

Cahier des charges du label rouge n° LA 08/87 « Poulet blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes relatives à la production en 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.....	5
5.1.	Schéma de vie	5
5.2.	Multiplication / Accoupage	5
5.2.1.	Oisillons mis en place	5
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	5
5.3.	Alimentation des volailles	6
5.4.	Élevage	6
5.4.1.	Provenance des volailles	6
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	6
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	6
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage.....	7
5.4.3.	Parcours	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	7
5.4.4.1.	Traitements.....	8
5.4.4.2.	Vide sanitaire.....	8
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	8
5.4.6.	Ramassage et transport	8
5.5.	Abattage	8
5.5.1.	Attente avant abattage.....	8
5.5.2.	Abattage	9
5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	9
5.5.4.	Ressuage des carcasses.....	9
5.6.	Conditionnement des volailles entières	9
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	10
5.8.	Abats et conditionnement des abats	10
5.9.	Préparations de viande de volaille	10
5.10	Surgélation	10
6.	Étiquetage.....	10
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	10
	Annexe 1 : Plan d'alimentation	11
	Annexe 2 : Process d'abattage rituel (Casher).....	12

1. NOM DU DEMANDEUR

ALSACE VOLAILLES (A.V)
Espace Européen de l'Entreprise
2, rue de Rome
CS 30022 – Schiltigheim
67013 STRASBOURG Cedex
Tél. 03.88.19.17.14 / Fax : 03.88.19.16.98
Courriel : alsace-volaille@alsace.chambagri.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, à pattes et peau blanches, non cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 84 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	0,5 km minimum	Pas d'exigences particulières
Rotation des parcours	Repos de 8 semaines minimum	Pas d'exigences particulières
Age minimal d'abattage	≥ 84 jours	Environ 38 jours

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

Après cuisson, le poulet fermier label rouge se caractérise par :

- une viande plus ferme,
- des couleurs plus intenses, surtout pour le muscle rouge,

- une moindre jutosité,
- une flaveur de grillé-rôti plus intense,
- une viande qui adhère plus à l'os,
- une peau croustillante.

4. TRAÇABILITE

ETAPE DU SCHEMA DE VIE CONCERNEE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITE	INFORMATIONS FOURNIES
Sélection / Multiplication / Accoupage	<ul style="list-style-type: none"> - BL - Certificat d'origine des poussins - Déclaration des pontes - éclosion 	<ul style="list-style-type: none"> - N° de couvoir - Quantités livrées - N° de parquet - N° de bande - Date de ponte, date d'éclosion, date de mise en place et quantités correspondantes
Alimentation des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Bulletin de livraison et étiquettes des aliments 	<ul style="list-style-type: none"> - Liste des matières premières des aliments
Elevage	<ul style="list-style-type: none"> - Bulletin de Livraison + Certificat d'Origine des poussins/dindonneaux - Fiche d'élevage 	<ul style="list-style-type: none"> - Coordonnées de l'accoureur - N° du parquet - Date et quantité de mise en place et d'enlèvement - N° éleveur - N° de bande - Mortalité - Date de mise en parcours
Abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison produit fini - Certificat de transfert (en cas de transfert) - Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation ou document de traçabilité équivalent - Planning d'abattage transmis par l'ODG - Instructions du tri des carcasses et découpes et des conditions de présentation 	<ul style="list-style-type: none"> - N° fiche enlèvement - Date et heure de fin d'enlèvement - Quantités d'enlèvement : quantités enlevées, labellisables, déclassées, labellisées - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Heure d'arrivée à l'abattoir - Date et heure d'abattage - N° d'étiquette - Critères de tri des carcasses et découpes et des conditions de présentation
Conditionnement des volailles entières	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation - Bon de livraison du produit fini - Document de transfert (en cas de transfert) 	<ul style="list-style-type: none"> - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Date d'abattage - Quantités labellisées et déclassées - N° d'étiquette
Découpe et conditionnement des découpes	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation - Bon de livraison du produit fini - Document de transfert (en 	<ul style="list-style-type: none"> - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Date d'abattage - Quantités découpées, labellisées et déclassées

ETAPE DU SCHEMA DE VIE CONCERNEE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITE	INFORMATIONS FOURNIES
	cas de transfert)	- N° d'étiquette
Abats et conditionnement des abats	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation - Bon de livraison du produit fini - Document de transfert (en cas de transfert) 	<ul style="list-style-type: none"> - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Date d'abattage - Quantités découpées, labellisées et déclassées - N° d'étiquette
Elaboration de préparations de viande de volaille	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche recette 	<ul style="list-style-type: none"> - N° lot - DLC - Date de conditionnement
Surgélation	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification du n° de bande - Date et heure d'abattage - Date et heure de surgélation - Quantité surgelée

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. Conditions de Production Communes

5.2. Multiplication / Accoupage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Calcul de la date d'éclosion des poussins	La date d'éclosion des poussins correspond à J1
S2	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Poulets pattes blanches non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couvrir et de l'homogénéité des œufs à couvrir	<ul style="list-style-type: none"> - Les œufs sont calibrés au démarrage de ponte jusqu'à ce que la proportion des œufs ayant un poids supérieur à 48 g soit de plus de 95% ; - Passée cette période de démarrage, chaque couvoir assure un contrôle par sondage (pesées aléatoires) afin de garantir l'homogénéité des œufs à couvrir durant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Tri des poussins avant livraison	Après éclosion les poussins sont triés et les poussins chétifs, mal formés ou non arrivés à terme sont éliminés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Planification des mises en place	Un planning de mise en place est établi par l'ODG en fonction notamment des durées d'élevage et des vides sanitaires à respecter.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9 (Cf. C30)	<u>Distance entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation</u>	<u>0,5 km minimum</u>
S10	Aménagement des bâtiments	La surface des fenêtres est au minimum de 12 m²/bâtiment
S12	Equipement des bâtiments	<ul style="list-style-type: none"> - Pour l'abreuvement, les bâtiments disposent soit d'abreuvoirs au nombre minimum de 28 par bâtiments, soit de lignes de pipettes, au nombre minimum de 2 lignes par bâtiment, pour les bâtiments construits après janvier 2009 ; - La répartition des abreuvoirs et des pipettes est telle qu'elle permet un accès homogène des animaux aux abreuvements sur toute la surface du bâtiment. Les mangeoires sont au nombre minimum de 56 assiettes par bâtiment ; - Les abreuvoirs et les mangeoires sont répartis de façon homogène sur toute la surface du

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		bâtiment.
S13	Entretien des abreuvoirs et des mangeoires	Les abreuvoirs et les mangeoires sont nettoyés et vérifiés journallement.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Entretien de la litière	<ul style="list-style-type: none"> - La litière doit être sèche et non croûteuse pour assurer un confort maximal aux volailles ; - Elle ne doit pas dégager d'odeur d'ammoniac ; - L'aération permet de maintenir une atmosphère sans ammoniac.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Maitrise de l'aménagement des parcours	<p>Les parcours sont conçus de façon à inciter les volailles à sortir le plus souvent et y rester le plus longtemps possible. Pour cela, il dispose des aménagements suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à 15 mètres de la sortie des trappes des arbres sont plantés sur 1 ou 2 rangs, le reste du parcours est soit couvert par une culture ombragère (maïs, tournesol), soit enherbé et ombragé ; - les premiers mètres devant les trappes sont hersés pour casser les croûtes et favoriser l'écoulement de l'eau ; - des brise-vents (haies coupe-vent...) sont installés sur les parcours exposés au vent.
S19	Entretien du parcours	Le parcours doit rester libre de tout dépôt de matériaux et ne pas servir de lieu de stockage des litières.
S20 (Cf. C51)	<u>Rotation des parcours</u>	<u>8 semaines minimum</u>

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Analyse de la potabilité de l'eau	Pour l'eau ne provenant pas du réseau (puits, ...), des analyses de potabilité sont réalisées annuellement. L'analyse est réalisée en sortie du

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		forage.

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Utilisation des traitements	Si le temps d'attente excède la durée d'élevage restant à courir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci doit être retardée d'autant.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24 (Cf. C56)	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>84 jours</u>

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les poulets sont attrapés au niveau des tarses avec un maximum de trois poulets dans chaque main. - Ils doivent être manipulés avec soin de façon à ne pas les blesser. - Ils ne doivent pas être jetés en vrac dans les caisses.
S26	Densité des volailles par cage ou casier	<p>La densité des animaux dans les cages ou les casiers des conteneurs doit être au maximum - de 52 kg/m², soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 poulets par cage de 80 cm x 60 cm de dimension ; - 11 poulets par casier de 80 cm x 60 cm de dimension.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27	Process abattage rituel (Casher) (y compris ressuage)	<i>Cf. annexe 2</i>

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28 (Cf. C71)	<u>Poids</u>	<u>Poids des carcasses éviscérées sans abats 2200 grammes maximum</u>
S29	Modalités de déclassement des carcasses	<p>Les carcasses sont systématiquement déclassées dans les cas suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses ; - déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 1 cm ; - brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; - griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant 80 mm et au total 200 mm.
S30	Conditions de classement des carcasses issues de l'abattage rituel	Les carcasses déclassées issues d'abattage rituel ne sont pas labellisées.

5.5.4. Ressuage des carcasses

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31	Modalités de bridage des volailles	L'opération de tri/bridage peut avoir lieu à chaud ou à froid. Le tri/bridage à froid a lieu après le ressuage, dans le cadre du ressuage en continu.
S32	Modalités de tri des volailles avant conditionnement	<p>Un deuxième tri des carcasses est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - aspect de la peau, - poids minimum, - absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		griffures, ...).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.10 Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. Conditions de Production Communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage		Engraissement	
		Du 1 ^{er} jour au 28 ^{ème} jour		Croissance et Finition	
		Du 29 ^{ème} jour à l'abattage			
Limites d'incorporation					
Catégorie	Matière première	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés		50 % minimum		75% en moyenne pondérée	
Céréales	Blé	0 %	70 %	0 %	80 %
	Maïs	0 %	70 %	0 %	80 %
Autres céréales		0 %	40 %	0 %	60 %
Produits dérivés de céréales		0%	15%	0%	15%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Cf. CPC	0%	45%	0%	25%
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC	0%	20%	0%	20%
Tubercules et racines, et produits dérivés	Cf. CPC	0%	5%	0%	5%
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. CPC	0%	10%	0%	10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC	0%	10%	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC	0%	15%	0%	15%
Produits laitiers et produits dérivés	Cf. CPC	0%	6%	0%	6%
Minéraux et produits dérivés	Cf. CPC	1%	6%	1%	6%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bière et produits de levures	Cf. CPC	0%	5%	0%	5%
Divers	Cf. CPC	0%	10%	0%	10%

ANNEXE 2 : PROCESS D'ABATTAGE RITUEL (CASHER)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.1	Conditions de saignée	Les volailles sont saignées par le sacrificateur
S27.2	Conditions de plumaison	Plumaison à sec
S27.3	Conditions d'éviscération	Les carcasses sont décapitées, éviscérées et époumonées.
S27.4	Conditions de trempage	<ul style="list-style-type: none"> - Après éviscération, les carcasses sont lavées dans des chillers à l'eau froide, à une température comprise entre 8 et 16°C. - L'eau est renouvelée en continu
S27.5	Qualité de l'eau de trempage	L'eau est issue du réseau de distribution d'eau potable, ce qui peut expliquer des variations saisonnières de température.
S27.6	Durée de trempage	30 minutes.
S27.7	Préparation des carcasses après trempage	Les pattes sont sectionnées.
S27.8	Conditions de salage	Les volailles sont salées à la main et reposent sur une bande transporteuse
S27.9	Durée de salage	1 heure à température ambiante
S27.10	Conditions de dessalage	<ul style="list-style-type: none"> - Le sel est ensuite éliminé par 3 trempages successifs dans des chillers - La durée du trempage est de 5 minutes par cycle - La température de l'eau des chillers est comprise entre 8 et 16°C - L'eau des chillers est renouvelée en continu
S27.11	Délai d'entrée en ressuage	L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 90 minutes après l'accrochage de la volaille.

Cahier des charges du label rouge n° LA 16/91 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 140 jours minimum
- Alimentée avec 75 % de céréales

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes relatives à la production en 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 justifiant la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité	4
5.	Méthode d'obtention.....	5
5.1.	Schéma de vie	5
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	5
5.2.1.	Oisillons mis en place	5
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	5
5.3.	Alimentation des volailles	6
5.4.	Élevage	6
5.4.1.	Provenance des volailles	6
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	6
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage.....	6
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	6
5.4.3.	Parcours	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	7
5.4.4.1.	Traitements	7
5.4.4.2.	Vide sanitaire	8
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	8
5.4.6.	Ramassage et transport	8
5.5.	Abattage	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	8
5.8.	Abats et conditionnement des abats	8
5.9.	Préparations de viande de volaille	8
5.10.	Surgélation	8
6.	Étiquetage.....	8
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	8
	Annexe 1 : Plan d'alimentation	9

1. NOM DU DEMANDEUR

ALSACE VOLAILLE (A.V.)
Espace Européen de l'Entreprise
2 rue de Rome
CS 30022 - Schiltigheim
67013 STRASBOURG CEDEX
Tél : 03.88.19.17.14 / Fax : 03 88 19 16 98
Courriel : alsace-volaille@alsace.chambagri.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Dinde de Noël fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les dindes label rouge sont issues d'une dinde à plumes noires et peau blanche, fermière élevée en plein air, abattue à 140 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'accès au parcours	Au 43ème jour	Pas de parcours particulières
Rotation des parcours	Repos de 8 semaines minimum	Pas d'exigences particulières
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	0,5 km minimum	Pas d'exigences particulières

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 140 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales

Après cuisson, la dinde fermière Label Rouge est caractérisée par :

- une viande plus ferme,

- des couleurs plus intenses, surtout pour le muscle rouge,
- une flaveur de grillé-rôti plus intense,
- une viande qui adhère plus à l'os.

4. TRAÇABILITE

ETAPE DU SCHEMA DE VIE CONCERNEE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITE	INFORMATIONS FOURNIES
Sélection / Multiplication / Accoupage	<ul style="list-style-type: none"> - BL - Certificat d'origine des dindonneaux - Déclaration des pontes - éclosion 	<ul style="list-style-type: none"> - N° de couvoir - Quantités livrées - N° de parquet - N° de bande <p>Date de ponte, date d'éclosion, date de mise en place et quantités correspondantes</p>
Alimentation des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Bulletin de livraison et étiquettes des aliments 	<ul style="list-style-type: none"> - Liste des matières premières des aliments
Elevage	<ul style="list-style-type: none"> - Bulletin de Livraison + Certificat d'Origine des poussins/dindonneaux - Fiche d'élevage 	<ul style="list-style-type: none"> - Coordonnées de l'accoureur - N° du parquet - Date et quantité de mise en place et d'enlèvement - N° éleveur - N° de bande - Mortalité - Date de mise en parcours
Abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison produit fini - Certificat de transfert (en cas de transfert) - Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation ou document de traçabilité équivalent - Planning d'abattage transmis par l'ODG - Instructions du tri des carcasses et découpes et des conditions de présentation 	<ul style="list-style-type: none"> - N° fiche enlèvement - Date et heure de fin d'enlèvement - Quantités d'enlèvement : quantités enlevées, labellisables, déclassées, labellisées - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Heure d'arrivée à l'abattoir - Date et heure d'abattage - N° d'étiquette - Critères de tri des carcasses et découpes et des conditions de présentation
Conditionnement des volailles entières	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation - Bon de livraison du produit fini - Document de transfert (en cas de transfert) 	<ul style="list-style-type: none"> - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Date d'abattage - Quantités labellisées et déclassées - N° d'étiquette
Découpe et conditionnement des découpes	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation - Bon de livraison du produit fini - Document de transfert (en cas de transfert) 	<ul style="list-style-type: none"> - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Date d'abattage - Quantités découpées, labellisées et déclassées - N° d'étiquette
Abats et	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement 	<ul style="list-style-type: none"> - Nom ou code de l'éleveur

ETAPE DU SCHEMA DE VIE CONCERNEE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITE	INFORMATIONS FOURNIES
conditionnement des abats	<ul style="list-style-type: none"> - d'abattage et de labellisation - Bon de livraison du produit fini - Document de transfert (en cas de transfert) 	<ul style="list-style-type: none"> - N° de bande - Date d'abattage - Quantités découpées, labellisées et déclassées - N° d'étiquette
Elaboration de préparations de viande de volaille	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche recette 	<ul style="list-style-type: none"> - N° lot - DLC - Date de conditionnement
Surgélation	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification du n° de bande - Date et heure d'abattage - Date et heure de surgélation - Quantité surgelée

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. Conditions de Production Communes

5.2. Multiplication / Accoupage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Calcul de la date d'éclosion des dindonneaux	La date d'éclosion des dindonneaux correspond à J1
S2	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Dinde de Noël » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couvrir et de l'homogénéité des œufs à couvrir	<ul style="list-style-type: none"> - Les œufs sont calibrés au démarrage de ponte jusqu'à ce que la proportion des œufs ayant un poids supérieur à 55 g soit de plus de 95% ; - Passée cette période de démarrage, chaque couvoir assure un contrôle par sondage (pesées aléatoires) afin de garantir l'homogénéité des œufs à couvrir durant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs.
S4	Tri des dindonneaux avant	Après éclosion les dindonneaux sont triés et les

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	livraison	dindonneaux chétifs, mal formés ou non arrivés à terme sont éliminés

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Planification des mises en place	Un planning de mise en place est établi par l'ODG en fonction notamment des durées d'élevage et des vides sanitaires à respecter.

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Origine des dindonneaux	Les dindonneaux livrés sont des dindonneaux femelles sexés.

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9 (Cf. C30)	<u>Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation</u>	<u>0,5 km minimum.</u>

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Chauffage du bâtiment avant l'arrivée des dindonneaux	24 heures avant l'arrivée des dindonneaux, le chauffage est mis en route jusqu'à atteindre une température au sol de 32°C minimum (hormis si la température au sol de 32°C est déjà atteinte).
S15	Entretien de la litière	<ul style="list-style-type: none"> - La litière doit être sèche et non croûteuse pour assurer un confort maximal aux volailles ; - Elle ne doit pas dégager d'odeur d'ammoniac ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- L'aération permet de maintenir une atmosphère sans ammoniac.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Maitrise de l'aménagement des parcours	<p>Les parcours sont conçus de façon à inciter les volailles à sortir le plus souvent et y rester le plus longtemps possible. Pour cela, il dispose des aménagements suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à 15 mètres de la sortie des trappes des arbres sont plantés sur 1 ou 2 rangs, le reste du parcours est soit couvert par une culture ombragère (maïs, tournesol), soit enherbé et ombragé ; - les premiers mètres devant les trappes sont hersés pour casser les croûtes et favoriser l'écoulement de l'eau ; - des brise-vents (haies coupe vent...) sont installés sur les parcours exposés au vent.
S19	Entretien du parcours	Le parcours doit rester libre de tout dépôt de matériaux et ne pas servir de lieu de stockage des litières.
S20 (Cf. C51)	<u>Rotation des parcours</u>	<u>8 semaines minimum</u>
S21 (Cf. C46)	<u>Age d'accès au parcours</u>	<u>L'accès au parcours est réalisé au plus tard à partir du 43^{ème} jour</u>

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Analyse de la potabilité de l'eau	Pour l'eau ne provenant pas du réseau (puits, ...), des analyses de potabilité sont réalisées annuellement. L'analyse est réalisée en sortie du forage.

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Utilisation des traitements	Si le temps d'attente excède la durée d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		restant à courir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci doit être retardée d'autant.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31	Modalités de bridage des volailles	L'opération de tri/bridage peut avoir lieu à chaud ou à froid. Le tri/bridage à froid a lieu après le ressuage, dans le cadre du ressuage en continu.
S32	Modalités de tri des volailles avant conditionnement	Un deuxième tri des carcasses est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - aspect de la peau ; - poids minimum ; - absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures...).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage		Engraissement			
				Croissance		Finition	
		Du 1 ^{er} jour au 28 ^{ème} jour		Du 29 ^{ème} jour au 63 ^{ème} jour		Du 64 ^{ème} jour à l'abattage	
Limites d'incorporation							
Catégorie	Matière première	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés		30% minimum		50% minimum		75% en moyenne pondérée	
Céréales*	Blé	0%	70%	0%	80%	0%	80%
	Maïs	0%	70%	0%	80%	0%	80%
Autres céréales		0%	40%	0%	60%	0%	60%
Produits dérivés de céréales		0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Cf. CPC	0%	45%	0%	45%	0%	25%
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Tubercules et racines, et produits dérivés	Cf. CPC	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. CPC	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Produits laitiers et produits dérivés	Cf. CPC	0%	6%	0%	6%	0%	6%
Minéraux et produits dérivés	Cf. CPC	1%	6%	1%	6%	1%	6%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bière et produits de levures	Cf. CPC	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Divers	Cf. CPC	0%	10%	0%	10%	0%	10%

* Les céréales distribuées en l'état sur le parcours ne sont pas prises en compte dans le calcul de la ration.

Cahier des charges du label rouge n° LA 14/98 « Chapon blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum
- Alimenté avec 80 % de céréales et, en finition, avec 5% de produits laitiers

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes relatives à la production en 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	4
4.	Traçabilité	4
5.	Méthode d'obtention.....	5
5.1.	Schéma de vie	5
5.2.	Multiplication / Accoupage	5
5.2.1.	Oisillons mis en place	5
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	6
5.3.	Alimentation des volailles	6
5.4.	Élevage	6
5.4.1.	Provenance des volailles	6
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	7
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	7
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	7
5.4.3.	Parcours	8
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	8
5.4.4.1.	Traitements	8
5.4.4.2.	Vide sanitaire	8
5.4.5.	Enlèvement de la bande	9
5.4.6.	Ramassage et transport	9
5.5.	Abattage	9
5.5.1.	Attente avant abattage	9
5.5.2.	Abattage	9
5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	9
5.5.4.	Ressuage	10
5.6.	Conditionnement des volailles entières	10
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	10
5.8.	Abats et conditionnement des abats	10
5.9.	Préparations de viande de volaille	10
5.10.	Surgélation	10
6.	Étiquetage.....	10
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	10
	Annexe 1 : Plan d'alimentation	11
	Annexe 2 : Process d'abattage rituel (Casher).....	12

1. NOM DU DEMANDEUR

ALSACE VOLAILLE (A.V.)
Espace Européen de l'Entreprise
2 rue de Rome
CS 30022 - Schiltigheim
67013 STRASBOURG CEDEX
Tél : 03.88.19.17.14 / Fax : 03 88 19 16 98
Courriel : alsace-volaille@alsace.chambagri.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon blanc fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les chapons label rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, à pattes et peau blanches, non cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 154 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de céréales et produits dérivés	A partir du 70ème jour $\geq 80\%$ de céréales et produits dérivés de céréales A partir du 126ème jour $\geq 85\%$ de céréales et produits dérivés de céréales	Pas d'exigences particulières
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	$\geq 5\%$	Pas d'exigences particulières
Distance entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	0,5 km minimum	Pas d'exigences particulières
Rotation des parcours	Repos de 8 semaines minimum	Pas d'exigences particulières
Finition	Claustration complète à partir du 133 ^{ème} jour	Pas d'exigences particulières
Age minimal d'abattage	≥ 154 jours	Environ 140 jours

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum
- Alimenté avec 80% de céréales et, en finition, avec 5% de produits laitiers.

Après cuisson, le chapon fermier Label Rouge est caractérisé par :

- une viande moins tendre,
- des couleurs plus intenses, surtout pour le muscle rouge,
- une moindre jutosité,
- une flaveur de grillé-rôti plus intense,
- une viande qui adhère plus à l'os.

4. TRAÇABILITE

ETAPE DU SCHEMA DE VIE CONCERNEE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITE	INFORMATIONS FOURNIES
Sélection / Multiplication / Accoupage	<ul style="list-style-type: none"> - BL - Certificat d'origine des poussins - Déclaration des pontes - - éclosion 	<ul style="list-style-type: none"> - N° de couvoir - Quantités livrées - N° de parquet - N° de bande - Date de ponte, date d'éclosion, date de mise en place et quantités correspondantes
Alimentation des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Bulletin de livraison et étiquettes des aliments 	<ul style="list-style-type: none"> - Liste des matières premières des aliments
Elevage	<ul style="list-style-type: none"> - Bulletin de Livraison + Certificat d'Origine des poussins/dindonneaux - Fiche d'élevage 	<ul style="list-style-type: none"> - Coordonnées de l'accoureur - N° du parquet - Date et quantité de mise en place et d'enlèvement - N° éleveur - N° de bande - Mortalité - Date de mise en parcours
Abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison produit fini - Certificat de transfert (en cas de transfert) - Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation ou document de traçabilité équivalent - Planning d'abattage transmis par l'ODG - Instructions du tri des carcasses et découpes et des conditions de présentation 	<ul style="list-style-type: none"> - N° fiche enlèvement - Date et heure de fin d'enlèvement - Quantités d'enlèvement : quantités enlevées, labellisables, déclassées, labellisées - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Heure d'arrivée à l'abattoir - Date et heure d'abattage - N° d'étiquette - Critères de tri des carcasses et découpes et des conditions de présentation
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement 	<ul style="list-style-type: none"> - Nom ou code de l'éleveur

ÉTAPE DU SCHEMA DE VIE CONCERNEE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITE	INFORMATIONS FOURNIES
des volailles entières	<ul style="list-style-type: none"> - d'abattage et de labellisation - Bon de livraison du produit fini - Document de transfert (en cas de transfert) 	<ul style="list-style-type: none"> - N° de bande - Date d'abattage - Quantités labellisées et déclassées - N° d'étiquette
Découpe et conditionnement des découpes	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation - Bon de livraison du produit fini - Document de transfert (en cas de transfert) 	<ul style="list-style-type: none"> - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Date d'abattage - Quantités découpées, labellisées et déclassées - N° d'étiquette
Abats et conditionnement des abats	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation - Bon de livraison du produit fini - Document de transfert (en cas de transfert) 	<ul style="list-style-type: none"> - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Date d'abattage - Quantités découpées, labellisées et déclassées - N° d'étiquette
Elaboration de préparations de viande de volaille	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche recette 	<ul style="list-style-type: none"> - N° lot - DLC - Date de conditionnement
Surgélation	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification du n° de bande - Date et heure d'abattage - Date et heure de surgélation - Quantité surgelée

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. Conditions de Production Communes

5.2. Multiplication / Accoupage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Calcul de la date d'éclosion des poussins	La date d'éclosion des poussins correspond à J1
S2	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Poulets à pattes blanches non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couvrir et de l'homogénéité des œufs à couvrir	<ul style="list-style-type: none"> - Les œufs sont calibrés au démarrage de ponte jusqu'à ce que la proportion des œufs ayant un poids supérieur à 48 g soit de plus de 95% - Passée cette période de démarrage, chaque couvoir assure un contrôle par sondage (pesées aléatoires) afin de garantir l'homogénéité des œufs à couvrir durant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs.
S4	Tri des poussins avant livraison	Après éclosion les poussins sont triés et les poussins chétifs, mal formés ou non arrivés à terme sont éliminés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S6	Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	$\geq 5 \%$

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Planification des mises en place	Un planning de mise en place est établi par l'ODG en fonction notamment des durées d'élevage et des vides sanitaires à respecter.

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Origine des poussins	Les poussins livrés sont des poussins mâles sexés. Tous les poussins livrés sont destinés au chaponnage.

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9 (Cf. C30)	<u>Distance entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation</u>	<u>0,5 km minimum.</u>
S10	Aménagement des bâtiments	La surface des fenêtres est au minimum de 12 m²/bâtiment
S12	Equipement des bâtiments	<ul style="list-style-type: none"> - Pour l'abreuvement, les bâtiments disposent soit d'abreuvoirs au nombre minimum de 28 par bâtiments, soit de lignes de pipettes, au nombre minimum de 2 lignes par bâtiment, pour les bâtiments construits après janvier 2009. La répartition des abreuvoirs et des pipettes est telle qu'elle permet un accès homogène des animaux aux abreuvements sur toute la surface du bâtiment ; - Les mangeoires sont au nombre minimum de 56 assiettes par bâtiment ; - Les abreuvoirs et les mangeoires sont répartis de façon homogène sur toute la surface du bâtiment.
S13	Entretien des abreuvoirs et des mangeoires	Les abreuvoirs et les mangeoires sont nettoyés et vérifiés journallement.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Entretien de la litière	<ul style="list-style-type: none"> - La litière doit être sèche et non croûteuse pour assurer un confort maximal aux volailles ; - Elle ne doit pas dégager d'odeur d'ammoniac ; - L'aération permet de maintenir une atmosphère sans ammoniac.
S16 (Cf. C41)	<u>Finition en claustration</u>	<u>Une claustration complète est réalisée durant les 3 dernières semaines, soit à partir du 133ème jour d'élevage</u>
S17	Conditions de finition	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Maitrise de l'aménagement des parcours	<p>Les parcours sont conçus de façon à inciter les volailles à sortir le plus souvent et y rester le plus longtemps possible. Pour cela, il dispose des aménagements suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à 15 mètres de la sortie des trappes des arbres sont plantés sur 1 ou 2 rangs, le reste du parcours est soit couvert par une culture ombragère (maïs, tournesol), soit enherbé et ombragé ; - les premiers mètres devant les trappes sont hersés pour casser les croûtes et favoriser l'écoulement de l'eau ; - des brise-vents (haies coupe vent...) sont installés sur les parcours exposés au vent.
S19	Entretien du parcours	Le parcours doit rester libre de tout dépôt de matériaux et ne pas servir de lieu de stockage des litières.
S20 (Cf. C51)	<u>Rotation des parcours</u>	<u>8 semaines minimum</u>

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Analyse de la potabilité de l'eau	Pour l'eau ne provenant pas du réseau (puits, ...), des analyses de potabilité sont réalisées annuellement. L'analyse est réalisée en sortie du forage.

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Utilisation des traitements	Si le temps d'attente excède la durée d'élevage restant à courir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci doit être retardée d'autant.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24 (Cf. C56)	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>154 jours</u>

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les chapons sont attrapés au niveau des tarses avec un maximum de deux volailles dans chaque main ; - Ils doivent être manipulés avec soin de façon à ne pas les blesser ; - Ils ne doivent pas être jetés en vrac dans les caisses.
S26	Densité des volailles par cage ou casier	<p>La densité des animaux dans les cages ou les casiers des conteneurs doit être au maximum - de 57 kg/m², soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 6 chapons par cage de 80 cm x 60 cm de dimension ; - 6 chapons par casier de 80 cm x 60 cm de dimension.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27	Process abattage rituel (Casher) (y compris ressuage)	<i>Cf. annexe 2</i>

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	Modalités de déclassement des carcasses	<p>Les carcasses sont systématiquement déclassées dans les cas suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses ; - déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 1 cm ; - brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; - griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant 80 mm et au total 200 mm.
S30	Conditions de classement des carcasses issues de l'abattage rituel	Les carcasses déclassées issues d'abattage rituel ne sont pas labellisées.

5.5.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31	Modalité de bridage des volailles	L'opération de tri/bridage peut avoir lieu à chaud ou à froid. Le tri/bridage à froid a lieu après le ressuage, dans le cadre du ressuage en continu.
S32	Modalités de tri des volailles avant conditionnement	Un deuxième tri des carcasses est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes : - aspect de la peau ; - poids minimum ; - absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures, ...).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de dispositions spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. Conditions de Production Communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage		Croissance		Engraissement		Finition	
		Du 1 ^{er} jour au 28 ^{ème} jour		Du 29 ^{ème} jour au 69 ^{ème} jour		Du 70 ^{ème} jour au 125 ^{ème} jour		Du 126 ^{èm} à l'abattage	
		Limite d'incorporation							
Catégorie	Matière première	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés		50% minimum		75% en moyenne pondérée		80% en moyenne pondérée		85% en moyenne pondérée	
Céréales	Blé	0%	70%	0%	80%	0%	80%	0%	80%
	Maïs	0%	70%	0%	80%	0%	80%	0%	80%
Autres céréales		0%	40%	0%	60%	0%	60%	0%	60%
Produits dérivés de céréales		0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Cf. CPC	0%	45%	0%	25%	0%	25%	0%	25%
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Tubercules et racines, et produits dérivés	Cf. CPC	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. CPC	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Produits laitiers et produits dérivés	Cf. CPC	0%	6%	0%	6%	0%	6%	5%	6%
Minéraux et produits dérivés	Cf. CPC	1%	6%	1%	6%	1%	6%	1%	6%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bière et produits de levures	Cf. CPC	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Divers	Cf. CPC	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%

ANNEXE 2 : PROCESS D'ABATTAGE RITUEL (CASHER)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.1	Conditions de saignée	Les volailles sont saignées par le sacrificateur
S27.2	Conditions de plumaison	Plumaison à sec
S27.3	Conditions d'éviscération	Les carcasses sont décapitées, éviscérées et époumonées.
S27.4	Conditions de trempage	<ul style="list-style-type: none"> - Après éviscération, les carcasses sont lavées dans des chillers à l'eau froide, à une température comprise entre 8 et 16°C. - L'eau est renouvelée en continu
S27.5	Qualité de l'eau de trempage	L'eau est issue du réseau de distribution d'eau potable, ce qui peut expliquer des variations saisonnières de température.
S27.6	Durée de trempage	30 minutes.
S27.7	Préparation des carcasses après trempage	Les pattes sont sectionnées.
S27.8	Conditions de salage	Les volailles sont salées à la main et reposent sur une bande transporteuse
S27.9	Durée de salage	1 heure à température ambiante
S27.10	Conditions de dessalage	<ul style="list-style-type: none"> - Le sel est ensuite éliminé par 3 trempages successifs dans des chillers - La durée du trempage est de 5 minutes par cycle - La température de l'eau des chillers est comprise entre 8 et 16°C - L'eau des chillers est renouvelée en continu
S27.11	Délai d'entrée en ressuage	L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 90 minutes après l'accrochage de la volaille.

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/17 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes relatives à la production en 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 justifiant la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité	4
5.	Méthode d'obtention.....	5
5.1.	Schéma de vie	5
5.2.	Multiplication / Accoupage	5
5.2.1.	Oisillons mis en place.....	5
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	5
5.3.	Alimentation des volailles	6
5.4.	Élevage	6
5.4.1.	Provenance des volailles	6
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	6
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	6
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	7
5.4.3.	Parcours	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	7
5.4.4.1.	Traitements	8
5.4.4.2.	Vide sanitaire	8
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	8
5.4.6.	Ramassage et transport.....	8
5.5.	Abattage.....	8
5.5.1.	Attente avant abattage.....	8
5.5.2.	Abattage.....	9
5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	9
5.5.4.	Ressuage.....	9
5.6.	Conditionnement des volailles entières	9
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	10
5.8.	Abats et conditionnement des abats	10
5.9.	Préparations de viande de volaille.....	10
5.10.	Surgélation.....	10
6.	Étiquetage	10
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	10
	Annexe 1 : Plan d'alimentation	11
	Annexe 2 : Process d'abattage rituel (Casher).....	12

1. NOM DU DEMANDEUR

ALSACE VOLAILLE (A.V.)
Espace Européen de l'Entreprise
2 rue de Rome
CS 30022 – Schiltigheim
67013 STRASBOURG Cedex
Tél. : 03.88.19.17.14 / Fax : 03.88.19.16.98
Courriel : alsace-volaille@alsace.chambagri.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, à pattes et peau jaunes, cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	0,5 km minimum	Pas d'exigences particulières
Rotation des parcours	Repos de 8 semaines minimum	Pas d'exigences particulières

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

Avant cuisson, le poulet fermier Label Rouge est caractérisé par :

- une chair blanche avec graisse de couverture jaune

Après cuisson, le poulet fermier Label Rouge n° LA 03/17 est caractérisé par :

- une viande plus ferme,

- des couleurs plus intenses, surtout pour le muscle rouge,
- une moindre jutosité,
- une viande qui adhère plus à l'os,
- une flaveur de grillé-rôti plus intense,
- une peau dorée, croustillante et goûteuse (arôme grillé)

4. TRAÇABILITE

ETAPE DU SCHEMA DE VIE CONCERNEE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITE	INFORMATIONS FOURNIES
Sélection / Multiplication / Accoupage	<ul style="list-style-type: none"> - BL - Certificat d'origine des poussins - Déclaration des pontes - éclosion 	<ul style="list-style-type: none"> - N° de couvoir - Quantités livrées - N° de parquet - N° de bande <p>Date de ponte, date d'éclosion, date de mise en place et quantités correspondantes</p>
Alimentation des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Bulletin de livraison et étiquettes des aliments 	<ul style="list-style-type: none"> - Liste des matières premières des aliments
Elevage	<ul style="list-style-type: none"> - Bulletin de Livraison + Certificat d'Origine des poussins/dindonneaux - Fiche d'élevage 	<ul style="list-style-type: none"> - Coordonnées de l'accoureur - N° du parquet - Date et quantité de mise en place et d'enlèvement - N° éleveur - N° de bande - Mortalité - Date de mise en parcours
Abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison produit fini - Certificat de transfert (en cas de transfert) - Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation ou document de traçabilité équivalent - Planning d'abattage transmis par l'ODG - Instructions du tri des carcasses et découpes et des conditions de présentation 	<ul style="list-style-type: none"> - N° fiche enlèvement - Date et heure de fin d'enlèvement - Quantités d'enlèvement : quantités enlevées, labellisables, déclassées, labellisées - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Heure d'arrivée à l'abattoir - Date et heure d'abattage - N° d'étiquette - Critères de tri des carcasses et découpes et des conditions de présentation
Conditionnement des volailles entières	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation - Bon de livraison du produit fini - Document de transfert (en cas de transfert) 	<ul style="list-style-type: none"> - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Date d'abattage - Quantités labellisées et déclassées - N° d'étiquette
Découpe et conditionnement des découpes	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation - Bon de livraison du produit fini - Document de transfert (en 	<ul style="list-style-type: none"> - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Date d'abattage - Quantités découpées, labellisées et déclassées

ETAPE DU SCHEMA DE VIE CONCERNEE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITE	INFORMATIONS FOURNIES
	cas de transfert)	- N° d'étiquette
Abats et conditionnement des abats	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation - Bon de livraison du produit fini - Document de transfert (en cas de transfert) 	<ul style="list-style-type: none"> - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Date d'abattage - Quantités découpées, labellisées et déclassées - N° d'étiquette
Elaboration de préparations de viande de volaille	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche recette 	<ul style="list-style-type: none"> - N° lot - DLC - Date de conditionnement
Surgélation	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification du n° de bande - Date et heure d'abattage - Date et heure de surgélation - Quantité surgelée

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. Conditions de Production Communes

5.2. Multiplication / Accoupage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Calcul de la date d'éclosion des poussins	La date d'éclosion des poussins correspond à J1
S2	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Poulets à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couvrir et de l'homogénéité des œufs à couvrir	<ul style="list-style-type: none"> - Les œufs sont calibrés au démarrage de ponte jusqu'à ce que la proportion des œufs ayant un poids supérieur à 48 g soit de plus de 95% ; - Passée cette période de démarrage, chaque couvoir assure un contrôle par sondage (pesées aléatoires) afin de garantir l'homogénéité des œufs à couvrir durant toute la durée d'exploitation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		des parquets reproducteurs.
S4	Tri des poussins avant livraison	Après éclosion les poussins sont triés et les poussins chétifs, mal formés ou non arrivés à terme sont éliminés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Planification des mises en place	Un planning de mise en place est établi par l'ODG en fonction notamment des durées d'élevage et des vides sanitaires à respecter.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9 (Cf. C30)	<u>Distance entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation</u>	<u>0,5 km minimum.</u>
S10	Aménagement des bâtiments	La surface des fenêtres est au minimum de 12 m²/bâtiment
S12	Equipement des bâtiments	<p>- Pour l'abreuvement, les bâtiments disposent soit d'abreuvoirs au nombre minimum de 28 par bâtiments, soit de lignes de pipettes, au nombre minimum de 2 lignes par bâtiment, pour les bâtiments construits après janvier 2009 ;</p> <p>- La répartition des abreuvoirs et des pipettes est telle qu'elle permet un accès homogène des animaux aux abreuvements sur toute la surface du bâtiment. Les mangeoires sont au nombre minimum de 56 assiettes par bâtiment ;</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Les abreuvoirs et les mangeoires sont répartis de façon homogène sur toute la surface du bâtiment.
S13	Entretien des abreuvoirs et des mangeoires	Les abreuvoirs et les mangeoires sont nettoyés et vérifiés journallement.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Entretien de la litière	<ul style="list-style-type: none"> - La litière doit être sèche et non croûteuse pour assurer un confort maximal aux volailles. - Elle ne doit pas dégager d'odeur d'ammoniac. - L'aération permet de maintenir une atmosphère sans ammoniac.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Maitrise de l'aménagement des parcours	<p>Les parcours sont conçus de façon à inciter les volailles à sortir le plus souvent et y rester le plus longtemps possible. Pour cela, il dispose des aménagements suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à 15 mètres de la sortie des trappes des arbres sont plantés sur 1 ou 2 rangs, le reste du parcours est soit couvert par une culture ombragère (maïs, tournesol), soit enherbé et ombragé ; - les premiers mètres devant les trappes sont hersés pour casser les croûtes et favoriser l'écoulement de l'eau ; - des brise-vents (haies coupe-vent...) sont installés sur les parcours exposés au vent.
S19	Entretien du parcours	Le parcours doit rester libre de tout dépôt de matériaux et ne pas servir de lieu de stockage des litières.
S20 (Cf. C51)	<u>Rotation des parcours</u>	<u>8 semaines minimum</u>

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Analyse de la potabilité de l'eau	Pour l'eau ne provenant pas du réseau (puits,...), des analyses de potabilité sont réalisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		annuellement. L'analyse est réalisée en sortie du forage.

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Utilisation des traitements	Si le temps d'attente excède la durée d'élevage restant à courir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci doit être retardée d'autant.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les poulets sont attrapés au niveau des tarses avec un maximum de trois poulets dans chaque main. - Ils doivent être manipulés avec soin de façon à ne pas les blesser. - Ils ne doivent pas être jetés en vrac dans les caisses.
S26	Densité des volailles par cage ou casier	<p>La densité des animaux dans les cages ou les casiers des conteneurs doit être au maximum - de 52 kg/m², soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 poulets par cage de 80 cm x 60 cm de dimension ; - 11 poulets par casier de 80 cm x 60 cm de dimension.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27	Process abattage rituel (Casher) (y compris ressuage)	<i>Cf. annexe 2</i>

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	<u>Poids</u>	<u>- Poids des carcasses éviscérées sans abats : 2200 grammes maximum.</u>
S29	Modalités de déclassement des carcasses	Les carcasses sont systématiquement déclassées dans les cas suivants : <ul style="list-style-type: none"> - articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses ; - déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 1 cm ; - brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; - griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant 80 mm et au total 200 mm.
S30	Conditions de classement des carcasses issues de l'abattage rituel	Les carcasses déclassées issues d'abattage rituel ne sont pas labellisées.

5.5.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31	Modalités de bridage des volailles	L'opération de tri/bridage peut avoir lieu à chaud ou à froid. Le tri/bridage à froid a lieu après le ressuage, dans le cadre du ressuage en continu.
S32	Modalités de tri des volailles avant conditionnement	Un deuxième tri des carcasses est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - aspect de la peau, - poids minimum - absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures,...).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. Conditions de Production Communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage		Engraissement	
		Du 1 ^{er} jour au 28 ^{ème} jour		Croissance et Finition	
		Du 29 ^{ème} jour à l'abattage			
Limites d'incorporation					
Catégorie	Matière première	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés		50 %		75% En moyenne pondérée	
Céréales	Blé	0 %	70 %	0 %	80 %
	Maïs	0 %	70 %	0 %	80 %
Autres céréales		0 %	40 %	0 %	60 %
Produits dérivés de céréales		0%	15%	0%	15%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Cf. CPC	0%	45%	0%	25%
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC	0%	20%	0%	20%
Tubercules et racines, et produits dérivés	Cf. CPC	0%	5%	0%	5%
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. CPC	0%	10%	0%	10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC	0%	10%	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC	0%	15%	0%	15%
Produits laitiers et produits dérivés	Cf. CPC	0%	6%	0%	6%
Minéraux et produits dérivés	Cf. CPC	1%	6%	1%	6%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bière et produits de levures	Cf. CPC	0%	5%	0%	5%
Divers	Cf. CPC	0%	10%	0%	10%

ANNEXE 2 : PROCESS D'ABATTAGE RITUEL (CASHER)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.1	Conditions de saignée	Les volailles sont saignées par le sacrificateur
S27.2	Conditions de plumaison	Plumaison à sec
S27.3	Conditions d'éviscération	Les carcasses sont décapitées, éviscérées et époumonées.
S27.4	Conditions de trempage	<ul style="list-style-type: none"> - Après éviscération, les carcasses sont lavées dans des chillers à l'eau froide, à une température comprise entre 8 et 16°C. - L'eau est renouvelée en continu
S27.5	Qualité de l'eau de trempage	L'eau est issue du réseau de distribution d'eau potable, ce qui peut expliquer des variations saisonnières de température.
S27.6	Durée de trempage	30 minutes.
S27.7	Préparation des carcasses après trempage	Les pattes sont sectionnées.
S27.8	Conditions de salage	Les volailles sont salées à la main et reposent sur une bande transporteuse
S27.9	Durée de salage	1 heure à température ambiante
S27.10	Conditions de dessalage	<ul style="list-style-type: none"> - Le sel est ensuite éliminé par 3 trempages successifs dans des chillers - La durée du trempage est de 5 minutes par cycle - La température de l'eau des chillers est comprise entre 8 et 16°C - L'eau des chillers (bacs de refroidissement) est renouvelée en continu
S27.11	Délai d'entrée en ressuage	L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 90 minutes après l'accrochage de la volaille.

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/18 « Poulet noir fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes relatives à la production en 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 justifiant la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité	4
5.	Méthode d'obtention.....	5
5.1.	Schéma de vie	5
5.2.	Multiplication / Accoupage	5
5.2.1.	Oisillons mis en place	5
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	5
5.3.	Alimentation des volailles	6
5.4.	Élevage	6
5.4.1.	Provenance des volailles	6
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	6
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	6
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	7
5.4.3.	Parcours	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	7
5.4.4.1.	Traitements	8
5.4.4.2.	Vide sanitaire	8
5.4.5.	Enlèvement de la bande	8
5.4.6.	Ramassage et transport	8
5.5.	Abattage	8
5.5.1.	Attente avant abattage	8
5.5.2.	Abattage	8
5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	9
5.5.4.	Ressuage	9
5.6.	Conditionnement des volailles entières	9
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	9
5.8.	Abats et conditionnement des abats	10
5.9.	Préparations de viande de volaille	10
5.10.	Surgélation	10
6.	Étiquetage	10
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	10
	Annexe 1 : Plan d'alimentation	11
	Annexe 2 : Process d'abattage rituel (Casher).....	12

1. NOM DU DEMANDEUR

ALSACE VOLAILLE (A.V.)
Espace Européen de l'Entreprise
2 rue de Rome
CS 30022 - Schiltigheim
67013 STRASBOURG CEDEX
Tél : 03.88.19.17.14 / Fax : 03 88 19 16 98
Courriel : alsace-volaille@alsace.chambagri.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet noir fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, à pattes noires et peau blanche, à plumage noir, cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	0,5 km minimum	Pas d'exigences particulières
Rotation des parcours	Repos de 8 semaines minimum	Pas de parcours

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

Après cuisson, le poulet fermier label rouge est caractérisé par :

- une viande plus ferme,
- des couleurs plus intenses, surtout pour le muscle rouge,
- une moindre jutosité,

- une saveur de grillé-rôti plus intense,
- une viande qui adhère plus à l'os,
- une peau dorée, croustillante et gouteuse (arôme grillé)

4. TRAÇABILITE

ÉTAPE DU SCHEMA DE VIE CONCERNEE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITE	INFORMATIONS FOURNIES
Sélection / Multiplication / Accoupage	<ul style="list-style-type: none"> - BL - Certificat d'origine des poussins - Déclaration des pontes - éclosion 	<ul style="list-style-type: none"> - N° de couvoir - Quantités livrées - N° de parquet - N° de bande - Date de ponte, date d'éclosion, date de mise en place et quantités correspondantes
Alimentation des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Bulletin de livraison et étiquettes des aliments 	<ul style="list-style-type: none"> - Liste des matières premières des aliments
Elevage	<ul style="list-style-type: none"> - Bulletin de Livraison + Certificat d'Origine des poussins/dindonneaux - Fiche d'élevage 	<ul style="list-style-type: none"> - Coordonnées de l'accoureur - N° du parquet - Date et quantité de mise en place et d'enlèvement - N° éleveur - N° de bande - Mortalité - Date de mise en parcours
Abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison produit fini - Certificat de transfert (en cas de transfert) - Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation ou document de traçabilité équivalent - Planning d'abattage transmis par l'ODG - Instructions du tri des carcasses et découpes et des conditions de présentation 	<ul style="list-style-type: none"> - N° fiche enlèvement - Date et heure de fin d'enlèvement - Quantités d'enlèvement : quantités enlevées, labellissables, déclassées, labellisées - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Heure d'arrivée à l'abattoir - Date et heure d'abattage - N° d'étiquette - Critères de tri des carcasses et découpes et des conditions de présentation
Conditionnement des volailles entières	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation - Bon de livraison du produit fini - Document de transfert (en cas de transfert) 	<ul style="list-style-type: none"> - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Date d'abattage - Quantités labellisées et déclassées - N° d'étiquette
Découpe et conditionnement des découpes	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation - Bon de livraison du produit fini - Document de transfert (en cas de transfert) 	<ul style="list-style-type: none"> - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Date d'abattage - Quantités découpées, labellisées et déclassées - N° d'étiquette

ETAPE DU SCHEMA DE VIE CONCERNEE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITE	INFORMATIONS FOURNIES
Abats et conditionnement des abats	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation - Bon de livraison du produit fini - Document de transfert (en cas de transfert) 	<ul style="list-style-type: none"> - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Date d'abattage - Quantités découpées, labellisées et déclassées - N° d'étiquette
Elaboration de préparations de viande de volaille	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche recette 	<ul style="list-style-type: none"> - N° lot - DLC - Date de conditionnement
Surgélation	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification du n° de bande - Date et heure d'abattage - Date et heure de surgélation - Quantité surgelée

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. Conditions de Production Communes

5.2. Multiplication / Accoupage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Calcul de la date d'éclosion des poussins	La date d'éclosion des poussins correspond à J1
S2	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Poulets à pattes noires cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couvrir et de l'homogénéité des œufs à couvrir	<p>Les œufs sont calibrés au démarrage de ponte jusqu'à ce que la proportion des œufs ayant un poids supérieur à 48 g soit de plus de 95%</p> <ul style="list-style-type: none"> - Passée cette période de démarrage, chaque couvoir assure un contrôle par sondage (pesées aléatoires) afin de garantir l'homogénéité des œufs à couvrir durant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Tri des poussins avant livraison	Après éclosion les poussins sont triés et les poussins chétifs, mal formés ou non arrivés à terme sont éliminés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Planification des mises en place	Un planning de mise en place est établi par l'ODG en fonction notamment des durées d'élevage et des vides sanitaires à respecter.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9 (Cf. C30)	<u>Distance entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation</u>	<u>0,5 km minimum.</u>
S10	Aménagement des bâtiments	La surface des fenêtres est au minimum de 12 m²/bâtiment
S12	Equipement des bâtiments	<ul style="list-style-type: none"> - Pour l'abreuvement, les bâtiments disposent soit d'abreuvoirs au nombre minimum de 28 par bâtiments, soit de lignes de pipettes, au nombre minimum de 2 lignes par bâtiment, pour les bâtiments construits après janvier 2009. - La répartition des abreuvoirs et des pipettes est telle qu'elle permet un accès homogène des animaux aux abreuvements sur toute la surface du bâtiment. Les mangeoires sont au nombre minimum de 56 assiettes par bâtiment. - Les abreuvoirs et les mangeoires sont répartis de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		façon homogène sur toute la surface du bâtiment.
S13	Entretien des abreuvoirs et des mangeoires	Les abreuvoirs et les mangeoires sont nettoyés et vérifiés journallement.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Entretien de la litière	La litière doit être sèche et non croûteuse pour assurer un confort maximal aux volailles. - Elle ne doit pas dégager d'odeur d'ammoniac. - L'aération permet de maintenir une atmosphère sans ammoniac.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Maitrise de l'aménagement des parcours	Les parcours sont conçus de façon à inciter les volailles à sortir le plus souvent et y rester le plus longtemps possible. Pour cela, il dispose des aménagements suivants : - à 15 mètres de la sortie des trappes des arbres sont plantés sur 1 ou 2 rangs, le reste du parcours est soit couvert par une culture ombragère (maïs, tournesol), soit enherbé et ombragé ; - les premiers mètres devant les trappes sont hersés pour casser les croûtes et favoriser l'écoulement de l'eau ; - des brise-vents (haies coupe vent...) sont installés sur les parcours exposés au vent.
S19	Entretien du parcours	Le parcours doit rester libre de tout dépôt de matériaux et ne pas servir de lieu de stockage des litières.
S20 (Cf. C51)	<u>Rotation des parcours</u>	<u>8 semaines minimum</u>

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Analyse de la potabilité de l'eau	Pour l'eau ne provenant pas du réseau (puits, ...), des analyses de potabilité sont réalisées annuellement. L'analyse est réalisée en sortie du

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		forage.

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Utilisation des traitements	Si le temps d'attente excède la durée d'élevage restant à courir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci doit être retardée d'autant.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les poulets sont attrapés au niveau des tarses avec un maximum de trois poulets dans chaque main ; - Ils doivent être manipulés avec soin de façon à ne pas les blesser ; - Ils ne doivent pas être jetés en vrac dans les caisses.
S26	Densité des volailles par cage ou casier	<p>La densité des animaux dans les cages ou les casiers des conteneurs doit être au maximum de 52 kg/m², soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 poulets par cage de 80 cm x 60 cm de dimension ; - 11 poulets par casier de 80 cm x 60 cm de dimension.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27	Process abattage rituel (Casher)	<i>Cf. annexe 2</i>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	(y compris ressuage)	

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28 (Cf. C71)	<u>Poids</u>	<u>Poids des carcasses éviscérées sans abats : 2200 grammes maximum.</u>
S29	Modalités de déclassement des carcasses	Les carcasses sont systématiquement déclassées dans les cas suivants : <ul style="list-style-type: none"> - articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses ; - déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 1 cm ; - brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; - griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant 80 mm et au total 200 mm.
S30	Conditions de classement des carcasses issues de l'abattage rituel	Les carcasses déclassées issues d'abattage rituel ne sont pas labellisées.

5.5.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31	Modalités de bridage des volailles	L'opération de tri/bridage peut avoir lieu à chaud ou à froid. Le tri/bridage à froid a lieu après le ressuage, dans le cadre du ressuage en continu.
S32	Modalités de tri des volailles avant conditionnement	Un deuxième tri des carcasses est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - aspect de la peau, - poids minimum, - absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures, ...)

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

		Démarrage		Engraissement	
		<i>Du 1^{er} jour au 28^{ème} jour</i>		<i>Croissance et Finition</i>	
		<i>Du 29^{ème} jour à l'abattage</i>			
Limites d'incorporation					
Catégorie	Matière première	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés		50 % minimum		75% en moyenne pondérée	
Céréales	Blé	0 %	70 %	0 %	80 %
	Maïs	0 %	70 %	0 %	80 %
Autres céréales		0 %	40 %	0 %	60 %
Produits dérivés de céréales		0%	15%	0%	15%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Cf. CPC	0%	45%	0%	25%
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC	0%	20%	0%	20%
Tubercules et racines, et produits dérivés	Cf. CPC	0%	5%	0%	5%
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. CPC	0%	10%	0%	10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC	0%	10%	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC	0%	15%	0%	15%
Produits laitiers et produits dérivés	Cf. CPC	0%	6%	0%	6%
Minéraux et produits dérivés	Cf. CPC	1%	6%	1%	6%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bière et produits de levures	Cf. CPC	0%	5%	0%	5%
Divers	Cf. CPC	0%	10%	0%	10%

ANNEXE 2 : PROCESS D'ABATTAGE RITUEL (CASHER)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.1	Conditions de saignée	Les volailles sont saignées par le sacrificateur
S27.2	Conditions de plumaison	Plumaison à sec
S27.3	Conditions d'éviscération	Les carcasses sont décapitées, éviscérées et époumonées.
S27.4	Conditions de trempage	<ul style="list-style-type: none"> - Après éviscération, les carcasses sont lavées dans des chillers à l'eau froide, à une température comprise entre 8 et 16°C. - L'eau est renouvelée en continu
S27.5	Qualité de l'eau de trempage	L'eau est issue du réseau de distribution d'eau potable, ce qui peut expliquer des variations saisonnières de température.
S27.6	Durée de trempage	30 minutes.
S27.7	Préparation des carcasses après trempage	Les pattes sont sectionnées.
S27.8	Conditions de salage	Les volailles sont salées à la main et reposent sur une bande transporteuse
S27.9	Durée de salage	1 heure à température ambiante
S27.10	Conditions de dessalage	<ul style="list-style-type: none"> - Le sel est ensuite éliminé par 3 trempages successifs dans des chillers - La durée du trempage est de 5 minutes par cycle - La température de l'eau des chillers est comprise entre 8 et 16°C - L'eau des chillers (bacs de refroidissement) est renouvelée en continu
S27.11	Délai d'entrée en ressuage	L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 90 minutes après l'accrochage de la volaille.