimum**

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Utilisation des traitements médicamenteux	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au maintien en bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire avec une ordonnance remise à l'éleveur : - L'éleveur 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. 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 reportée d'autant. Les cinq derniers jours avant l'abattage les aliments distribués ne contiennent pas d'anticoccidien.

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Tri des volailles	Les volailles rachitiques sont éliminées.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Remise d'un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur	Après le chargement, le chauffeur remet un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur.
S24.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - Les chauffeurs doivent avoir une formation appropriée ; - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre.
S25.	Modalités de contrôle des conditions de transport	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.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Conditions complémentaires d'attente des volailles	- 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.
S27.	Déchargement des cages	Le déchargement à l'abattoir se fait en douceur, afin d'éviter de stresser les animaux et de les blesser.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Identification des lots à l'accrochage	- Au début de l'accrochage de chaque nouveau lot, une indication est portée au niveau de la chaîne d'abattage.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Le nombre de volailles mises sur la chaîne est enregistré sur la fiche de lot.
S29.	Maitrise de l'attrapage, de l'accrochage et de l'étourdissement	L'attrapage doit être effectué en pénombre et dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux. L'accrochage et l'étourdissement se font dans une ambiance calme et tamisée (salle noire, équipée de lumières bleues) pour limiter le stress des animaux.
S30.	Maitrise de la saignée	La saignée doit être la plus complète possible.
S31.	Maitrise de l'échaudage	Toute brûlure de l'épiderme doit être évitée.
S32.	Maitrise de la plumaison	La plumaison doit être 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.
S33.	Modalités de contrôle de la température et de la durée d'échaudage	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 de 51°C à 52,5°C - Durée moyenne d'échaudage de 1 minute 30 à 3 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Conditions de 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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Conditions de présentation de la carcasse en interne	- absence de souillure, - absence totale de viscère (Éviscéré).
S36.	Caractéristiques des carcasses destinées à 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.
S37.	Coloration de la peau	La coloration de la peau de la volaille doit être blanche.
S38.	Modalités de 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. 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.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	**Durée de 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 est au minimum de 2 heures.**
S40.	Conditions de ressuage des volailles avant surgélation	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 6 heures.
S41.	Maitrise du nettoyage-désinfection	Les dispositions sont décrites dans les procédures internes de nettoyage et de désinfection

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	**Qualité des découpes de volailles**	**Dans tous les cas, les morceaux de découpe labellisables doivent être exempts de tous défauts.**

5.8.1.1. Critère particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	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.
S44.	Conditions de sous-traitance de la découpe	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 adhérent à 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.
S45.	Conditions de transfert des carcasses	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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S46.	Maitrise des techniques de découpe	Les morceaux découpés peuvent être constitués de morceaux prédécoupés, à condition que la découpe permette de reconstituer le membre ou le groupe de muscles.

5.8.1.2. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.3. Conditionnement et identification des découpes

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Conditions de sous-traitance de la surgélation et de transfert des volailles	L'atelier de surgélation doit appartenir à la même entreprise que l'abattoir. La sous-traitance de la surgélation est autorisée selon les modalités suivantes : - 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.
S48.	Maitrise de la surgélation	- La surgélation se fait à sec - 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.
S49.	Enregistrement des températures et des opérations de surgélation	- 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. - Les opérateurs qui réalisent la surgélation, enregistrent les opérations de surgélation effectuées.
S50.	Modalités de conditionnement et d'étiquetage	- Les carcasses entières ou en découpe, doivent être conditionnées et étiquetées avant la mise en surgélation. - Le mode de conditionnement doit permettre l'individualisation des morceaux de découpe.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S51.	Caractéristique du film d'emballage	Le film d'emballage apte au contact alimentaire doit avoir une épaisseur supérieure à 22 microns.
S52.	Conditions de stockage	Le stockage est réalisé à une température inférieure à -18° C pour les produits surgelés. La chaîne du froid est scrupuleusement respectée.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S53.	Validation des étiquetages	Toutes les étiquettes sont soumises à l'ODG pour validation avant impression et utilisation.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Matières premières		Démarrage *50 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales*		Engraissement *75 % minimum de céréales et de produits dérivés de céréales*	
		0-28 jours		29-81 jours	
		% mini.	% maxi.	% mini.	% maxi.
CEREALES					
	Maïs	10	70	10	75
	Blé	0	50	0	50
	Sorgho	0	5	0	12
	Orge	0	7	0	12
	Triticale	0	20	0	20
PRODUITS DERIVES DE CEREALES					
	Rémoulage	0	5*	0	10*
	Son fin	0	5*	0	10*
	Gluten de maïs	0	5*	0	13*
	Drêches de blé	0	5*	0	10*
	Drêches de maïs	0	8*	0	12*
GRAINES DE PROTEAGINEUX					
	Pois	0	10	0	10
	Féveroles	0	10	0	10
GRAINES OLEAGINEUSES					
	Gr. de soja extrudé	0	15	0	15
	Gr. de colza	0	5	0	5
HUILES VEGETALES					
	Colza, Palme	0	2	0	2
	Soja	0	2	0	2
TOURTEAUX					
	Soja	10	45	0	40
	Tournesol	0	10	0	10
	Colza	0	5	0	8
FARINE DE LUZERNE					
	Luzerne	0	2	0	4
	Luza Xanto	0	2	0	3
	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.

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 10/77 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

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

4. Traçabilité 3

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 8
5.5. Élevage 8
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.5.3. Parcours 9
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 9
5.5.4.1. Traitements 9
5.5.4.2. Vide sanitaire 10
5.5.5. Enlèvement de la bande 10
5.5.6. Ramassage et transport 10
5.6. Abattage 11
5.6.1. Attente avant abattage 11
5.6.2. Abattage 11
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 12
5.6.4. Ressuage 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 13
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 13
5.9. Transformation 14
5.10. Surgélation 14

6. Étiquetage 15

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

Annexe 1 : Plan d'alimentation 16

1. NOM DU DEMANDEUR

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

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les ordonnances sont conservées par les éleveurs et archivées pendant 5 ans minimum.**

Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	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	Identification troupeau	Attribution d'un numéro pour chaque parquet	Fiches d'élevage

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Élevage futurs reproducteurs	Traçabilité	de reproducteurs à la mise en place chez l'éleveur	
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
Éclosion	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
Élevage	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
		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

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
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. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement Partiel (BEP) BEP
Transfert à l'abattoir Transport	Identification du lot	Exemplaire du BEP accompagnant le lot présent dans le camion. Exemplaire du BEP restant à l'élevage.	BEP BEP
Abattage Réception des volailles vivantes Abattage Refroidissement des carcasses	Identification des lots Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage Identification des carcasses en cas de cession	Les lots de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur. 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. 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.	BEP Fiche de lot Certificat de cession
Conditionnement	Étiquetage information	Les produits sont conditionnés et identifiés par	Étiquette numérotée

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Étiquetage	du client	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.	individuellement État 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 Étiquetage	Étiquetage 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.	Étiquette numérotée individuellement État 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. 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	

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		découpe et/ou de l'atelier de surgélation.	

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Pintades
<table>
<tr><td>♀ \ ♂</td><td>GI 55</td><td>ESSOR MI</td><td>GF36</td></tr>
<tr><td>GI 43</td><td>GI 543</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>ESSOR LF</td><td></td><td>ESSOR MI.LF</td><td></td></tr>
<tr><td>GF48</td><td></td><td></td><td>Caringa Nimba</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	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.
S4.	Poids moyen minimum des pintadeaux livrés	26 grammes
S5.	Tri des pintadeaux avant livraison	Les oisillons d'1 jour présentent les qualités suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres matières premières, tout en respectant le plan d'alimentation est autorisée.
S7.	Tenue du cahier de fabrication	Les éleveurs fabricant à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication.
S8.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1.
S9.	Référencement des formules destinées à être complétées à la ferme	Les formules des aliments complémentaires destinés à être complétés à la ferme doivent respecter les valeurs précisées dans le plan d'alimentation, moins la part d'aliment qu'apporte l'éleveur.
S10.	Maitrise de l'apport de produits azotés	Les acides aminés de synthèse peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - 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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		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 ; 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.
S12.	Ventilation des bâtiments	- 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.
S13.	Protection sanitaire du bâtiment	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.
S14.	Aménagement des abords des bâtiments	La qualité des abords est préservée par des plantations éventuelles et par tout dispositif permettant l'évacuation des eaux de ruissellement.
S15.	Référencement des caractéristiques des bâtiments	- 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.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Gestion de la densité maximale par bâtiment	Les densités maximales ne peuvent être atteintes que lorsque l'ambiance et l'état sanitaire des animaux sont maîtrisés.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Aménagement des parcours	Le parcours ne doit pas être encombré

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Utilisation des traitements médicamenteux	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au maintien en bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire avec une ordonnance remise à l'éleveur : - L'éleveur 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. 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 reportée d'autant.

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Tri des volailles	Les volailles rachitiques sont éliminées.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Remise d'un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur	Après le chargement, le chauffeur remet un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur.
S22.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - Les chauffeurs doivent avoir une formation appropriée ; - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre.
S23.	Modalités de contrôle des conditions de transport	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.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions complémentaires d'attente des volailles	- 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.
S25.	Déchargement des cages	Le déchargement à l'abattoir se fait en douceur, afin d'éviter de stresser les animaux et de les blesser.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Identification des lots à l'accrochage	- 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.
S27.	Maitrise de l'attrapage, de l'accrochage et de l'étourdissement	L'attrapage doit être effectué en pénombre et dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux. L'accrochage et l'étourdissement se font dans une ambiance calme et tamisée (salle noire, équipée de lumières bleues) pour limiter le stress des animaux.
S28.	Maitrise de la saignée	La saignée doit être la plus complète possible.
S29.	Maitrise de l'échaudage	Toute brûlure de l'épiderme doit être évitée.
S30.	Maitrise de la plumaison	La plumaison doit être 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.
S31.	Modalités de contrôle de la température et de la durée d'échaudage	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 de 51°C à 52°C

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Durée moyenne d'échaudage de 1 minute 30 à 3 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions de 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.
S33.	Conditions de présentation de la carcasse en interne	- absence de souillure, - absence totale de viscère (Éviscéré).
S34.	Caractéristiques des carcasses destinées à 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.
S35.	Coloration de la peau	La coloration de la peau de la volaille doit être jaune à jaune paille.
S36.	Modalités de 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. 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.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	**Durée de 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 est au minimum de 2 heures.**
S38.	Conditions de ressuage des volailles avant surgélation	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 6 heures.
S39.	Maitrise du nettoyage-désinfection	Les dispositions sont décrites dans les procédures internes de nettoyage et de désinfection

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	**Qualité des découpes de volailles**	**Dans tous les cas, les morceaux de découpe labellisables doivent être exempts de tous défauts.**

5.8.1.1. Critère particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Le découpeur doit justifier de l'existence de procédures et instructions de travail, de leur application et de leur efficacité.
S42.	Conditions de sous-traitance de la découpe	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 adhérent à 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.
S43.	Conditions de transfert des carcasses	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.
S44.	Maitrise des techniques de découpe	Les morceaux découpés peuvent être constitués de morceaux prédécoupés, à condition que la découpe permette de reconstituer le membre ou le groupe de muscles.

5.8.1.2. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.3. Conditionnement et identification des découpes

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45.	Conditions de sous-traitance de la surgélation et de transfert des volailles	L'atelier de surgélation doit appartenir à la même entreprise que l'abattoir. La sous-traitance de la surgélation est autorisée selon les modalités suivantes : - 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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S46.	Maitrise de la surgélation	- La surgélation se fait à sec - 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.
S47.	Enregistrement des températures et des opérations de surgélation	- 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. - Les opérateurs qui réalisent la surgélation, enregistrent les opérations de surgélation effectuées.
S48.	Modalités de conditionnement et d'étiquetage	- Les carcasses entières ou en découpe, doivent être conditionnées et étiquetées avant la mise en surgélation. - Le mode de conditionnement doit permettre l'individualisation des morceaux de découpe.
S49.	Caractéristique du film d'emballage	Le film d'emballage apte au contact alimentaire doit avoir une épaisseur supérieure à 22 microns.
S50.	Conditions de stockage	Le stockage est réalisé à une température inférieure à -18° C pour les produits surgelés. La chaîne du froid est scrupuleusement respectée.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S51.	Validation des étiquetages	Toutes les étiquettes sont soumises à l'ODG pour validation avant impression et utilisation.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

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.

Cahier des charges du label rouge n° LA 10/91 homologué par l'arrêté du 31 août 2017

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 10/91 « Poularde fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimentée avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 80 % de céréales minimum.

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

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

4. Traçabilité 4

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 8
5.5. Élevage 9
5.5.1. Provenance des volailles 9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 9
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
5.5.4.1. Traitements 10
5.5.4.2. Vide sanitaire 11
5.5.5. Enlèvement de la bande 11
5.5.6. Ramassage et transport 11
5.6. Abattage 12
5.6.1. Attente avant abattage 12
5.6.2. Abattage 12
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 13
5.6.4. Ressuage 14
5.7. Conditionnement des volailles entières 14
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 14
5.9. Transformation 15
5.10. Surgélation 15

6. Étiquetage 16

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

Annexe 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

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

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	≥ 80 %	Pas d'exigences
Poids minimum effilé	2200 grammes	Pas d'exigences
Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarse)	1800 grammes	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 80 % de céréales minimum

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les ordonnances sont conservées par les éleveurs et archivées pendant 5 ans minimum.**

Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	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 Élevage 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
Éclosion	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
Élevage	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

ÉTAPE	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. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement Partiel (BEP) BEP
Transfert à l'abattoir Transport	Identification du lot	Exemplaire du BEP accompagnant le lot présent dans le camion. Exemplaire du BEP restant à l'élevage.	BEP BEP
Abattage Réception des volailles vivantes Abattage Refroidissement des carcasses	Identification des lots Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Les lots de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur. 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 :	BEP Fiche de lot

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		- 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. 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 Étiquetage	Étiquetage 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.	Étiquette numérotée individuellement État 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 Étiquetage	Étiquetage 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.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
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. 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. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes non cou nu

♀ \ ♂	T44	S77
JA57	T457	S757
SA51	T451	-

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**52,5 grammes**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité	Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	des œufs à couver	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.
S5.	Poids moyen minimum des poussins livrés	34 grammes
S6.	Sélection des oisillons	Seules les femelles sont mises en élevage
S7.	Tri des poussins avant livraison	Les oisillons d'1 jour présentent les qualités suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres matières premières, tout en respectant le plan d'alimentation est autorisée.
S9.	Tenue du cahier de fabrication	Les éleveurs fabricant à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication.
S10.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*
S11.	**Période d'engraissement**	Elle démarre au plus tard le 29ème jour. **La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée :** **80 % de céréales et sous-produits de céréales.**
S12.	Référencement des formules destinées à être complétées à la ferme	Les formules des aliments complémentaires destinés à être complétés à la ferme doivent respecter les valeurs précisées dans le plan d'alimentation, moins la part d'aliment qu'apporte l'éleveur.
S13.	Maitrise de l'apport de produits azotés	Les acides aminés de synthèse peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Déclaration des lots d'élevage	- Les lots destinés à la production de poularde sont déclarés dès la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux sont déclarés en poulardes, avec le numéro de label LA 10/91 pour le nombre d'animaux prévus. - Les autres animaux installés dans le bâtiment sont déclarés en poulets, avec le numéro de label poulet correspondant.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - 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 ; 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.
S16.	Ventilation des bâtiments	- 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.
S17.	Protection sanitaire du bâtiment	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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		permettre un accès direct au sas sanitaire.
S18.	Aménagement des abords des bâtiments	La qualité des abords est préservée par des plantations éventuelles et par tout dispositif permettant l'évacuation des eaux de ruissellement.
S19.	Référencement des caractéristiques des bâtiments	- 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.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Gestion de la densité maximale par bâtiment	Les densités maximales ne peuvent être atteintes que lorsque l'ambiance et l'état sanitaire des animaux sont maîtrisés.
S21.	Conditions de finition	Afin de maitriser l'apparition de la maturité sexuelle et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de poulardes en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment. L'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Aménagement des parcours	Le parcours ne doit pas être encombré

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Utilisation des traitements médicamenteux	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au maintien en bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire avec une ordonnance remise à l'éleveur : - L'éleveur conserve l'ordonnance pour une durée minimale de cinq ans ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- 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. 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 reportée d'autant. Les cinq derniers jours avant l'abattage les aliments distribués ne contiennent pas d'anticoccidien.

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Tri des volailles	Les volailles rachitiques sont éliminées.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Remise d'un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur	Après le chargement, le chauffeur remet un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur.
S27.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - Les chauffeurs doivent avoir une formation appropriée ; - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre.
S28.	Modalités de contrôle des conditions de transport	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.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Conditions complémentaires d'attente des volailles	- 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.
S30.	Déchargement des cages	Le déchargement à l'abattoir se fait en douceur, afin d'éviter de stresser les animaux et de les blesser.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	**Poids minimum effilé**	**2200 grammes**
S32.	**Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarse)**	**1800 grammes**
S33.	Identification des lots à l'accrochage	- 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.
S34.	Maitrise de l'attrapage, de l'accrochage et de l'étourdissement	L'attrapage doit être effectué en pénombre et dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux. L'accrochage et l'étourdissement se font dans une ambiance calme et tamisée (salle noire, équipée de lumières bleues) pour limiter le stress des animaux.
S35.	Maitrise de la saignée	La saignée doit être la plus complète possible.
S36.	Maitrise de l'échaudage	Toute brûlure de l'épiderme doit être évitée.
S37.	Maitrise de la plumaison	La plumaison doit être 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.
S38.	Modalités de contrôle de la température et de la durée d'échaudage	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 de 50°C à 51,5°C

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Durée moyenne d'échaudage de 1 minute 30 à 3 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Conditions de 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.
S40.	Conditions de présentation de la carcasse en interne	- absence de souillure, - absence totale de viscère (Éviscéré).
S41.	Caractéristiques des carcasses destinées à 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.
S42.	Coloration de la peau	La coloration de la peau de la volaille doit être jaune à jaune paille.
S43.	Modalités de 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. 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.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	**Durée de ressuage**	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.**
S45.	Conditions de ressuage des volailles avant surgélation	Le ressuage des volailles avant la surgélation doit être complet (température à cœur inférieure à 4° C) dans un délai ne pouvant excéder 6 heures.
S46.	Maitrise du nettoyage-désinfection	Les dispositions sont décrites dans les procédures internes de nettoyage et de désinfection

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	**Qualité des découpes de volailles**	**Dans tous les cas, les morceaux de découpe labellisables doivent être exempts de tous défauts.**

5.8.1.1. Critère particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S48.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	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,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		-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.
S49.	Conditions de sous-traitance de la découpe	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 adhérent à 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.
S50.	Conditions de transfert des carcasses	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.
S51.	Maitrise des techniques de découpe	Les morceaux découpés peuvent être constitués de morceaux prédécoupés, à condition que la découpe permette de reconstituer le membre ou le groupe de muscles.

5.8.1.2. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.3. Conditionnement et identification des découpes

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S52.	Conditions de sous-traitance de la surgélation et de transfert des volailles	L'atelier de surgélation doit appartenir à la même entreprise que l'abattoir. La sous-traitance de la surgélation est autorisée selon les modalités suivantes : - 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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		accompagnées d'un certificat de transfert, établi sous la responsabilité de l'abattoir.
S53.	Maitrise de la surgélation	- La surgélation se fait à sec - 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.
S54.	Enregistrement des températures et des opérations de surgélation	- 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. - Les opérateurs qui réalisent la surgélation, enregistrent les opérations de surgélation effectuées.
S55.	Modalités de conditionnement et d'étiquetage	- Les carcasses entières ou en découpe, doivent être conditionnées et étiquetées avant la mise en surgélation. - Le mode de conditionnement doit permettre l'individualisation des morceaux de découpe.
S56.	Caractéristique du film d'emballage	Le film d'emballage apte au contact alimentaire doit avoir une épaisseur supérieure à 22 microns.
S57.	Conditions de stockage	Le stockage est réalisé à une température inférieure à -18° C pour les produits surgelés. La chaîne du froid est scrupuleusement respectée.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S58.	Validation des étiquetages	Toutes les étiquettes sont soumises à l'ODG pour validation avant impression et utilisation.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

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		29-105 jours		106-120 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.

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 12/77 « Poulet gris fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 105 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 80 % de céréales minimum.

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

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

4. Traçabilité 4

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 8
5.4. Alimentation des volailles 8
5.5. Élevage 9
5.5.1. Provenance des volailles 9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 9
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
5.5.4.1. Traitements 10
5.5.4.2. Vide sanitaire 11
5.5.5. Enlèvement de la bande 11
5.5.6. Ramassage et transport 11
5.6. Abattage 11
5.6.1. Attente avant abattage 11
5.6.2. Abattage 12
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 13
5.6.4. Ressuage 13
5.7. Conditionnement des volailles entières 14
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 14
5.9. Transformation 15
5.10. Surgélation 15

6. Étiquetage 16

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

Annexe 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

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

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet gris fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouges sont issus d'un poulet gris, fermier élevé en plein air, abattu à 105 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	≥ 80 %	Pas d'exigences
Rotation des parcours	Repos de 8 semaines minimum	Pas d'exigences
Age minimal d'abattage	105 jours	Pas d'exigences
Poids minimum carcasse effilée	1450 grammes	Pas d'exigences
Poids minimum carcasse éviscérée sans abat (sans tarse)	1150 grammes	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 105 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 80 % de céréales minimum.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les ordonnances sont conservées par les éleveurs et archivées pendant 5 ans minimum.**

Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	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 Élevage 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
Éclosion	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
Élevage	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

ÉTAPE	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. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement Partiel (BEP) BEP
Transfert à l'abattoir Transport	Identification du lot	Exemplaire du BEP accompagnant le lot présent dans le camion. Exemplaire du BEP restant à l'élevage.	BEP BEP
Abattage Réception des volailles vivantes Abattage Refroidissement des carcasses	Identification des lots Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Les lots de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur. 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 :	BEP Fiche de lot

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		- 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. 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 Étiquetage	Étiquetage 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.	Étiquette numérotée individuellement État 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 Étiquetage	Étiquetage 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.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
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. 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. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes non cou nu ♂ / ♀ : T44 | S77 Barred Rock S 566 : T44xS566 | S77xS566

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**52,5 grammes**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	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.
S5.	Poids moyen minimum des poussins livrés	34 grammes
S6.	Tri des poussins avant livraison	Les oisillons d'1 jour présentent les qualités suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	**Période d'alimentation et pourcentage minimal de céréales**	Elle démarre au plus tard le 29ème jour. **La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 80 % de céréales et sous-produits de céréales.**
S8.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres matières premières, tout en respectant le plan d'alimentation est autorisée.
S9.	Tenue du cahier de fabrication	Les éleveurs fabricant à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication.
S10.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Référencement des formules destinées à être complétées à la ferme	Les formules des aliments complémentaires destinés à être complétés à la ferme doivent respecter les valeurs précisées dans le plan d'alimentation, moins la part d'aliment qu'apporte l'éleveur.
S12.	Maitrise de l'apport de produits azotés	Les acides aminés de synthèse peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - 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 ; 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.
S14.	Ventilation des bâtiments	- 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.
S15.	Protection sanitaire du bâtiment	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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		permettre un accès direct au sas sanitaire.
S16.	Aménagement des abords des bâtiments	La qualité des abords est préservée par des plantations éventuelles et par tout dispositif permettant l'évacuation des eaux de ruissellement.
S17.	Référencement des caractéristiques des bâtiments	- 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.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Gestion de la densité maximale par bâtiment	Les densités maximales ne peuvent être atteintes que lorsque l'ambiance et l'état sanitaire des animaux sont maîtrisés.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Aménagement des parcours	Le parcours ne doit pas être encombré
S20.	**Rotation des parcours**	**Repos de 8 semaines minimum**

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Utilisation des traitements médicamenteux	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au maintien en bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire avec une ordonnance remise à l'éleveur : - L'éleveur 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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		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 reportée d'autant. Les cinq derniers jours avant l'abattage les aliments distribués ne contiennent pas d'anticoccidien.

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	**Age minimal d'abattage**	**105 jours**
S24.	Tri des volailles	Les volailles rachitiques sont éliminées.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Remise d'un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur	Après le chargement, le chauffeur remet un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur.
S26.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - Les chauffeurs doivent avoir une formation appropriée ; - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre.
S27.	Modalités de contrôle des conditions de transport	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.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Conditions complémentaires d'attente des volailles	- 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.
S29.	Déchargement des cages	Le déchargement à l'abattoir se fait en douceur, afin d'éviter de stresser les animaux et de les blesser.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Identification des lots à l'accrochage	- 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.
S31.	Maitrise de l'attrapage, de l'accrochage et de l'étourdissement	L'attrapage doit être effectué en pénombre et dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux. L'accrochage et l'étourdissement se font dans une ambiance calme et tamisée (salle noire, équipée de lumières bleues) pour limiter le stress des animaux.
S32.	Maitrise de la saignée	La saignée doit être la plus complète possible.
S33.	Maitrise de l'échaudage	Toute brûlure de l'épiderme doit être évitée.
S34.	Maitrise de la plumaison	La plumaison doit être 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.
S35.	Modalités de contrôle de la température et de la durée d'échaudage	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 de 51°C à 52,5°C - Durée moyenne d'échaudage de 1 minute 30 à 3 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	**Poids minimum carcasse effilée**	**1450 grammes**
S37.	**Poids minimum carcasse éviscérée sans abat (sans tarse)**	**1150 grammes**
S38.	Conditions de 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.
S39.	Conditions de présentation de la carcasse en interne	- absence de souillure, - absence totale de viscère (Éviscéré).
S40.	Caractéristiques des carcasses destinées à 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.
S41.	Coloration de la peau	La coloration de la peau de la volaille doit être blanche.
S42.	Modalités de 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. 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.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43.	**Durée de 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 est au minimum de 2 heures.**
S44.	Conditions de ressuage des volailles avant surgélation	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 6 heures.
S45.	Maitrise du nettoyage-désinfection	Les dispositions sont décrites dans les procédures internes de nettoyage et de désinfection

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S46.	**Qualité des découpes de volailles**	**Dans tous les cas, les morceaux de découpe labellisables doivent être exempts de tous défauts.**

5.8.1.1. Critère particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Le découpeur doit justifier de l'existence de procédures et instructions de travail, de leur application et de leur efficacité.
S48.	Conditions de sous-traitance de la découpe	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 adhérent à 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.
S49.	Conditions de transfert des carcasses	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.
S50.	Maitrise des techniques de découpe	Les morceaux découpés peuvent être constitués de morceaux prédécoupés, à condition que la découpe permette de reconstituer le membre ou le groupe de muscles.

5.8.1.2. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.3. Conditionnement et identification des découpes

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S51.	Conditions de sous-traitance de la surgélation et de transfert des volailles	L'atelier de surgélation doit appartenir à la même entreprise que l'abattoir. La sous-traitance de la surgélation est autorisée selon les modalités suivantes : - 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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S52.	Maitrise de la surgélation	- La surgélation se fait à sec - 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.
S53.	Enregistrement des températures et des opérations de surgélation	- 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. - Les opérateurs qui réalisent la surgélation, enregistrent les opérations de surgélation effectuées.
S54.	Modalités de conditionnement et d'étiquetage	- Les carcasses entières ou en découpe, doivent être conditionnées et étiquetées avant la mise en surgélation. - Le mode de conditionnement doit permettre l'individualisation des morceaux de découpe.
S55.	Caractéristique du film d'emballage	Le film d'emballage apte au contact alimentaire doit avoir une épaisseur supérieure à 22 microns.
S56.	Conditions de stockage	Le stockage est réalisé à une température inférieure à -18° C pour les produits surgelés. La chaîne du froid est scrupuleusement respectée.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S57.	Validation des étiquetages	Toutes les étiquettes sont soumises à l'ODG pour validation avant impression et utilisation.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Matières premières		Démarrage *50 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales*		Engraissement ***80 % minimum de céréales et de produits dérivés de céréales***	
		0-28 jours		**29-105 jours**	
		% mini.	% maxi.	% mini.	% maxi.
CEREALES					
	Maïs	10	70	5	60
	Blé	0	50	20	75
	Sorgho	0	5	0	20
	Orge	0	7	0	10
	Triticale	0	20	0	20
PRODUITS DERIVES DE CEREALES					
	Rémoulage	0	10	0	15
	Son fin	0	10	0	15
	Gluten de maïs	0	10	0	10
	Drêches de blé	0	5*	0	10*
	Drêches de maïs	0	8*	0	12*
GRAINES DE PROTEAGINEUX					
	Pois	0	10	0	10
	Féveroles	0	10	0	10
GRAINES OLEAGINEUSES					
	Gr. de soja extrudé	0	15	0	15
	Gr. de colza	0	5	0	5
HUILES VEGETALES					
	Colza, Palme	0	2	0	2
	Soja	0	2	0	2
TOURTEAUX					
	Soja	10	45	0	40
	Tournesol	0	8	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.

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 14/88 « Chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

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

4. Traçabilité 3

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 8
5.4. Alimentation des volailles 8
5.5. Élevage 9
5.5.1. Provenance des volailles 9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 9
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
5.5.4.1. Traitements 10
5.5.4.2. Vide sanitaire 11
5.5.5. Enlèvement de la bande 11
5.5.6. Ramassage et transport 11
5.6. Abattage 11
5.6.1. Attente avant abattage 11
5.6.2. Abattage 12
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 12
5.6.4. Ressuage 13
5.7. Conditionnement des volailles entières 14
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 14
5.9. Transformation 15
5.10. Surgélation 15

6. Étiquetage 16

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

Annexe 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

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

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouges sont issus d'un chapon fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	≥ 80 %	Pas d'exigences
Rotation des parcours	Repos de 8 semaines minimum	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les ordonnances sont conservées par les éleveurs et archivées pendant 5 ans minimum.**

Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	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 Élevage 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
Éclosion	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
Élevage	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

ÉTAPE	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. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement Partiel (BEP) BEP
Transfert à l'abattoir Transport	Identification du lot	Exemplaire du BEP accompagnant le lot présent dans le camion. Exemplaire du BEP restant à l'élevage.	BEP BEP
Abattage Réception des volailles vivantes Abattage Refroidissement des carcasses	Identification des lots Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Les lots de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur. 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 :	BEP Fiche de lot

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		- 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. 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 Étiquetage	Étiquetage 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.	Étiquette numérotée individuellement État 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 Étiquetage	Étiquetage 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.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
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. 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. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes non cou nu ♀ \ ♂ : T44 | S77 JA57 : T457 | S757 SA51 : T451 | - ***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.***

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**52,5 grammes**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	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.
S5.	Poids moyen minimum des poussins livrés	34 grammes
S6.	Tri des poussins avant livraison	Les oisillons d'1 jour présentent les qualités suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique.
S7.	Sélection des oisillons	Seuls les mâles sont mis en élevage

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres matières premières, tout en respectant le plan d'alimentation est autorisée.
S9.	Tenue du cahier de fabrication	Les éleveurs fabricant à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication.
S10.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*
S11.	**Période d'alimentation et pourcentage minimal de céréales**	Elle démarre au plus tard le 29ème jour. **La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée :** **80 % de céréales et sous-produits de céréales**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Référencement des formules destinées à être complétées à la ferme	Les formules des aliments complémentaires destinés à être complétés à la ferme doivent respecter les valeurs précisées dans le plan d'alimentation, moins la part d'aliment qu'apporte l'éleveur.
S13.	Maitrise de l'apport de produits azotés	Les acides aminés de synthèse peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - 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 ; 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.
S15.	Ventilation des bâtiments	- 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.
S16.	Protection sanitaire du bâtiment	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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Aménagement des abords des bâtiments	La qualité des abords est préservée par des plantations éventuelles et par tout dispositif permettant l'évacuation des eaux de ruissellement.
S18.	Référencement des caractéristiques des bâtiments	- 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.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Gestion de la densité maximale par bâtiment	Les densités maximales ne peuvent être atteintes que lorsque l'ambiance et l'état sanitaire des animaux sont maîtrisés.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Aménagement des parcours	Le parcours ne doit pas être encombré
S21.	**Rotation des parcours**	**Repos de 8 semaines minimum**

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Utilisation des traitements médicamenteux	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au maintien en bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire avec une ordonnance remise à l'éleveur : - L'éleveur 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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		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 reportée d'autant. Les cinq derniers jours avant l'abattage les aliments distribués ne contiennent pas d'anticoccidien.

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Tri des volailles	Les volailles rachitiques sont éliminées.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Remise d'un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur	Après le chargement, le chauffeur remet un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur.
S26.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - Les chauffeurs doivent avoir une formation appropriée ; - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre.
S27.	Modalités de contrôle des conditions de transport	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.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Conditions complémentaires d'attente des volailles	- 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.
S29.	Déchargement des cages	Le déchargement à l'abattoir se fait en douceur, afin d'éviter de stresser les animaux et de les blesser.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Identification des lots à l'accrochage	- 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.
S31.	Maitrise de l'attrapage, de l'accrochage et de l'étourdissement	L'attrapage doit être effectué en pénombre et dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux. L'accrochage et l'étourdissement se font dans une ambiance calme et tamisée (salle noire, équipée de lumières bleues) pour limiter le stress des animaux.
S32.	Maitrise de la saignée	La saignée doit être la plus complète possible.
S33.	Maitrise de l'échaudage	Toute brûlure de l'épiderme doit être évitée.
S34.	Maitrise de la plumaison	La plumaison doit être 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.
S35.	Modalités de contrôle de la température et de la durée d'échaudage	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 de 50°C à 51,5°C - Durée moyenne d'échaudage de 1 minute 30 à 3 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Conditions de 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.
S37.	Conditions de présentation de la carcasse en interne	- absence de souillure, - absence totale de viscère (Éviscéré).
S38.	Caractéristiques des carcasses destinées à 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.
S39.	Coloration de la peau	La coloration de la peau doit être jaune à jaune paille.
S40.	Modalités de 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. 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.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	**Durée de ressuage**	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.**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Conditions de ressuage des volailles avant surgélation	Le ressuage des volailles avant la surgélation doit être complet (température à cœur inférieure à 4° C) dans un délai ne pouvant excéder 6 heures.
S43.	Maitrise du nettoyage-désinfection	Les dispositions sont décrites dans les procédures internes de nettoyage et de désinfection

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	**Qualité des découpes de volailles**	**Dans tous les cas, les morceaux de découpe labellisables doivent être exempts de tous défauts.**

5.8.1.1. Critère particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Le découpeur doit justifier de l'existence de procédures et instructions de travail, de leur application et de leur efficacité.
S46.	Conditions de sous-traitance de la découpe	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 adhérent à 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.
S47.	Conditions de transfert des carcasses	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.
S48.	Maitrise des techniques de découpe	Les morceaux découpés peuvent être constitués de morceaux prédécoupés, à condition que la découpe permette de reconstituer le membre ou le groupe de muscles.

5.8.1.2. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.3. Conditionnement et identification des découpes

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S49.	Conditions de sous-traitance de la surgélation et de transfert des volailles	L'atelier de surgélation doit appartenir à la même entreprise que l'abattoir. La sous-traitance de la surgélation est autorisée selon les modalités suivantes : - 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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S50.	Maitrise de la surgélation	- La surgélation se fait à sec - 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.
S51.	Enregistrement des températures et des opérations de surgélation	- 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. - Les opérateurs qui réalisent la surgélation, enregistrent les opérations de surgélation effectuées.
S52.	Modalités de conditionnement et d'étiquetage	- Les carcasses entières ou en découpe, doivent être conditionnées et étiquetées avant la mise en surgélation. - Le mode de conditionnement doit permettre l'individualisation des morceaux de découpe.
S53.	Caractéristique du film d'emballage	Le film d'emballage apte au contact alimentaire doit avoir une épaisseur supérieure à 22 microns.
S54.	Conditions de stockage	Le stockage est réalisé à une température inférieure à -18° C pour les produits surgelés. La chaîne du froid est scrupuleusement respectée.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S55.	Validation des étiquetages	Toutes les étiquettes sont soumises à l'ODG pour validation avant impression et utilisation.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

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.

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 16/94 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 75 % de céréales minimum.

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

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

4. Traçabilité 3

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 8
5.5. Élevage 8
5.5.1. Provenance des volailles 9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 9
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
5.5.4.1. Traitements 10
5.5.4.2. Vide sanitaire 10
5.5.5. Enlèvement de la bande 11
5.5.6. Ramassage et transport 11
5.6. Abattage 11
5.6.1. Attente avant abattage 11
5.6.2. Abattage 11
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 12
5.6.4. Ressuage 13
5.7. Conditionnement des volailles entières 13
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 13
5.9. Transformation 15
5.10. Surgélation 15

6. Étiquetage 16

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

Annexe 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

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

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouges sont issus d'un chapon de pintade fermier élevé en plein air, abattu à 154 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Rotation des parcours	Repos de 8 semaines minimum	Pas d'exigences
Age minimal d'abattage	154 jours	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 75 % de céréales minimum

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les ordonnances sont conservées par les éleveurs et archivées pendant 5 ans minimum.**

Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	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 Élevage 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
Éclosion	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
Élevage	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

ÉTAPE	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. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement Partiel (BEP) BEP
Transfert à l'abattoir Transport	Identification du lot	Exemplaire du BEP accompagnant le lot présent dans le camion. Exemplaire du BEP restant à l'élevage.	BEP BEP
Abattage Réception des volailles vivantes Abattage Refroidissement des carcasses	Identification des lots Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Les lots de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur. 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 :	BEP Fiche de lot

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		- 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. 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 Étiquetage	Étiquetage 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.	Étiquette numérotée individuellement État 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 Étiquetage	Étiquetage 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.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
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. 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. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

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

♂ / ♀	GI 55	ESSOR MI	GF36
GI 43	GI 543	-	
ESSOR LF		ESSOR MI.LF	
GF 48			Caringa Nimba

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité	Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	des œufs à couver	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.
S4.	Poids moyen minimum des pintadeaux livrés	26 grammes
S5.	Tri des pintadeaux avant livraison	Les oisillons d'1 jour présentent les qualités suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique.
S6.	Sélection des oisillons	Seuls les mâles sont mis en élevage

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres matières premières, tout en respectant le plan d'alimentation est autorisée.
S8.	Tenue du cahier de fabrication	Les éleveurs fabricant à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication.
S9.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*
S10.	Référencement des formules destinées à être complétées à la ferme	Les formules des aliments complémentaires destinés à être complétés à la ferme doivent respecter les valeurs précisées dans le plan d'alimentation, moins la part d'aliment qu'apporte l'éleveur.
S11.	Maitrise de l'apport de produits azotés	Les acides aminés de synthèse peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	**Age minimal d'abattage**	**154 jours**

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - 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 ; 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.
S14.	Ventilation des bâtiments	- 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.
S15.	Protection sanitaire du bâtiment	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.
S16.	Aménagement des abords des bâtiments	La qualité des abords est préservée par des plantations éventuelles et par tout dispositif permettant l'évacuation des eaux de ruissellement.
S17.	Référencement des caractéristiques des bâtiments	- 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.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Gestion de la densité maximale par bâtiment	Les densités maximales ne peuvent être atteintes que lorsque l'ambiance et l'état sanitaire des animaux sont maîtrisés.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Aménagement des parcours	Le parcours ne doit pas être encombré
S20.	**Rotation des parcours**	**Repos de 8 semaines minimum**

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Utilisation des traitements médicamenteux	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au maintien en bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire avec une ordonnance remise à l'éleveur : - L'éleveur 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. 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 reportée d'autant.

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Tri des volailles	Les volailles rachitiques sont éliminées.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Remise d'un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur	Après le chargement, le chauffeur remet un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur.
S25.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - Les chauffeurs doivent avoir une formation appropriée ; - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre.
S26.	Modalités de contrôle des conditions de transport	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.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Conditions complémentaires d'attente des volailles	- 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.
S28.	Déchargement des cages	Le déchargement à l'abattoir se fait en douceur, afin d'éviter de stresser les animaux et de les blesser.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Identification des lots à l'accrochage	- 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.
S30.	Maitrise de l'attrapage, de l'accrochage et de l'étourdissement	L'attrapage doit être effectué en pénombre et dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux. L'accrochage et l'étourdissement se font dans une ambiance calme et tamisée (salle noire, équipée de lumières bleues) pour limiter le stress des animaux.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Maitrise de la saignée	La saignée doit être la plus complète possible.
S32.	Maitrise de l'échaudage	Toute brûlure de l'épiderme doit être évitée.
S33.	Maitrise de la plumaison	La plumaison doit être 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.
S34.	Modalités de contrôle de la température et de la durée d'échaudage	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 de 51°C à 52,5°C - Durée moyenne d'échaudage de 1 minute 30 à 3 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Conditions de 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.
S36.	Conditions de présentation de la carcasse en interne	- absence de souillure, - absence totale de viscère (Éviscéré).
S37.	Caractéristiques des carcasses destinées à 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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Coloration de la peau	La coloration de la peau doit être jaune.
S39.	Modalités de 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. 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.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	**Durée de ressuage**	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.**
S41.	Conditions de ressuage des volailles avant surgélation	Le ressuage des volailles avant la surgélation doit être complet (température à cœur inférieure à 4° C) dans un délai ne pouvant excéder 6 heures.
S42.	Maitrise du nettoyage-désinfection	Les dispositions sont décrites dans les procédures internes de nettoyage et de désinfection

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43.	**Qualité des découpes de volailles**	**Dans tous les cas, les morceaux de découpe labellisables doivent être exempts de tous défauts.**

5.8.1.1. Critère particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	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.
S45.	Conditions de sous-traitance de la découpe	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 adhérent à 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.
S46.	Conditions de transfert des carcasses	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.
S47.	Maitrise des techniques de découpe	Les morceaux découpés peuvent être constitués de morceaux prédécoupés, à condition que la découpe permette de reconstituer le membre ou le groupe de muscles.

5.8.1.2. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.3. Conditionnement et identification des découpes

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S48.	Conditions de sous-traitance de la surgélation et de transfert des volailles	L'atelier de surgélation doit appartenir à la même entreprise que l'abattoir. La sous-traitance de la surgélation est autorisée selon les modalités suivantes : - 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.
S49.	Maitrise de la surgélation	- La surgélation se fait à sec - 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.
S50.	Enregistrement des températures et des opérations de surgélation	- 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. - Les opérateurs qui réalisent la surgélation, enregistrent les opérations de surgélation effectuées.
S51.	Modalités de conditionnement et d'étiquetage	- Les carcasses entières ou en découpe, doivent être conditionnées et étiquetées avant la mise en surgélation. - Le mode de conditionnement doit permettre l'individualisation des morceaux de découpe.
S52.	Caractéristique du film d'emballage	Le film d'emballage apte au contact alimentaire doit avoir une épaisseur supérieure à 22 microns.
S53.	Conditions de stockage	Le stockage est réalisé à une température inférieure à -18° C pour les produits surgelés. La chaîne du froid est scrupuleusement respectée.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S54.	Validation des étiquetages	Toutes les étiquettes sont soumises à l'ODG pour validation avant impression et utilisation.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

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.