JORF du 9 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/04 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

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 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
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 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 9
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 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 13
5.9. Transformation 13
5.10. Surgélation 13
6. Étiquetage 13
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 13
Annexe 1 : Plan d'alimentation 14

1. NOM DU DEMANDEUR

FERMIERS DU BOCAGE (FDB)
Siège social :
AGRIAL - 4, rue des Roquemonts
14050 CAEN cedex 4

Siège administratif :
Agrial Filière Volailles
La Lantière
35133 JAVENE
Téléphone : 02.99.17.24.80 – Télécopie : 02. 99.17.24.85 –
Courriel : p.clement@agrial.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 rouge sont issus d'un poulet blanc, fermier élevé en plein air, abattu à 84 jours minimum.

Les poulets entiers peuvent être présentés effilés ou prêt à cuire.

Ils sont commercialisés en pièces entières, frais.

Les pièces entières et découpes peuvent être conditionnées nues, individuellement ou en caissettes vrac, sous film simple, sous vide ou sous atmosphère modifiée.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Aménagement des parcours	Sol recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface	Pas d'exigences
Age minimal d'abattage	84 jours minimum	38 jours maximum

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

Avant cuisson, la présentation des carcasses doit être irréprochable. En particulier, les poulets doivent être bien conformés, la peau ne doit pas être déchirée, brûlée, griffée ou marquée de traces de sang, la plumaison doit être soignée.

Après cuisson, la chair des volailles doit être ferme, gouteuse avec une bonne jutosité et adhérer à l'os.

Au cours de la cuisson, la perte en eau doit être faible et l'odeur agréable (notamment grâce à la présence de gras sous-cutané).

4. TRAÇABILITÉ

Le couvoir assure la traçabilité des produits du reproducteur à l'oisillon. Toute mise en place fait l'objet d'un certificat d'origine transmis à l'ODG reprenant le nom de l'élevage de livraison, les quantités livrées, le numéro de la bande, la date de naissance et le parquet d'origine.

Chaque éleveur tient à jour un registre d'élevage ainsi qu'une fiche d'élevage par lot sur laquelle il enregistre l'ensemble des événements survenus et des interventions effectuées. Ce document permet d'assurer l'enregistrement de l'ensemble des opérations effectuées au niveau de l'élevage et de contrôler la bonne application du cahier des charge (utilisation d'aliments référencés, respect des transitions alimentaires, etc…).

Les bons de livraison des aliments comportent des références univoques permettant de retrouver chez le fabricant d'aliment la formule mise en œuvre.

Une comptabilité matière entre les carcasses rentrées en découpe et les quantités découpées est tenue à jour.

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
1. <u>Sélection</u>	Identification des oisillons futurs reproducteurs livrés	CO des reproducteurs : - Coordonnées du sélectionneur - N° du certificat - Nom du couvoir destinataire - Nom de la souche - Quantité d'oisillons livrés - Date d'éclosion	N° du certificat d'origine des reproducteurs
2. <u>Accouvage</u>	Identification des parquets de reproducteurs mis en place	Répertoire des parquets : - Souche - Croisement - N° des CO des reproducteurs - N° du parquet - Date de naissance - Quantité - Date d'entrée en ponte	N° du parquet

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
	Identification des œufs à couver	Registre de ponte et/ou fiche d'incubation : - N° du parquet - Quantité - Date de ponte - Date de mise en incubation	N° du parquet
	Identification des oisillons livrés	Certificat d'origine : - Identification du couvoir - N° de parquet - N° du certificat - Nature du croisement (souche) - Date de naissance - Quantité d'oisillons livrés - Elevage de livraison	N° du certificat d'origine des oisillons livrés
	Transmission du CO à l'organisme de planification et / ou l'OC	Certificat d'origine	
3. Fabrication d'aliment	Identification des aliments livrés en élevage	Bon de livraison et/ou étiquettes : - Elevage de livraison - Date de livraison - Quantité livrée - Nom de la formule - N° lot permettant de retrouver la fabrication	Bons de livraison archivés par l'éleveur avec les fiches d'élevage
4. Elevage	Tenue de la fiche d'élevage et du registre d'élevage incluant la conservation et l'archivage du CO, des bons et étiquettes d'aliments, des ordonnances vétérinaires, l'enregistrement des nettoyages / désinfection permettant de calculer le vide sanitaire	Registre et fiche d'élevage - Eléments du CO - Mortalité - Alimentation et transitions alimentaires - Evénements survenus en cours d'élevage - N° de lot éventuellement attribué par l'organisme de planification - Nettoyage / désinfection	N° du certificat d'origine ou du lot attribué par l'organisme de planification

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
5. Enlèvement	Etablissement d'un bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - N° du CO ou N° de lot attribué par l'organisme de planification - Elevage et le cas échéant, n° du bâtiment - Date et heure de départ de l'élevage - Nombre de volailles enlevées - Signature de l'éleveur et du chauffeur	N° du CO ou N° du lot attribué par l'organisme de planification
6. Abattage	Complément du bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - Date et heure d'arrivée à l'abattoir	
	Etablissement d'une fiche d'abattage et identification des caisses ou chariot d'abattage	Fiche d'abattage : - Nom de l'éleveur ou N° de lot - Date et heure d'abattage - N° du label rouge	Nom de l'éleveur ou n° de lot
7. Découpe	Etablissement d'une fiche de découpe et identification des contenants si le conditionnement est différé	Fiche de découpe : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage - Date et heure d'abattage - Date et heure de découpe - Nombre de carcasses entrant en découpe - Nombre de morceaux découpés par type de morceaux - Le cas échéant, n° de lot de découpe attribué	Nom de l'éleveur ou n° de lot
8. Conditionnement et étiquetage	Utilisation d'étiquettes à numérotation individuelle Etablissement d'un relevé d'utilisation des étiquettes adressé à l'ODG et/ou à l'OC	Déclaration d'étiquetage : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage, - Date d'abattage - Nombre abattu en label rouge - Nombre abattu hors label rouge - Quantité saisie - Date de découpe éventuelle - Code étiquette - Quantité utilisée par code	Numéros des étiquettes apposées sur le produit

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
	Tenue d'une comptabilité étiquette par l'abattoir	- Quantité éventuellement détruite par code - Premier et dernier numéro Comptabilité étiquette : - Code étiquette - Quantité rentrée et date - Quantité utilisée - Numéros d'étiquettes	
9. Surgélation	Etablissement d'une fiche de surgélation	Fiche de surgélation : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage, - Date et heure d'abattage et découpe éventuelle - Date et heure de surgélation - Quantité surgelée	Numéros des étiquettes apposées sur le produit

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
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulets à pattes blanches non cou nu ♂ / ♀ : I66 / T55 JA57 : I657 / T557 SA51 : / T551
S2.	Charte sanitaire des couvoirs	Le couvoir applique tant au niveau des reproducteurs que de la partie couvoir, des procédures de maîtrise et de contrôle de l'hygiène conformément à la charte SNA pour laquelle il est habilité.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Éclosion des oisillons	Les oisillons d'une même bande sont éclos dans un espace temps maximum de 24 heures
S4.	Transport des oisillons	Le transport est placé sous la responsabilité du couvoir. Les véhicules sont équipés et chargés de manière à assurer une température de 33° C au niveau des oisillons.
S5.	Suivi de livraison des oisillons et réclamations	Le couvoir assure un suivi des livraisons avec : • une fiche de livraison, • une fiche de mortalité à 10 jours. Il assure l'enregistrement des réclamations émanant de l'ODG ou des élevages livrés. Il gère le suivi des réclamations avec application d'actions correctives si cela s'avère nécessaire.
S6.	Remise du certificat d'origine	Lors de la livraison des oisillons à l'élevage, le couvoir remet à l'éleveur un certificat d'origine permettant d'établir l'origine des volailles.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	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 pesés systématiquement pendant au minimum 3 semaines. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. Un contrôle visuel permet également l'élimination des œufs dont la taille laisse présager un poids inférieur au minimum requis.
S8.	Tri des oisillons	L'ensemble d'une bande d'oisillons livrée est homogène ; le tri à l'éclosion assure la viabilité du lot au cours du transport et dans les dix premiers jours de vie.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S10.	Référencement des formules d'aliment	Toute formule (nom commercial pour un site donné de fabrication) fait l'objet, préalablement à sa fabrication, d'un référencement auprès de l'organisme certificateur. L'optimisation d'une formule référencée est possible en restant dans le cadre du plan d'alimentation.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Utilisation d'œillères	L'utilisation d'œillères (lunettes) est interdite
S12.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Implantation des bâtiments	Dans la mesure où la bonne orientation du bâtiment ne peut être respectée (relief, obstacle naturel ou chemin d'accès ne permettant cette orientation), des haies végétales sont implantées de façon à réduire le vent au niveau des trappes.
S14.	Isolation du bâtiment	La couverture est munie d'une isolation équivalente à 30 mm de polystyrène.
S15.	Aménagement des bâtiments	-L'aménagement doit faciliter l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments : - parois et plafonds doivent être en bon état d'entretien et en matériau facilement nettoyable, - les portes doivent être suffisamment larges pour permettre une évacuation rapide et totale de la litière après chaque bande, - les installations intérieures facilement et totalement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		démontables de façon à optimiser le nettoyage et la désinfection après chaque bande.
S16.	Modalités de calcul de la surface utile	La surface utile du bâtiment est calculée au niveau de la litière diminuée de toutes surfaces utilisées par des installations autres que les mangeoires et abreuvoirs
S17.	Séparation des sites	L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Identification des bâtiments	Dans le cas d'élevage à plusieurs bâtiments susceptibles de travailler en bandes multiples, les bâtiments et les silos correspondants sont clairement identifiés par un numéro d'ordre.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Aménagement des parcours	- Le sol est recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface. - Le stockage de matériel, litière ou objet divers est interdit sur le parcours quand les volailles y ont accès.
S20.	Déclaration de modification du parcours	Toute modification du parcours par rapport au plan établi lors de la visite d'habilitation doit être déclarée préalablement à l'ODG et à l'Organisme Certificateur

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie est établi en tenant compte du contexte sanitaire régional de l'élevage. Il reprend les opérations de vaccination, compléments nutritionnels et vermifugation. Les interventions ainsi prévues et de manière plus

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		générale, les traitements vétérinaires pour permettre le maintien en bonne santé des volailles, sont limités au strict nécessaire

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement de la bande	- Pendant la mise à jeun de la bande, les mangeoires sont remontées ou vidées. - L'abreuvement des animaux est maintenu.
S23.	**Age minimal d'abattage**	**84 jours minimum**

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions d'attente	La protection des volailles est assurée soit par une attente sur quai couvert et protégé des vents froids, soit sur camion. Dans ce second cas, s'ils stationnent à l'extérieur, les véhicules (ou les containers) sont équipés de bâches permettant de protéger des températures et vents froids et stationnés à l'ombre, dans un endroit ventilé aux heures les plus chaudes si les températures annoncées présentent un risque d'inconfort et de stress pour les volailles.
S25.	Identification des lots sur les quais	Les lots sont alignés par rangées. Une séparation d'au minimum 30 cm est assurée entre deux rangées constituant deux lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Séparation des lots à l'accrochage	Dans le but d'éviter tout risque de confusion lors du travail des carcasses, l'abattoir respecte une nette séparation entre chaque lot au moment de l'accrochage.
S27.	Organisation de l'abattage	Le nombre de personnes affectées à l'attrapage et l'accrochage est adapté à la vitesse de la chaîne d'abattage.
S28.	Conditions d'échaudage et de plumaison **(Température d'échaudage**	**La température d'échaudage est comprise entre 51 et 53° C.**
S29.	Durée d'échaudage	2 minutes 35 secondes à 4 minutes
S30.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions de stockage des volailles	En fin de cycle d'abattage, les carcasses sont stockées sur chariots ou en caisses plastiques identifiées.
S32.	Identification des lots après tri des volailles	Les carcasses labellisables et les carcasses déclassées suite au tri sont obligatoirement stockées dans des caisses ou sur des chariots nettement différenciés.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	**Durée de ressuage**	**Durée minimum de 2 heures.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Documents d'accompagnement des cartons de suremballage à destination de la restauration hors foyer	Les cartons de suremballage font l'objet, d'un étiquetage spécifique ou d'un document d'accompagnement précisant que la communication au consommateur du caractère label rouge des produits nécessite la tenue d'une comptabilité matière entrée/sortie par le point de restauration

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur précédé de la mention « Certifié par : ».

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	**Age minimal d'abattage**	**84 jours minimum**

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	ALIMENT DEMARRAGE 1		ALIMENT DEMARRAGE 2		ALIMENT ENGRAISSEMENT	
Période d'utilisation	**J 0 à 28**		**J 29 à 73**		**J 74 à l'abattage**	
POURCENTAGE DE CHAQUE COMPOSANT (En % du poids total de la formule)						
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	0 %	50 %	0 %	35 %	0 %	35 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10 %	80 %	30 %	90 %	30 %	7905 %
Produits dérivés de céréales	Maximum 15 % de l'ensemble grains de céréales blancs et jaunes et produits dérivés de céréales					
Total céréales et produits dérivés de céréales	**50 %**		**75 %**		**75 %**	
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés (soja, colza, tournesol, etc…) : - graines - tourteaux - huiles	 0 % 0 % 0 %	 50 % 50 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0 %	15 %	0 %	15 %	0 %	15 %
Autres produits (sauf produits laitiers) suivant liste positive définie au point C6 du tronc commun	0 %	25 %	0 %	25 %	0 %	25 %

JORF du 9 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/04 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

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 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
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 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 9
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 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 13
5.9. Transformation 13
5.10. Surgélation 13
6. Étiquetage 13
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 13
Annexe 1 : Plan d'alimentation 14

1. NOM DU DEMANDEUR

FERMIERS DU BOCAGE (FDB)
Siège social :
AGRIAL - 4, rue des Roquemonts
14050 CAEN cedex 4

Siège administratif :
Agrial Filière Volailles
La Lantière
35133 JAVENE
Téléphone : 02.99.17.24.80 – Télécopie : 02. 99.17.24.85 –
Courriel : p.clement@agrial.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 rouge sont issus d'un poulet blanc, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Les poulets entiers peuvent être présentés effilés ou prêt à cuire.

Ils sont commercialisés en pièces entières, frais.

Les pièces entières et découpes peuvent être conditionnées nues, individuellement ou en caissettes vrac, sous film simple, sous vide ou sous atmosphère modifiée.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Aménagement des parcours	Sol recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface	Pas d'exigences
Age minimal d'abattage	81 jours minimum	38 jours maximum

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

Avant cuisson, la présentation des carcasses doit être irréprochable. En particulier, les poulets doivent être bien conformés, la peau ne doit pas être déchirée, brûlée, griffée ou marquée de traces de sang, la plumaison doit être soignée.

Après cuisson, la chair des volailles doit être ferme, gouteuse avec une bonne jutosité et adhérer à l'os.

Au cours de la cuisson, la perte en eau doit être faible et l'odeur agréable (notamment grâce à la présence de gras sous-cutané).

4. TRAÇABILITÉ

Le couvoir assure la traçabilité des produits du reproducteur à l'oisillon. Toute mise en place fait l'objet d'un certificat d'origine transmis à l'ODG reprenant le nom de l'élevage de livraison, les quantités livrées, le numéro de la bande, la date de naissance et le parquet d'origine.

Chaque éleveur tient à jour un registre d'élevage ainsi qu'une fiche d'élevage par lot sur laquelle il enregistre l'ensemble des événements survenus et des interventions effectuées. Ce document permet d'assurer l'enregistrement de l'ensemble des opérations effectuées au niveau de l'élevage et de contrôler la bonne application du cahier des charge (utilisation d'aliments référencés, respect des transitions alimentaires, etc…).

Les bons de livraison des aliments comportent des références univoques permettant de retrouver chez le fabricant d'aliment la formule mise en œuvre.

Une comptabilité matière entre les carcasses rentrées en découpe et les quantités découpées est tenue à jour.

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
1. <u>Sélection</u>	Identification des oisillons futurs reproducteurs livrés	CO des reproducteurs : - Coordonnées du sélectionneur - N° du certificat - Nom du couvoir destinataire - Nom de la souche - Quantité d'oisillons livrés - Date d'éclosion	N° du certificat d'origine des reproducteurs
2. <u>Accouvage</u>	Identification des parquets de reproducteurs mis en place	Répertoire des parquets : - Souche - Croisement - N° des CO des reproducteurs - N° du parquet - Date de naissance - Quantité - Date d'entrée en ponte	N° du parquet

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
	Identification des œufs à couver	Registre de ponte et/ou fiche d'incubation : - N° du parquet - Quantité - Date de ponte - Date de mise en incubation	N° du parquet
	Identification des oisillons livrés	Certificat d'origine : - Identification du couvoir - N° de parquet - N° du certificat - Nature du croisement (souche) - Date de naissance - Quantité de oisillons livrés - Elevage de livraison	N° du certificat d'origine des oisillons livrés
	Transmission du CO à l'organisme de planification et / ou l'OC	Certificat d'origine	
3. Fabrication d'aliment	Identification des aliments livrés en élevage	Bon de livraison et/ou étiquettes : - Elevage de livraison - Date de livraison - Quantité livrée - Nom de la formule - N° lot permettant de retrouver la fabrication	Bons de livraison archivés par l'éleveur avec les fiches d'élevage
4. Elevage	Tenue de la fiche d'élevage et du registre d'élevage incluant la conservation et l'archivage du CO, des bons et étiquettes d'aliments, des ordonnances vétérinaires, l'enregistrement des nettoyages / désinfection permettant de calculer le vide sanitaire	Registre et fiche d'élevage - Eléments du CO - Mortalité - Alimentation et transitions alimentaires - Evénements survenus en cours d'élevage - N° de lot éventuellement attribué par l'organisme de planification - Nettoyage / désinfection	N° du certificat d'origine ou du lot attribué par l'organisme de planification

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
5. Enlèvement	Etablissement d'un bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - N° du CO ou N° de lot attribué par l'organisme de planification - Elevage et le cas échéant, n° du bâtiment - Date et heure de départ de l'élevage - Nombre de volailles enlevées - Signature de l'éleveur et du chauffeur	N° du CO ou N° du lot attribué par l'organisme de planification
6. Abattage	Complément du bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - Date et heure d'arrivée à l'abattoir	
	Etablissement d'une fiche d'abattage et identification des caisses ou chariot d'abattage	Fiche d'abattage : - Nom de l'éleveur ou N° de lot - Date et heure d'abattage - N° du label rouge	Nom de l'éleveur ou n° de lot
7. Découpe	Etablissement d'une fiche de découpe et identification des contenants si le conditionnement est différé	Fiche de découpe : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage - Date et heure d'abattage - Date et heure de découpe - Nombre de carcasses entrant en découpe - Nombre de morceaux découpés par type de morceaux - Le cas échéant, n° de lot de découpe attribué	Nom de l'éleveur ou n° de lot
8. Conditionnement et étiquetage	Utilisation d'étiquettes à numérotation individuelle Etablissement d'un relevé d'utilisation des étiquettes adressé à l'ODG et/ou à l'OC	Déclaration d'étiquetage : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage, - Date d'abattage - Nombre abattu en label rouge - Nombre abattu hors label rouge - Quantité saisie - Date de découpe éventuelle - Code étiquette	Numéros des étiquettes apposées sur le produit

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
	Tenue d'une comptabilité étiquette par l'abattoir	- Quantité utilisée par code - Quantité éventuellement détruite par code - Premier et dernier numéro Comptabilité étiquette : - Code étiquette - Quantité rentrée et date - Quantité utilisée - Numéros d'étiquettes	
9. Surgélation	Etablissement d'une fiche de surgélation	Fiche de surgélation : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage, - Date et heure d'abattage et découpe éventuelle - Date et heure de surgélation - Quantité surgelée	Numéros des étiquettes apposées sur le produit

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>S1.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>poulets à pattes blanches non cou nu
<table>
<tr><td>♂ / ♀</td><td>I66</td><td>T55</td></tr>
<tr><td>JA57</td><td>I657</td><td>T557</td></tr>
<tr><td>SA51</td><td></td><td>T551</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Charte sanitaire des couvoirs</td><td>Le couvoir applique tant au niveau des reproducteurs que de la partie couvoir, des procédures de maîtrise et de contrôle de l'hygiène conformément à la charte SNA</td></tr>
</table>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		pour laquelle il est habilité.
S3.	Éclosion des oisillons	Les oisillons d'une même bande sont éclos dans un espace temps maximum de 24 heures
S4.	Transport des oisillons	Le transport est placé sous la responsabilité du couvoir. Les véhicules sont équipés et chargés de manière à assurer une température de 33° C au niveau des oisillons.
S5.	Suivi de livraison des oisillons et réclamations	Le couvoir assure un suivi des livraisons avec : • une fiche de livraison, • une fiche de mortalité à 10 jours. Il assure l'enregistrement des réclamations émanant de l'ODG ou des élevages livrés. Il gère le suivi des réclamations avec application d'actions correctives si cela s'avère nécessaire.
S6.	Remise du certificat d'origine	Lors de la livraison des oisillons à l'élevage, le couvoir remet à l'éleveur un certificat d'origine permettant d'établir l'origine des volailles.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	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 pesés systématiquement pendant au minimum 3 semaines. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. Un contrôle visuel permet également l'élimination des œufs dont la taille laisse présager un poids inférieur au minimum requis.
S8.	Tri des oisillons	L'ensemble d'une bande d'oisillons livrée est homogène ; le tri à l'éclosion assure la viabilité du lot au cours du transport et dans les dix premiers jours de vie.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S10.	Référencement des formules d'aliment	Toute formule (nom commercial pour un site donné de fabrication) fait l'objet, préalablement à sa fabrication, d'un référencement auprès de l'organisme certificateur. L'optimisation d'une formule référencée est possible en restant dans le cadre du plan d'alimentation.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Utilisation d'œillères	L'utilisation d'œillères (lunettes) est interdite
S12.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Implantation des bâtiments	Dans la mesure où la bonne orientation du bâtiment ne peut être respectée (relief, obstacle naturel ou chemin d'accès ne permettant cette orientation), des haies végétales sont implantées de façon à réduire le vent au niveau des trappes.
S14.	Isolation du bâtiment	La couverture est munie d'une isolation équivalente à 30 mm de polystyrène.
S15.	Aménagement des bâtiments	-L'aménagement doit faciliter l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments : - parois et plafonds doivent être en bon état d'entretien et en matériau facilement nettoyable, - les portes doivent être suffisamment larges pour permettre une évacuation rapide et totale de la litière

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		après chaque bande, - les installations intérieures facilement et totalement démontables de façon à optimiser le nettoyage et la désinfection après chaque bande.
S16.	Modalités de calcul de la surface utile	La surface utile du bâtiment est calculée au niveau de la litière diminuée de toutes surfaces utilisées par des installations autres que les mangeoires et abreuvoirs
S17.	Séparation des sites	L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Identification des bâtiments	Dans le cas d'élevage à plusieurs bâtiments susceptibles de travailler en bandes multiples, les bâtiments et les silos correspondants sont clairement identifiés par un numéro d'ordre.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Aménagement des parcours	- Le sol est recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface. - Le stockage de matériel, litière ou objet divers est interdit sur le parcours quand les volailles y ont accès.
S20.	Déclaration de modification du parcours	Toute modification du parcours par rapport au plan établi lors de la visite d'habilitation doit être déclarée préalablement à l'ODG et à l'Organisme Certificateur

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie est établi en tenant compte du contexte sanitaire régional de l'élevage. Il reprend les opérations de vaccination, compléments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		nutritionnels et vermifugation. Les interventions ainsi prévues et de manière plus générale, les traitements vétérinaires pour permettre le maintien en bonne santé des volailles, sont limités au strict nécessaire

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement de la bande	- Pendant la mise à jeun de la bande, les mangeoires sont remontées ou vidées. - L'abreuvement des animaux est maintenu.

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions d'attente	La protection des volailles est assurée soit par une attente sur quai couvert et protégé des vents froids, soit sur camion. Dans ce second cas, s'ils stationnent à l'extérieur, les véhicules (ou les containers) sont équipés de bâches permettant de protéger des températures et vents froids et stationnés à l'ombre, dans un endroit ventilé aux heures les plus chaudes si les températures annoncées présentent un risque d'inconfort et de stress pour les volailles.
S24.	Identification des lots sur les quais	Les lots sont alignés par rangées. Une séparation d'au minimum 30 cm est assurée entre deux rangées constituant deux lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Séparation des lots à l'accrochage	Dans le but d'éviter tout risque de confusion lors du travail des carcasses, l'abattoir respecte une nette séparation entre chaque lot au moment de l'accrochage.
S26.	Organisation de l'abattage	Le nombre de personnes affectées à l'attrapage et l'accrochage est adapté à la vitesse de la chaîne d'abattage.
S27.	Conditions d'échaudage et de plumaison **(Température d'échaudage**	**La température d'échaudage est comprise entre 51 et 53° C.**
S28.	Durée d'échaudage	2 minutes 35 secondes à 4 minutes
S29.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Conditions de stockage des volailles	En fin de cycle d'abattage, les carcasses sont stockées sur chariots ou en caisses plastiques identifiées.
S31.	Identification des lots après tri des volailles	Les carcasses labellisables et les carcasses déclassées suite au tri sont obligatoirement stockées dans des caisses ou sur des chariots nettement différenciés.

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Documents d'accompagnement des cartons de suremballage à destination de la restauration hors foyer	Les cartons de suremballage font l'objet, d'un étiquetage spécifique ou d'un document d'accompagnement précisant que la communication au consommateur du caractère label rouge des produits nécessite la tenue d'une comptabilité matière entrée/sortie par le point de restauration

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur précédé de la mention « Certifié par : ».

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	ALIMENT DEMARRAGE		ALIMENT CROISSANCE		ALIMENT FINITION	
Période d'utilisation	**J 0 à 28**		J 29 à 73		**J 74 à l'abattage**	
POURCENTAGE DE CHAQUE COMPOSANT (En % du poids total de la formule)						
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	0 %	50 %	0 %	35 %	0 %	35 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10 %	80 %	30 %	90 %	30 %	90 %
Produits dérivés de céréales	Maximum 15 % de l'ensemble grains de céréales blancs et jaunes et produits dérivés de céréales					
Total céréales et produits dérivés de céréales	**50 %**		**75 %**		**75 %**	
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés (soja, colza, tournesol, etc…) : - graines - tourteaux - huiles	 0 % 0 % 0 %	 50 % 50 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0 %	15 %	0 %	15 %	0 %	15 %
Autres produits (sauf produits laitiers) suivant liste positive définie au point C6 du tronc commun	0 %	25 %	0 %	25 %	0 %	25 %

JORF du 9 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/93 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage minimum 94 jours
- Alimentée 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 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
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 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 11
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 12
5.6.4. Ressuage 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 12
5.9. Transformation 12
5.10. Surgélation 12
6. Étiquetage 13
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 13
Annexe 1 : Plan d'alimentation 14

1. NOM DU DEMANDEUR

FERMIERS DU BOCAGE (FDB)
Siège social :
AGRIAL - 4, rue des Roquemonts
14050 CAEN cedex 4

Siège administratif :
Agrial Filière Volailles
La Lantière
35133 JAVENE
Téléphone : 02.99.17.24.80 – Télécopie : 02. 99.17.24.85 –
Courriel : p.clement@agrial.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une pintade entière ou découpée, abattue à 94 jours minimum.

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
Aménagement des parcours	Sol recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface	Pas d'exigences
Age minimal d'abattage	94 jours minimum	77 jours maximum

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

Avant cuisson, la présentation des carcasses et des morceaux de découpe doit être irréprochable. En particulier, les pintades doivent être bien conformées, la peau ne doit pas être déchirée, brûlée, griffée ou marquée de traces de sang, la plumaison doit être soignée.

Après cuisson, la chair des volailles doit être ferme, gouteuse avec une bonne jutosité et adhérer à l'os.

Au cours de la cuisson, la perte en eau doit être faible et l'odeur agréable (notamment grâce à la présence de gras sous-cutané).

4. TRAÇABILITÉ

Le couvoir assure la traçabilité des produits du reproducteur à l'oisillon. Toute mise en place fait l'objet d'un certificat d'origine transmis à l'ODG reprenant le nom de l'élevage de livraison, les quantités livrées, le numéro de la bande, la date de naissance et le parquet d'origine.

Chaque éleveur tient à jour un registre d'élevage ainsi qu'une fiche d'élevage par lot sur laquelle il enregistre l'ensemble des événements survenus et des interventions effectuées. Ce document permet d'assurer l'enregistrement de l'ensemble des opérations effectuées au niveau de l'élevage et de contrôler la bonne application du cahier des charge (utilisation d'aliments référencés, respect des transitions alimentaires, etc…).

Les bons de livraison des aliments comportent des références univoques permettant de retrouver chez le fabricant d'aliment la formule mise en œuvre.

Une comptabilité matière entre les carcasses rentrées en découpe et les quantités découpées est tenue à jour.

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
1. Sélection	Identification des oisillons futurs reproducteurs livrés	CO des reproducteurs : - Coordonnées du sélectionneur - N° du certificat - Nom du couvoir destinataire - Nom de la souche - Quantité d'oisillons livrés - Date d'éclosion	N° du certificat d'origine des reproducteurs
2. Accouvage	Identification des parquets de reproducteurs mis en place	Répertoire des parquets : - Souche - Croisement - N° des CO des reproducteurs - N° du parquet - Date de naissance - Quantité - Date d'entrée en ponte	N° du parquet
	Identification des œufs à couver	Registre de ponte et/ou fiche d'incubation : - N° du parquet - Quantité	N° du parquet

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
		- Date de ponte - Date de mise en incubation	
	Identification des oisillons livrés	Certificat d'origine : - Identification du couvoir - N° de parquet - N° du certificat - Nature du croisement (souche) - Date de naissance - Quantité d'oisillons livrés - Elevage de livraison	N° du certificat d'origine des oisillons livrés
	Transmission du CO à l'organisme de planification et / ou l'OC	Certificat d'origine	
3. <u>Fabrication d'aliment</u>	Identification des aliments livrés en élevage	Bon de livraison et/ou étiquettes : - Elevage de livraison - Date de livraison - Quantité livrée - Nom de la formule - N° lot permettant de retrouver la fabrication	Bons de livraison archivés par l'éleveur avec les fiches d'élevage
4. <u>Elevage</u>	Tenue de la fiche d'élevage et du registre d'élevage incluant la conservation et l'archivage du CO, des bons et étiquettes d'aliments, des ordonnances vétérinaires, l'enregistrement des nettoyages / désinfection permettant de calculer le vide sanitaire	Registre et fiche d'élevage - Eléments du CO - Mortalité - Alimentation et transitions alimentaires - Evénements survenus en cours d'élevage - N° de lot éventuellement attribué par l'organisme de planification - Nettoyage / désinfection	N° du certificat d'origine ou du lot attribué par l'organisme de planification
5. <u>Enlèvement</u>	Etablissement d'un bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - N° du CO ou N° de lot attribué par l'organisme de planification - Elevage et le cas échéant, n°	N° du CO ou N° du lot attribué par l'organisme de planification

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
		du bâtiment - Date et heure de départ de l'élevage - Nombre de volailles enlevées - Signature de l'éleveur et du chauffeur	
6. Abattage	Complément du bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - Date et heure d'arrivée à l'abattoir	
	Etablissement d'une fiche d'abattage et identification des caisses ou chariot d'abattage	Fiche d'abattage : - Nom de l'éleveur ou N° de lot - Date et heure d'abattage - N° du label rouge	Nom de l'éleveur ou n° de lot
7. Découpe	Etablissement d'une fiche de découpe et identification des contenants si le conditionnement est différé	Fiche de découpe : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage - Date et heure d'abattage - Date et heure de découpe - Nombre de carcasses entrant en découpe - Nombre de morceaux découpés par type de morceaux - Le cas échéant, n° de lot de découpe attribué	Nom de l'éleveur ou n° de lot
8. Conditionnement et étiquetage	Utilisation d'étiquettes à numérotation individuelle Etablissement d'un relevé d'utilisation des étiquettes adressé à l'ODG et/ou à l'OC	Déclaration d'étiquetage : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage, - Date d'abattage - Nombre abattu en label rouge - Nombre abattu hors label rouge - Quantité saisie - Date de découpe éventuelle - Code étiquette - Quantité utilisée par code - Quantité éventuellement détruite par code - Premier et dernier numéro	Numéros des étiquettes apposées sur le produit
	Tenue d'une	Comptabilité étiquette : - Code étiquette	

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
	comptabilité étiquette par l'abattoir	- Quantité rentrée et date - Quantité utilisée - Numéros d'étiquettes	
9. Surgélation	Etablissement d'une fiche de surgélation	Fiche de surgélation : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage, - Date et heure d'abattage et découpe éventuelle - Date et heure de surgélation - Quantité surgelée	Numéros des étiquettes apposées sur le produit

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		
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	♂ / ♀	Essor MI	GL 22
		Essor LF	Essor MI LF	
		GL13		GL 213
S2.	Poids moyen des œufs	42 g		
S3.	Charte sanitaire des couvoirs	Le couvoir applique tant au niveau des reproducteurs que de la partie couvoir, des procédures de maîtrise et de contrôle de l'hygiène conformément à la charte SNA pour laquelle il est habilité.		
S4.	Éclosion des oisillons	Les oisillons d'une même bande sont éclos dans un espace temps maximum de 24 heures		
S5.	Transport des oisillons	Le transport est placé sous la responsabilité du couvoir.		

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Les véhicules sont équipés et chargés de manière à assurer une température de 33° C au niveau des oisillons.
S6.	Suivi de livraison des oisillons et réclamations	Le couvoir assure un suivi des livraisons avec : • une fiche de livraison, • une fiche de mortalité à 10 jours. Il assure l'enregistrement des réclamations émanant de l'ODG ou des élevages livrés. Il gère le suivi des réclamations avec application d'actions correctives si cela s'avère nécessaire.
S7.	Remise du certificat d'origine	Lors de la livraison des oisillons à l'élevage, le couvoir remet à l'éleveur un certificat d'origine permettant d'établir l'origine des volailles.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	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 pesés systématiquement pendant au minimum 3 semaines. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. Un contrôle visuel permet également l'élimination des œufs dont la taille laisse présager un poids inférieur au minimum requis.
S9.	Tri des oisillons	L'ensemble d'une bande d'oisillons livrée est homogène ; le tri à l'éclosion assure la viabilité du lot au cours du transport et dans les dix premiers jours de vie.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S11.	Référencement des formules d'aliment	Toute formule (nom commercial pour un site donné de fabrication) fait l'objet, préalablement à sa fabrication,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		d'un référencement auprès de l'organisme certificateur. L'optimisation d'une formule référencée est possible en restant dans le cadre du plan d'alimentation.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Utilisation d'œillères	L'utilisation d'œillères (lunettes) est interdite
S13.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Implantation des bâtiments	Dans la mesure où la bonne orientation du bâtiment ne peut être respectée (relief, obstacle naturel ou chemin d'accès ne permettant cette orientation), des haies végétales sont implantées de façon à réduire le vent au niveau des trappes.
S15.	Isolation du bâtiment	La couverture est munie d'une isolation équivalente à 30 mm de polystyrène.
S16.	Aménagement des bâtiments	-L'aménagement doit faciliter l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments : - parois et plafonds doivent être en bon état d'entretien et en matériau facilement nettoyable, - les portes doivent être suffisamment larges pour permettre une évacuation rapide et totale de la litière après chaque bande, - les installations intérieures facilement et totalement démontables de façon à optimiser le nettoyage et la désinfection après chaque bande.
S17.	Modalités de calcul de la surface utile	La surface utile du bâtiment est calculée au niveau de la litière diminuée de toutes surfaces utilisées par des

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		installations autres que les mangeoires et abreuvoirs
S18.	Bandes multiples	
S19.	Séparation des sites	L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Identification des bâtiments	Dans le cas d'élevage à plusieurs bâtiments susceptibles de travailler en bandes multiples, les bâtiments et les silos correspondants sont clairement identifiés par un numéro d'ordre.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Aménagement des parcours	- Le sol est recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface. - Le stockage de matériel, litière ou objet divers est interdit sur le parcours quand les volailles y ont accès.
S22.	Déclaration de modification du parcours	Toute modification du parcours par rapport au plan établi lors de la visite d'habilitation doit être déclarée préalablement à l'ODG et à l'Organisme Certificateur

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie est établi en tenant compte du contexte sanitaire régional de l'élevage. Il reprend les opérations de vaccination, compléments nutritionnels et vermifugation. Les interventions ainsi prévues et de manière plus générale, les traitements vétérinaires pour permettre le maintien en bonne santé des volailles, sont limités au strict nécessaire

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement de la bande	- Pendant la mise à jeun de la bande, les mangeoires sont remontées ou vidées. - L'abreuvement des animaux est maintenu.
S25.	**Age minimal d'abattage**	**94 jours minimum**

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Conditions d'attente	La protection des volailles est assurée soit par une attente sur quai couvert et protégé des vents froids, soit sur camion. Dans ce second cas, s'ils stationnent à l'extérieur, les véhicules (ou les containers) sont équipés de bâches permettant de protéger des températures et vents froids et stationnés à l'ombre, dans un endroit ventilé aux heures les plus chaudes si les températures annoncées présentent un risque d'inconfort et de stress pour les volailles.
S27.	Identification des lots sur les quais	Les lots sont alignés par rangées. Une séparation d'au minimum 30 cm est assurée entre deux rangées constituant deux lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Séparation des lots à l'accrochage	Dans le but d'éviter tout risque de confusion lors du travail des carcasses, l'abattoir respecte une nette séparation entre chaque lot au moment de l'accrochage.
S29.	Organisation de l'abattage	Le nombre de personnes affectées à l'attrapage et l'accrochage est adapté à la vitesse de la chaîne d'abattage.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Conditions d'échaudage et de plumaison **(Température d'échaudage**	**La température d'échaudage est comprise entre 51 et 53° C.**
S31.	Durée d'échaudage	2 minutes 35 secondes à 4 minutes
S32.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Conditions de stockage des volailles	En fin de cycle d'abattage, les carcasses sont stockées sur chariots ou en caisses plastiques identifiées.
S34.	Identification des lots après tri des volailles	Les carcasses labellisables et les carcasses déclassées suite au tri sont obligatoirement stockées dans des caisses ou sur des chariots nettement différenciés.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	**Durée de ressuage**	**Durée minimum de 2 heures.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Documents d'accompagnement des cartons de suremballage à destination de la restauration hors foyer	Les cartons de suremballage font l'objet, d'un étiquetage spécifique ou d'un document d'accompagnement précisant que la communication au consommateur du caractère label rouge des produits nécessite la tenue d'une comptabilité matière entrée/sortie par le point de restauration

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur précédé de la mention « Certifié par : ».

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	**Age minimal d'abattage**	**94 jours minimum**

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	ALIMENT DEMARRAGE		ALIMENT CROISSANCE		ALIMENT FINITION	
Période d'utilisation	**J 0 à 28**		J 29 à 83		**J 84 à l'abattage**	
POURCENTAGE DE CHAQUE COMPOSANT (En % du poids total de la formule)						
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	10 %	50 %	15 %	75 %	15 %	75 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	0 %	70 %	0 %	60 %	0 %	60 %
Produits dérivés de céréales	Maximum 15 % de l'ensemble grains de céréales blancs et jaunes et produits dérivés de céréales					
Total céréales et produits dérivés de céréales	**50 %**		**75 %**		**75 %**	
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés (soja, colza, tournesol, etc…) : - graines - tourteaux - huiles	 0 % 0 % 0 %	 50 % 50 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 30 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 30 % 5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0 %	15 %	0 %	15 %	0 %	15 %
Autres produits (sauf produits laitiers) suivant liste positive définie au point C6 du tronc commun	0 %	25 %	0 %	25 %	0 %	25 %

JORF du 9 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 08/82 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage minimum 145 jours
- Alimentée 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 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
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 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 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 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 12
5.9. Transformation 12
5.10. Surgélation 12
6. Étiquetage 13
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 13
Annexe 1 : Plan d'alimentation 14

1. NOM DU DEMANDEUR

FERMIERS DU BOCAGE (FDB)
Siège social :
AGRIAL - 4, rue des Roquemonts
14050 CAEN cedex 4

Siège administratif :
Agrial Filière Volailles
La Lantière
35133 JAVENE
Téléphone : 02.99.17.24.80 – Télécopie : 02. 99.17.24.85 –
Courriel : p.clement@agrial.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une dinde noire ou bronze à chair blanche ou jaune, fermière élevée en plein air, abattue à 145 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières, frais.

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
Aménagement des parcours	Sol recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface	Pas d'exigences
Age minimal d'abattage	145 jours minimum	

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage minimum 145 jours
- Alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales

Avant cuisson, la présentation des carcasses doit être irréprochable. En particulier, les dindes doivent être bien conformées, la peau ne doit pas être déchirée, brûlée, griffée ou marquée de traces de sang, la plumaison doit être soignée.
Après cuisson, la chair des volailles doit être ferme, gouteuse avec une bonne jutosité et adhérer à l'os.

Au cours de la cuisson, la perte en eau doit être faible et l'odeur agréable (notamment grâce à la présence de gras sous-cutané).

4. TRAÇABILITÉ

Le couvoir assure la traçabilité des produits du reproducteur à l'oisillon. Toute mise en place fait l'objet d'un certificat d'origine transmis à l'ODG reprenant le nom de l'élevage de livraison, les quantités livrées, le numéro de la bande, la date de naissance et le parquet d'origine.

Chaque éleveur tient à jour un registre d'élevage ainsi qu'une fiche d'élevage par lot sur laquelle il enregistre l'ensemble des événements survenus et des interventions effectuées. Ce document permet d'assurer l'enregistrement de l'ensemble des opérations effectuées au niveau de l'élevage et de contrôler la bonne application du cahier des charge (utilisation d'aliments référencés, respect des transitions alimentaires, etc…).

Les bons de livraison des aliments comportent des références univoques permettant de retrouver chez le fabricant d'aliment la formule mise en œuvre.

Une comptabilité matière entre les carcasses rentrées en découpe et les quantités découpées est tenue à jour.

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
1. <u>Sélection</u>	Identification des oisillons futurs reproducteurs livrés	CO des reproducteurs : - Coordonnées du sélectionneur - N° du certificat - Nom du couvoir destinataire - Nom de la souche - Quantité d'oisillons livrés - Date d'éclosion	N° du certificat d'origine des reproducteurs
2. <u>Accouvage</u>	Identification des parquets de reproducteurs mis en place	Répertoire des parquets : - Souche - Croisement - N° des CO des reproducteurs - N° du parquet - Date de naissance - Quantité - Date d'entrée en ponte	N° du parquet
	Identification des œufs	Registre de ponte et/ou fiche	N° du parquet

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
	à couver	d'incubation : - N° du parquet - Quantité - Date de ponte - Date de mise en incubation	
	Identification des oisillons livrés	Certificat d'origine : - Identification du couvoir - N° de parquet - N° du certificat - Nature du croisement (souche) - Date de naissance - Quantité d'oisillons livrés - Elevage de livraison	N° du certificat d'origine des oisillons livrés
	Transmission du CO à l'organisme de planification et / ou l'OC	Certificat d'origine	
3. Fabrication d'aliment	Identification des aliments livrés en élevage	Bon de livraison et/ou étiquettes : - Elevage de livraison - Date de livraison - Quantité livrée - Nom de la formule - N° lot permettant de retrouver la fabrication	Bons de livraison archivés par l'éleveur avec les fiches d'élevage
4. Elevage	Tenue de la fiche d'élevage et du registre d'élevage incluant la conservation et l'archivage du CO, des bons et étiquettes d'aliments, des ordonnances vétérinaires, l'enregistrement des nettoyages / désinfection permettant de calculer le vide sanitaire	Registre et fiche d'élevage - Eléments du CO - Mortalité - Alimentation et transitions alimentaires - Evénements survenus en cours d'élevage - N° de lot éventuellement attribué par l'organisme de planification - Nettoyage / désinfection	N° du certificat d'origine ou du lot attribué par l'organisme de planification
5. Enlèvement	Etablissement d'un bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - N° du CO ou N° de lot	N° du CO ou N° du lot attribué par

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
		attribué par l'organisme de planification - Elevage et le cas échéant, n° du bâtiment - Date et heure de départ de l'élevage - Nombre de volailles enlevées - Signature de l'éleveur et du chauffeur	l'organisme de planification
6. <u>Abattage</u>	Complément du bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - Date et heure d'arrivée à l'abattoir	
	Etablissement d'une fiche d'abattage et identification des caisses ou chariot d'abattage	Fiche d'abattage : - Nom de l'éleveur ou N° de lot - Date et heure d'abattage - N° du label rouge	Nom de l'éleveur ou n° de lot
7. <u>Découpe</u>	Etablissement d'une fiche de découpe et identification des contenants si le conditionnement est différé	Fiche de découpe : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage - Date et heure d'abattage - Date et heure de découpe - Nombre de carcasses entrant en découpe - Nombre de morceaux découpés par type de morceaux - Le cas échéant, n° de lot de découpe attribué	Nom de l'éleveur ou n° de lot
8. <u>Conditionnement et étiquetage</u>	Utilisation d'étiquettes à numérotation individuelle Etablissement d'un relevé d'utilisation des étiquettes adressé à l'ODG et/ou à l'OC	Déclaration d'étiquetage : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage, - Date d'abattage - Nombre abattu en label rouge - Nombre abattu hors label rouge - Quantité saisie - Date de découpe éventuelle - Code étiquette - Quantité utilisée par code - Quantité éventuellement détruite par code - Premier et dernier numéro	Numéros des étiquettes apposées sur le produit

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
	Tenue d'une comptabilité étiquette par l'abattoir	Comptabilité étiquette : - Code étiquette - Quantité rentrée et date - Quantité utilisée - Numéros d'étiquettes	
9. Surgélation	Etablissement d'une fiche de surgélation	Fiche de surgélation : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage, - Date et heure d'abattage et découpe éventuelle - Date et heure de surgélation - Quantité surgelée	Numéros des étiquettes apposées sur le produit

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			
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	♂ / ♀	B 11	B 22	B33
		G 91	GB191	GB291	/
		Médium blanche	/	/	M x GB308
S2.	Charte sanitaire des couvoirs	Le couvoir applique tant au niveau des reproducteurs que de la partie couvoir, des procédures de maîtrise et de contrôle de l'hygiène conformément à la charte SNA pour laquelle il est habilité.			
S3.	Éclosion des oisillons	Les oisillons d'une même bande sont éclos dans un espace temps maximum de 24 heures			
S4.	Transport des oisillons	Le transport est placé sous la responsabilité du couvoir.			

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Les véhicules sont équipés et chargés de manière à assurer une température de 33° C au niveau des oisillons.
S5.	Suivi de livraison des oisillons et réclamations	Le couvoir assure un suivi des livraisons avec : • une fiche de livraison, • une fiche de mortalité à 10 jours. Il assure l'enregistrement des réclamations émanant de l'ODG ou des élevages livrés. Il gère le suivi des réclamations avec application d'actions correctives si cela s'avère nécessaire.
S6.	Remise du certificat d'origine	Lors de la livraison des oisillons à l'élevage, le couvoir remet à l'éleveur un certificat d'origine permettant d'établir l'origine des volailles.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	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 pesés systématiquement pendant au minimum 3 semaines. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. Un contrôle visuel permet également l'élimination des œufs dont la taille laisse présager un poids inférieur au minimum requis.
S8.	Tri des oisillons	L'ensemble d'une bande d'oisillons livrée est homogène ; le tri à l'éclosion assure la viabilité du lot au cours du transport et dans les dix premiers jours de vie.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S10.	Référencement des formules d'aliment	Toute formule (nom commercial pour un site donné de fabrication) fait l'objet, préalablement à sa fabrication, d'un référencement auprès de l'organisme certificateur.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		L'optimisation d'une formule référencée est possible en restant dans le cadre du plan d'alimentation.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Utilisation d'œillères	L'utilisation d'œillères (lunettes) est interdite
S12.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Implantation des bâtiments	Dans la mesure où la bonne orientation du bâtiment ne peut être respectée (relief, obstacle naturel ou chemin d'accès ne permettant cette orientation), des haies végétales sont implantées de façon à réduire le vent au niveau des trappes.
S14.	Isolation du bâtiment	La couverture est munie d'une isolation équivalente à 30 mm de polystyrène.
S15.	Aménagement des bâtiments	-L'aménagement doit faciliter l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments : - parois et plafonds doivent être en bon état d'entretien et en matériau facilement nettoyable, - les portes doivent être suffisamment larges pour permettre une évacuation rapide et totale de la litière après chaque bande, - les installations intérieures facilement et totalement démontables de façon à optimiser le nettoyage et la désinfection après chaque bande.
S16.	Modalités de calcul de la surface utile	La surface utile du bâtiment est calculée au niveau de la litière diminuée de toutes surfaces utilisées par des installations autres que les mangeoires et abreuvoirs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Bandes multiples	
S18.	Séparation des sites	L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Identification des bâtiments	Dans le cas d'élevage à plusieurs bâtiments susceptibles de travailler en bandes multiples, les bâtiments et les silos correspondants sont clairement identifiés par un numéro d'ordre.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Aménagement des parcours	- Le sol est recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface. - Le stockage de matériel, litière ou objet divers est interdit sur le parcours quand les volailles y ont accès.
S21.	Déclaration de modification du parcours	Toute modification du parcours par rapport au plan établi lors de la visite d'habilitation doit être déclarée préalablement à l'ODG et à l'Organisme Certificateur

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie est établi en tenant compte du contexte sanitaire régional de l'élevage. Il reprend les opérations de vaccination, compléments nutritionnels et vermifugation. Les interventions ainsi prévues et de manière plus générale, les traitements vétérinaires pour permettre le maintien en bonne santé des volailles, sont limités au strict nécessaire

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement de la bande	- Pendant la mise à jeun de la bande, les mangeoires sont remontées ou vidées. - L'abreuvement des animaux est maintenu.
S24.	**Age minimal d'abattage**	**145 jours minimum**

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Conditions d'attente	La protection des volailles est assurée soit par une attente sur quai couvert et protégé des vents froids, soit sur camion. Dans ce second cas, s'ils stationnent à l'extérieur, les véhicules (ou les containers) sont équipés de bâches permettant de protéger des températures et vents froids et stationnés à l'ombre, dans un endroit ventilé aux heures les plus chaudes si les températures annoncées présentent un risque d'inconfort et de stress pour les volailles.
S26.	Identification des lots sur les quais	Les lots sont alignés par rangées. Une séparation d'au minimum 30 cm est assurée entre deux rangées constituant deux lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Séparation des lots à l'accrochage	Dans le but d'éviter tout risque de confusion lors du travail des carcasses, l'abattoir respecte une nette séparation entre chaque lot au moment de l'accrochage.
S28.	Organisation de l'abattage	Le nombre de personnes affectées à l'attrapage et l'accrochage est adapté à la vitesse de la chaîne d'abattage.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Conditions d'échaudage et de plumaison **(Température d'échaudage**	**La température d'échaudage est comprise entre 51 et 53° C.**
S30.	Durée d'échaudage	2 minutes 35 secondes à 4 minutes
S31.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions de stockage des volailles	En fin de cycle d'abattage, les carcasses sont stockées sur chariots ou en caisses plastiques identifiées.
S33.	Identification des lots après tri des volailles	Les carcasses labellisables et les carcasses déclassées suite au tri sont obligatoirement stockées dans des caisses ou sur des chariots nettement différenciés.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	**Durée de ressuage**	**Durée minimum de 3 heures.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Documents d'accompagnement des cartons de suremballage à destination de la restauration hors foyer	Les cartons de suremballage font l'objet, d'un étiquetage spécifique ou d'un document d'accompagnement précisant que la communication au consommateur du caractère label rouge des produits nécessite la tenue d'une comptabilité matière entrée/sortie par le point de restauration

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur précédé de la mention « Certifié par : ».

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	ALIMENT DEMARRAGE 1		ALIMENT DEMARRAGE 2		ALIMENT ENGRAISSEMENT	
Période d'utilisation	**J 0 à 28**		**J 29 à 63**		**J 64 à l'abattage**	
POURCENTAGE DE CHAQUE COMPOSANT (En % du poids total de la formule)						
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	10 %	50 %	15 %	75 %	15 %	75 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10 %	70 %	15 %	75 %	15 %	75 %
Produits dérivés de céréales	Maximum 15 % de l'ensemble grains de céréales blancs et jaunes et produits dérivés de céréales					
Total céréales et produits dérivés de céréales	**30 %**		**50 %**		**75 %**	
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés (soja, colza, tournesol, etc…) : - graines - tourteaux - huiles	 0 % 0 % 0 %	 50 % 50 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 30 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 30 % 5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0 %	15 %	0 %	15 %	0 %	15 %
Autres produits (sauf produits laitiers) suivant liste positive définie au point C6 du tronc commun	0 %	30 %	0 %	25 %	0 %	25 %

JORF du 9 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 11/01 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

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 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
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 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 11
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 12
5.6.4. Ressuage 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 12
5.9. Transformation 12
5.10. Surgélation 13
6. Étiquetage 13
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 13

1. NOM DU DEMANDEUR

FERMIERS DU BOCAGE (FDB)
Siège social :
AGRIAL - 4, rue des Roquemonts
14050 CAEN cedex 4

Siège administratif :
Agrial Filière Volailles
La Lantière
35133 JAVENE
Téléphone : 02.99.17.24.80 – Télécopie : 02. 99.17.24.85 –
Courriel : p.clement@agrial.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 rouge sont issus d'un poulet blanc, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Les poulets entiers peuvent être présentés effilés ou prêt à cuire.

Ils sont commercialisés en pièces entières, frais.

Les pièces entières et découpes peuvent être conditionnées nues, individuellement ou en caissettes vrac, sous film simple, sous vide ou sous atmosphère modifiée.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Aménagement des parcours	Sol recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface	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 minimum 81 jours
- Alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales

Avant cuisson, la présentation des carcasses doit être irréprochable. En particulier, les poulets doivent être bien conformés, la peau ne doit pas être déchirée, brûlée, griffée ou marquée de traces de sang, la plumaison doit être soignée.

Après cuisson, la chair des volailles doit être ferme, gouteuse avec une bonne jutosité et adhérer à l'os.

Au cours de la cuisson, la perte en eau doit être faible et l'odeur agréable (notamment grâce à la présence de gras sous-cutané).

4. TRAÇABILITÉ

Le couvoir assure la traçabilité des produits du reproducteur à l'oisillon. Toute mise en place fait l'objet d'un certificat d'origine transmis à l'ODG reprenant le nom de l'élevage de livraison, les quantités livrées, le numéro de la bande, la date de naissance et le parquet d'origine.

Chaque éleveur tient à jour un registre d'élevage ainsi qu'une fiche d'élevage par lot sur laquelle il enregistre l'ensemble des événements survenus et des interventions effectuées. Ce document permet d'assurer l'enregistrement de l'ensemble des opérations effectuées au niveau de l'élevage et de contrôler la bonne application du cahier des charge (utilisation d'aliments référencés, respect des transitions alimentaires, etc…).

Les bons de livraison des aliments comportent des références univoques permettant de retrouver chez le fabricant d'aliment la formule mise en œuvre.

Une comptabilité matière entre les carcasses rentrées en découpe et les quantités découpées est tenue à jour.

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
1. <u>Sélection</u>	Identification des oisillons futurs reproducteurs livrés	CO des reproducteurs : - Coordonnées du sélectionneur - N° du certificat - Nom du couvoir destinataire - Nom de la souche - Quantité d'oisillons livrés - Date d'éclosion	N° du certificat d'origine des reproducteurs
2. <u>Accouvage</u>	Identification des parquets de reproducteurs mis en place	Répertoire des parquets : - Souche - Croisement - N° des CO des reproducteurs - N° du parquet - Date de naissance - Quantité - Date d'entrée en ponte	N° du parquet
	Identification des œufs à couver	Registre de ponte et/ou fiche d'incubation : - N° du parquet	N° du parquet

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
		- Quantité - Date de ponte - Date de mise en incubation	
	Identification des oisillons livrés	Certificat d'origine : - Identification du couvoir - N° de parquet - N° du certificat - Nature du croisement (souche) - Date de naissance - Quantité d'oisillons livrés - Elevage de livraison	N° du certificat d'origine des oisillons livrés
	Transmission du CO à l'organisme de planification et / ou l'OC	Certificat d'origine	
3. Fabrication d'aliment	Identification des aliments livrés en élevage	Bon de livraison et/ou étiquettes : - Elevage de livraison - Date de livraison - Quantité livrée - Nom de la formule - N° lot permettant de retrouver la fabrication	Bons de livraison archivés par l'éleveur avec les fiches d'élevage
4. Elevage	Tenue de la fiche d'élevage et du registre d'élevage incluant la conservation et l'archivage du CO, des bons et étiquettes d'aliments, des ordonnances vétérinaires, l'enregistrement des nettoyages / désinfection permettant de calculer le vide sanitaire	Registre et fiche d'élevage - Eléments du CO - Mortalité - Alimentation et transitions alimentaires - Evénements survenus en cours d'élevage - N° de lot éventuellement attribué par l'organisme de planification - Nettoyage / désinfection	N° du certificat d'origine ou du lot attribué par l'organisme de planification
5. Enlèvement	Etablissement d'un bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - N° du CO ou N° de lot attribué par l'organisme de planification	N° du CO ou N° du lot attribué par l'organisme de planification

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
		- Elevage et le cas échéant, n° du bâtiment - Date et heure de départ de l'élevage - Nombre de volailles enlevées - Signature de l'éleveur et du chauffeur	
6. <u>Abattage</u>	Complément du bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - Date et heure d'arrivée à l'abattoir	
	Etablissement d'une fiche d'abattage et identification des caisses ou chariot d'abattage	Fiche d'abattage : - Nom de l'éleveur ou N° de lot - Date et heure d'abattage - N° du label rouge	Nom de l'éleveur ou n° de lot
7. <u>Découpe</u>	Etablissement d'une fiche de découpe et identification des contenants si le conditionnement est différé	Fiche de découpe : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage - Date et heure d'abattage - Date et heure de découpe - Nombre de carcasses entrant en découpe - Nombre de morceaux découpés par type de morceaux - Le cas échéant, n° de lot de découpe attribué	Nom de l'éleveur ou n° de lot
8. <u>Conditionnement et étiquetage</u>	Utilisation d'étiquettes à numérotation individuelle Etablissement d'un relevé d'utilisation des étiquettes adressé à l'ODG et/ou à l'OC	Déclaration d'étiquetage : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage, - Date d'abattage - Nombre abattu en label rouge - Nombre abattu hors label rouge - Quantité saisie - Date de découpe éventuelle - Code étiquette - Quantité utilisée par code - Quantité éventuellement détruite par code - Premier et dernier numéro Comptabilité étiquette :	Numéros des étiquettes apposées sur le produit

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
	Tenue d'une comptabilité étiquette par l'abattoir	- Code étiquette - Quantité rentrée et date - Quantité utilisée - Numéros d'étiquettes	
9. Surgélation	Etablissement d'une fiche de surgélation	Fiche de surgélation : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage, - Date et heure d'abattage et découpe éventuelle - Date et heure de surgélation - Quantité surgelée	Numéros des étiquettes apposées sur le produit

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
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulets à pattes noires ♂ / ♀ : S88 — T77N P6N — S86 — SA51 — — T751N
S2.	Poids moyen des œufs	51 g
S3.	Charte sanitaire des couvoirs	Le couvoir applique tant au niveau des reproducteurs que de la partie couvoir, des procédures de maîtrise et de contrôle de l'hygiène conformément à la charte SNA pour laquelle il est habilité.
S4.	Éclosion des oisillons	Les oisillons d'une même bande sont éclos dans un

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		espace temps maximum de 24 heures
S5.	Transport des oisillons	Le transport est placé sous la responsabilité du couvoir. Les véhicules sont équipés et chargés de manière à assurer une température de 33° C au niveau des oisillons.
S6.	Suivi de livraison des oisillons et réclamations	Le couvoir assure un suivi des livraisons avec : • une fiche de livraison, • une fiche de mortalité à 10 jours. Il assure l'enregistrement des réclamations émanant de l'ODG ou des élevages livrés. Il gère le suivi des réclamations avec application d'actions correctives si cela s'avère nécessaire.
S7.	Remise du certificat d'origine	Lors de la livraison des oisillons à l'élevage, le couvoir remet à l'éleveur un certificat d'origine permettant d'établir l'origine des volailles.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	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 pesés systématiquement pendant au minimum 3 semaines. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. Un contrôle visuel permet également l'élimination des œufs dont la taille laisse présager un poids inférieur au minimum requis.
S9.	Tri des oisillons	L'ensemble d'une bande d'oisillons livrée est homogène ; le tri à l'éclosion assure la viabilité du lot au cours du transport et dans les dix premiers jours de vie.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Référencement des formules d'aliment	Toute formule (nom commercial pour un site donné de fabrication) fait l'objet, préalablement à sa fabrication, d'un référencement auprès de l'organisme certificateur. L'optimisation d'une formule référencée est possible en restant dans le cadre du plan d'alimentation.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Utilisation d'œillères	L'utilisation d'œillères (lunettes) est interdite
S13.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Implantation des bâtiments	Dans la mesure où la bonne orientation du bâtiment ne peut être respectée (relief, obstacle naturel ou chemin d'accès ne permettant cette orientation), des haies végétales sont implantées de façon à réduire le vent au niveau des trappes.
S15.	Isolation du bâtiment	La couverture est munie d'une isolation équivalente à 30 mm de polystyrène.
S16.	Aménagement des bâtiments	-L'aménagement doit faciliter l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments : - parois et plafonds doivent être en bon état d'entretien et en matériau facilement nettoyable, - les portes doivent être suffisamment larges pour permettre une évacuation rapide et totale de la litière après chaque bande, - les installations intérieures facilement et totalement démontables de façon à optimiser le nettoyage et la désinfection après chaque bande.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Modalités de calcul de la surface utile	La surface utile du bâtiment est calculée au niveau de la litière diminuée de toutes surfaces utilisées par des installations autres que les mangeoires et abreuvoirs
S18.	Séparation des sites	L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Identification des bâtiments	Dans le cas d'élevage à plusieurs bâtiments susceptibles de travailler en bandes multiples, les bâtiments et les silos correspondants sont clairement identifiés par un numéro d'ordre.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Aménagement des parcours	- Le sol est recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface. - Le stockage de matériel, litière ou objet divers est interdit sur le parcours quand les volailles y ont accès.
S21.	Déclaration de modification du parcours	Toute modification du parcours par rapport au plan établi lors de la visite d'habilitation doit être déclarée préalablement à l'ODG et à l'Organisme Certificateur

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie est établi en tenant compte du contexte sanitaire régional de l'élevage. Il reprend les opérations de vaccination, compléments nutritionnels et vermifugation. Les interventions ainsi prévues et de manière plus générale, les traitements vétérinaires pour permettre le maintien en bonne santé des volailles, sont limités au

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		strict nécessaire

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement de la bande	- Pendant la mise à jeun de la bande, les mangeoires sont remontées ou vidées. - L'abreuvement des animaux est maintenu.

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions d'attente	La protection des volailles est assurée soit par une attente sur quai couvert et protégé des vents froids, soit sur camion. Dans ce second cas, s'ils stationnent à l'extérieur, les véhicules (ou les containers) sont équipés de bâches permettant de protéger des températures et vents froids et stationnés à l'ombre, dans un endroit ventilé aux heures les plus chaudes si les températures annoncées présentent un risque d'inconfort et de stress pour les volailles.
S25.	Identification des lots sur les quais	Les lots sont alignés par rangées. Une séparation d'au minimum 30 cm est assurée entre deux rangées constituant deux lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Séparation des lots à l'accrochage	Dans le but d'éviter tout risque de confusion lors du travail des carcasses, l'abattoir respecte une nette séparation entre chaque lot au moment de l'accrochage.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Organisation de l'abattage	Le nombre de personnes affectées à l'attrapage et l'accrochage est adapté à la vitesse de la chaîne d'abattage.
S28.	Conditions d'échaudage et de plumaison **(Température d'échaudage**	**La température d'échaudage est comprise entre 51 et 53° C.**
S29.	Durée d'échaudage	2 minutes 35 secondes à 4 minutes
S30.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions de stockage des volailles	En fin de cycle d'abattage, les carcasses sont stockées sur chariots ou en caisses plastiques identifiées.
S32.	Identification des lots après tri des volailles	Les carcasses labellisables et les carcasses déclassées suite au tri sont obligatoirement stockées dans des caisses ou sur des chariots nettement différenciés.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	**Durée de ressuage**	**Durée minimum de 2 heures 30.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Documents d'accompagnement des cartons de suremballage à destination de la restauration hors foyer	Les cartons de suremballage font l'objet, d'un étiquetage spécifique ou d'un document d'accompagnement précisant que la communication au consommateur du caractère label rouge des produits nécessite la tenue d'une comptabilité matière entrée/sortie par le point de restauration

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur précédé de la mention « Certifié par : ».

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	ALIMENT DEMARRAGE		ALIMENT CROISSANCE		ALIMENT FINITION	
Période d'utilisation	**J 0 à 28**		J 29 à 73		**J 74 à l'abattage**	
POURCENTAGE DE CHAQUE COMPOSANT (En % du poids total de la formule)						
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	0 %	50 %	0 %	35 %	0 %	35 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10 %	80 %	30 %	90 %	30 %	90 %
Produits dérivés de céréales	Maximum 15 % de l'ensemble grains de céréales blancs et jaunes et produits dérivés de céréales					
Total céréales et produits dérivés de céréales	**50 %**		**75 %**		**75 %**	
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés (soja, colza, tournesol, etc…) : - graines - tourteaux - huiles	 0 % 0 % 0 %	 50 % 50 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0 %	15 %	0 %	15 %	0 %	15 %
Autres produits (sauf produits laitiers) suivant liste positive définie au point C6 du tronc commun	0 %	25 %	0 %	25 %	0 %	25 %

JORF du 9 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 22/92 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 91 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 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
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 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 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 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 13
5.9. Transformation 13
5.10. Surgélation 13
6. Étiquetage 13
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 13
Annexe 1 : Plan d'alimentation 14

1. NOM DU DEMANDEUR

FERMIERS DU BOCAGE (FDB)
Siège social :
AGRIAL - 4, rue des Roquemonts
14050 CAEN cedex 4

Siège administratif :
Agrial Filière Volailles
La Lantière
35133 JAVENE
Téléphone : 02.99.17.24.80 – Télécopie : 02. 99.17.24.85 –
Courriel : p.clement@agrial.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 rouge sont issus d'un poulet blanc, fermier élevé en plein air, abattu à 91 jours minimum.

Les poulets entiers peuvent être présentés effilés ou prêt à cuire.

Ils sont commercialisés en pièces entières, frais.

Les pièces entières et découpes peuvent être conditionnées nues, individuellement ou en caissettes vrac, sous film simple, sous vide ou sous atmosphère modifiée.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Aménagement des parcours	Sol recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface	Pas d'exigences
Age minimal d'abattage	91 jours minimum	38 jours maximum

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 91 jours
- Alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales

Avant cuisson, la présentation des carcasses doit être irréprochable. En particulier, les poulets doivent être bien conformés, la peau ne doit pas être déchirée, brûlée, griffée ou marquée de traces de sang, la plumaison doit être soignée.

Après cuisson, la chair des volailles doit être ferme, gouteuse avec une bonne jutosité et adhérer à l'os.

Au cours de la cuisson, la perte en eau doit être faible et l'odeur agréable (notamment grâce à la présence de gras sous-cutané).

4. TRAÇABILITÉ

Le couvoir assure la traçabilité des produits du reproducteur à l'oisillon. Toute mise en place fait l'objet d'un certificat d'origine transmis à l'ODG reprenant le nom de l'élevage de livraison, les quantités livrées, le numéro de la bande, la date de naissance et le parquet d'origine.

Chaque éleveur tient à jour un registre d'élevage ainsi qu'une fiche d'élevage par lot sur laquelle il enregistre l'ensemble des événements survenus et des interventions effectuées. Ce document permet d'assurer l'enregistrement de l'ensemble des opérations effectuées au niveau de l'élevage et de contrôler la bonne application du cahier des charge (utilisation d'aliments référencés, respect des transitions alimentaires, etc…).

Les bons de livraison des aliments comportent des références univoques permettant de retrouver chez le fabricant d'aliment la formule mise en œuvre.

Une comptabilité matière entre les carcasses rentrées en découpe et les quantités découpées est tenue à jour.

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
1. <u>Sélection</u>	Identification des oisillons futurs reproducteurs livrés	CO des reproducteurs : - Coordonnées du sélectionneur - N° du certificat - Nom du couvoir destinataire - Nom de la souche - Quantité d'oisillons livrés - Date d'éclosion	N° du certificat d'origine des reproducteurs
2. <u>Accouvage</u>	Identification des parquets de reproducteurs mis en place	Répertoire des parquets : - Souche - Croisement - N° des CO des reproducteurs - N° du parquet - Date de naissance - Quantité - Date d'entrée en ponte	N° du parquet

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
	Identification des œufs à couver	Registre de ponte et/ou fiche d'incubation : - N° du parquet - Quantité - Date de ponte - Date de mise en incubation	N° du parquet
	Identification des oisillons livrés	Certificat d'origine : - Identification du couvoir - N° de parquet - N° du certificat - Nature du croisement (souche) - Date de naissance - Quantité d'oisillons livrés - Elevage de livraison	N° du certificat d'origine des oisillons livrés
	Transmission du CO à l'organisme de planification et / ou l'OC	Certificat d'origine	
3. Fabrication d'aliment	Identification des aliments livrés en élevage	Bon de livraison et/ou étiquettes : - Elevage de livraison - Date de livraison - Quantité livrée - Nom de la formule - N° lot permettant de retrouver la fabrication	Bons de livraison archivés par l'éleveur avec les fiches d'élevage
4. Elevage	Tenue de la fiche d'élevage et du registre d'élevage incluant la conservation et l'archivage du CO, des bons et étiquettes d'aliments, des ordonnances vétérinaires, l'enregistrement des nettoyages / désinfection permettant de calculer le vide sanitaire	Registre et fiche d'élevage - Eléments du CO - Mortalité - Alimentation et transitions alimentaires - Evénements survenus en cours d'élevage - N° de lot éventuellement attribué par l'organisme de planification - Nettoyage / désinfection	N° du certificat d'origine ou du lot attribué par l'organisme de planification

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
5. <u>Enlèvement</u>	Etablissement d'un bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - N° du CO ou N° de lot attribué par l'organisme de planification - Elevage et le cas échéant, n° du bâtiment - Date et heure de départ de l'élevage - Nombre de volailles enlevées - Signature de l'éleveur et du chauffeur	N° du CO ou N° du lot attribué par l'organisme de planification
6. <u>Abattage</u>	Complément du bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - Date et heure d'arrivée à l'abattoir	
	Etablissement d'une fiche d'abattage et identification des caisses ou chariot d'abattage	Fiche d'abattage : - Nom de l'éleveur ou N° de lot - Date et heure d'abattage - N° du label rouge	Nom de l'éleveur ou n° de lot
7. <u>Découpe</u>	Etablissement d'une fiche de découpe et identification des contenants si le conditionnement est différé	Fiche de découpe : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage - Date et heure d'abattage - Date et heure de découpe - Nombre de carcasses entrant en découpe - Nombre de morceaux découpés par type de morceaux - Le cas échéant, n° de lot de découpe attribué	Nom de l'éleveur ou n° de lot
8. <u>Conditionnement et étiquetage</u>	Utilisation d'étiquettes à numérotation individuelle Etablissement d'un relevé d'utilisation des étiquettes adressé à l'ODG et/ou à l'OC	Déclaration d'étiquetage : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage, - Date d'abattage - Nombre abattu en label rouge - Nombre abattu hors label rouge - Quantité saisie - Date de découpe éventuelle - Code étiquette - Quantité utilisée par code - Quantité éventuellement	Numéros des étiquettes apposées sur le produit

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
	Tenue d'une comptabilité étiquette par l'abattoir	détruite par code - Premier et dernier numéro Comptabilité étiquette : - Code étiquette - Quantité rentrée et date - Quantité utilisée - Numéros d'étiquettes	
9. Surgélation	Etablissement d'une fiche de surgélation	Fiche de surgélation : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage, - Date et heure d'abattage et découpe éventuelle - Date et heure de surgélation - Quantité surgelée	Numéros des étiquettes apposées sur le produit

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
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	poulets à pattes blanches non cou nu ♂ / ♀ : I66 : T55 JA57 : I657 : T557 SA51 : T551
S2.	Charte sanitaire des couvoirs	Le couvoir applique tant au niveau des reproducteurs que de la partie couvoir, des procédures de maîtrise et de contrôle de l'hygiène conformément à la charte SNA pour laquelle il est habilité.

S3.	Éclosion des oisillons	Les oisillons d'une même bande sont éclos dans un espace temps maximum de 24 heures
S4.	Transport des oisillons	Le transport est placé sous la responsabilité du couvoir. Les véhicules sont équipés et chargés de manière à assurer une température de 33° C au niveau des oisillons.
S5.	Suivi de livraison des oisillons et réclamations	Le couvoir assure un suivi des livraisons avec : • une fiche de livraison, • une fiche de mortalité à 10 jours. Il assure l'enregistrement des réclamations émanant de l'ODG ou des élevages livrés. Il gère le suivi des réclamations avec application d'actions correctives si cela s'avère nécessaire.
S6.	Remise du certificat d'origine	Lors de la livraison des oisillons à l'élevage, le couvoir remet à l'éleveur un certificat d'origine permettant d'établir l'origine des volailles.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	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 pesés systématiquement pendant au minimum 3 semaines. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. Un contrôle visuel permet également l'élimination des œufs dont la taille laisse présager un poids inférieur au minimum requis.
S8.	Tri des oisillons	L'ensemble d'une bande d'oisillons livrée est homogène ; le tri à l'éclosion assure la viabilité du lot au cours du transport et dans les dix premiers jours de vie.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

S10.	Référencement des formules d'aliment	Toute formule (nom commercial pour un site donné de fabrication) fait l'objet, préalablement à sa fabrication, d'un référencement auprès de l'organisme certificateur. L'optimisation d'une formule référencée est possible en restant dans le cadre du plan d'alimentation.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Utilisation d'œillères	L'utilisation d'œillères (lunettes) est interdite
S12.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Implantation des bâtiments	Dans la mesure où la bonne orientation du bâtiment ne peut être respectée (relief, obstacle naturel ou chemin d'accès ne permettant cette orientation), des haies végétales sont implantées de façon à réduire le vent au niveau des trappes.
S14.	Isolation du bâtiment	La couverture est munie d'une isolation équivalente à 30 mm de polystyrène.
S15.	Aménagement des bâtiments	-L'aménagement doit faciliter l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments : - parois et plafonds doivent être en bon état d'entretien et en matériau facilement nettoyable, - les portes doivent être suffisamment larges pour permettre une évacuation rapide et totale de la litière après chaque bande, - les installations intérieures facilement et totalement démontables de façon à optimiser le nettoyage et la désinfection après chaque bande.
S16.	Modalités de calcul de la surface utile	La surface utile du bâtiment est calculée au niveau de la litière diminuée de toutes surfaces utilisées par des installations autres que les mangeoires et abreuvoirs

S17.	Séparation des sites	L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Identification des bâtiments	Dans le cas d'élevage à plusieurs bâtiments susceptibles de travailler en bandes multiples, les bâtiments et les silos correspondants sont clairement identifiés par un numéro d'ordre.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Aménagement des parcours	- Le sol est recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface. - Le stockage de matériel, litière ou objet divers est interdit sur le parcours quand les volailles y ont accès.
S20.	Déclaration de modification du parcours	Toute modification du parcours par rapport au plan établi lors de la visite d'habilitation doit être déclarée préalablement à l'ODG et à l'Organisme Certificateur

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie est établi en tenant compte du contexte sanitaire régional de l'élevage. Il reprend les opérations de vaccination, compléments nutritionnels et vermifugation. Les interventions ainsi prévues et de manière plus générale, les traitements vétérinaires pour permettre le maintien en bonne santé des volailles, sont limités au strict nécessaire

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement de la bande	- Pendant la mise à jeun de la bande, les mangeoires sont remontées ou vidées. - L'abreuvement des animaux est maintenu.
S23.	**Age minimal d'abattage**	**91 jours minimum**

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions d'attente	La protection des volailles est assurée soit par une attente sur quai couvert et protégé des vents froids, soit sur camion. Dans ce second cas, s'ils stationnent à l'extérieur, les véhicules (ou les containers) sont équipés de bâches permettant de protéger des températures et vents froids et stationnés à l'ombre, dans un endroit ventilé aux heures les plus chaudes si les températures annoncées présentent un risque d'inconfort et de stress pour les volailles.
S25.	Identification des lots sur les quais	Les lots sont alignés par rangées. Une séparation d'au minimum 30 cm est assurée entre deux rangées constituant deux lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Séparation des lots à l'accrochage	Dans le but d'éviter tout risque de confusion lors du travail des carcasses, l'abattoir respecte une nette séparation entre chaque lot au moment de l'accrochage.
S27.	Organisation de l'abattage	Le nombre de personnes affectées à l'attrapage et l'accrochage est adapté à la vitesse de la chaîne d'abattage.
S28.	Conditions d'échaudage et de plumaison	**La température d'échaudage est comprise entre 51 et 53° C.**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	(Température d'échaudage	
S29.	Durée d'échaudage	2 minutes 35 secondes à 4 minutes
S30.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions de stockage des volailles	En fin de cycle d'abattage, les carcasses sont stockées sur chariots ou en caisses plastiques identifiées.
S32.	Identification des lots après tri des volailles	Les carcasses labellisables et les carcasses déclassées suite au tri sont obligatoirement stockées dans des caisses ou sur des chariots nettement différenciés.

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Documents d'accompagnement des cartons de suremballage à destination de la restauration hors foyer	Les cartons de suremballage font l'objet, d'un étiquetage spécifique ou d'un document d'accompagnement précisant que la communication au consommateur du caractère label rouge des produits nécessite la tenue d'une comptabilité matière entrée/sortie par le point de restauration

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur précédé de la mention « Certifié par : ».

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	**Age minimal d'abattage**	**91 jours minimum**

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	ALIMENT DEMARRAGE 1		ALIMENT DEMARRAGE 2		ALIMENT ENGRAISSEMENT	
Période d'utilisation	**J 0 à 28**		**J 29 à 73**		**J 74 à l'abattage**	
POURCENTAGE DE CHAQUE COMPOSANT (En % du poids total de la formule)						
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	0 %	50 %	0 %	35 %	0 %	35 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10 %	80 %	30 %	90 %	30 %	90 %
Produits dérivés de céréales	Maximum 15 % de l'ensemble grains de céréales blancs et jaunes et produits dérivés de céréales					
Total céréales et produits dérivés de céréales	**50 %**		**75 %**		**75 %**	
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés (soja, colza, tournesol, etc…) : - graines - tourteaux - huiles	 0 % 0 % 0 %	 50 % 50 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0 %	15 %	0 %	15 %	0 %	15 %
Autres produits (sauf produits laitiers) suivant liste positive définie au point C6 du tronc commun	0 %	25 %	0 %	25 %	0 %	25 %

JORF du 9 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 23/92 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

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 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
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 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 9
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 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 12
5.9. Transformation 13
5.10. Surgélation 13
6. Étiquetage 13
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 13
Annexe 1 : Plan d'alimentation 14

1. NOM DU DEMANDEUR

FERMIERS DU BOCAGE (FDB)
Siège social :
AGRIAL - 4, rue des Roquemonts
14050 CAEN cedex 4

Siège administratif :
Agrial Filière Volailles
La Lantière
35133 JAVENE
Téléphone : 02.99.17.24.80 – Télécopie : 02. 99.17.24.85 –
Courriel : p.clement@agrial.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 rouge sont issus d'un poulet jaune, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Les poulets entiers peuvent être présentés effilés ou prêt à cuire.

Ils sont commercialisés en pièces entières, frais.

Les pièces entières et découpes peuvent être conditionnées nues, individuellement ou en caissettes vrac, sous film simple, sous vide ou sous atmosphère modifiée.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Aménagement des parcours	Sol recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface	Pas d'exigences
Age minimal d'abattage	81 jours minimum	38 jours maximum

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

Avant cuisson, la présentation des carcasses doit être irréprochable. En particulier, les poulets doivent être bien conformés, la peau ne doit pas être déchirée, brûlée, griffée ou marquée de traces de sang, la plumaison doit être soignée.

Après cuisson, la chair des volailles doit être ferme, gouteuse avec une bonne jutosité et adhérer à l'os.

Au cours de la cuisson, la perte en eau doit être faible et l'odeur agréable (notamment grâce à la présence de gras sous-cutané).

4. TRAÇABILITÉ

Le couvoir assure la traçabilité des produits du reproducteur à l'oisillon. Toute mise en place fait l'objet d'un certificat d'origine transmis à l'ODG reprenant le nom de l'élevage de livraison, les quantités livrées, le numéro de la bande, la date de naissance et le parquet d'origine.

Chaque éleveur tient à jour un registre d'élevage ainsi qu'une fiche d'élevage par lot sur laquelle il enregistre l'ensemble des événements survenus et des interventions effectuées. Ce document permet d'assurer l'enregistrement de l'ensemble des opérations effectuées au niveau de l'élevage et de contrôler la bonne application du cahier des charge (utilisation d'aliments référencés, respect des transitions alimentaires, etc…).

Les bons de livraison des aliments comportent des références univoques permettant de retrouver chez le fabricant d'aliment la formule mise en œuvre.

Une comptabilité matière entre les carcasses rentrées en découpe et les quantités découpées est tenue à jour.

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
1. Sélection	Identification des oisillons futurs reproducteurs livrés	CO des reproducteurs : - Coordonnées du sélectionneur - N° du certificat - Nom du couvoir destinataire - Nom de la souche - Quantité d'oisillons livrés - Date d'éclosion	N° du certificat d'origine des reproducteurs
2. Accouvage	Identification des parquets de reproducteurs mis en place	Répertoire des parquets : - Souche - Croisement - N° des CO des reproducteurs - N° du parquet - Date de naissance - Quantité - Date d'entrée en ponte	N° du parquet

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
	Identification des œufs à couver	Registre de ponte et/ou fiche d'incubation : - N° du parquet - Quantité - Date de ponte - Date de mise en incubation	N° du parquet
	Identification des oisillons livrés	Certificat d'origine : - Identification du couvoir - N° de parquet - N° du certificat - Nature du croisement (souche) - Date de naissance - Quantité de oisillons livrés - Elevage de livraison	N° du certificat d'origine des oisillons livrés
	Transmission du CO à l'organisme de planification et / ou l'OC	Certificat d'origine	
3. <u>Fabrication d'aliment</u>	Identification des aliments livrés en élevage	Bon de livraison et/ou étiquettes : - Elevage de livraison - Date de livraison - Quantité livrée - Nom de la formule - N° lot permettant de retrouver la fabrication	Bons de livraison archivés par l'éleveur avec les fiches d'élevage
4. <u>Elevage</u>	Tenue de la fiche d'élevage et du registre d'élevage incluant la conservation et l'archivage du CO, des bons et étiquettes d'aliments, des ordonnances vétérinaires, l'enregistrement des nettoyages / désinfection permettant de calculer le vide sanitaire	Registre et fiche d'élevage - Eléments du CO - Mortalité - Alimentation et transitions alimentaires - Evénements survenus en cours d'élevage - N° de lot éventuellement attribué par l'organisme de planification - Nettoyage / désinfection	N° du certificat d'origine ou du lot attribué par l'organisme de planification

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
5. <u>Enlèvement</u>	Etablissement d'un bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - N° du CO ou N° de lot attribué par l'organisme de planification - Elevage et le cas échéant, n° du bâtiment - Date et heure de départ de l'élevage - Nombre de volailles enlevées - Signature de l'éleveur et du chauffeur	N° du CO ou N° du lot attribué par l'organisme de planification
6. <u>Abattage</u>	Complément du bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - Date et heure d'arrivée à l'abattoir	
	Etablissement d'une fiche d'abattage et identification des caisses ou chariot d'abattage	Fiche d'abattage : - Nom de l'éleveur ou N° de lot - Date et heure d'abattage - N° du label rouge	Nom de l'éleveur ou n° de lot
7. <u>Découpe</u>	Etablissement d'une fiche de découpe et identification des contenants si le conditionnement est différé	Fiche de découpe : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage - Date et heure d'abattage - Date et heure de découpe - Nombre de carcasses entrant en découpe - Nombre de morceaux découpés par type de morceaux - Le cas échéant, n° de lot de découpe attribué	Nom de l'éleveur ou n° de lot
8. <u>Conditionnement et étiquetage</u>	Utilisation d'étiquettes à numérotation individuelle Etablissement d'un relevé d'utilisation des étiquettes adressé à l'ODG et/ou à l'OC	Déclaration d'étiquetage : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage, - Date d'abattage - Nombre abattu en label rouge - Nombre abattu hors label rouge - Quantité saisie - Date de découpe éventuelle - Code étiquette - Quantité utilisée par code - Quantité éventuellement	Numéros des étiquettes apposées sur le produit

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
	Tenue d'une comptabilité étiquette par l'abattoir	détruite par code - Premier et dernier numéro Comptabilité étiquette : - Code étiquette - Quantité rentrée et date - Quantité utilisée - Numéros d'étiquettes	
9. Surgélation	Etablissement d'une fiche de surgélation	Fiche de surgélation : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage, - Date et heure d'abattage et découpe éventuelle - Date et heure de surgélation - Quantité surgelée	Numéros des étiquettes apposées sur le produit

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>S1.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>poulets à pattes peu et bec jaunes cou nu
<table>
<tr><td>♂ / ♀</td><td>T 44 N</td><td>S 77 N</td></tr>
<tr><td>JA57</td><td>T 457 N</td><td>S 757 N</td></tr>
<tr><td>SA51</td><td>T 451 N</td><td></td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Charte sanitaire des couvoirs</td><td>Le couvoir applique tant au niveau des reproducteurs que de la partie couvoir, des procédures de maîtrise et de contrôle de l'hygiène conformément à la charte SNA pour laquelle il est habilité.</td></tr>
</table>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Éclosion des oisillons	Les oisillons d'une même bande sont éclos dans un espace temps maximum de 24 heures
S4.	Transport des oisillons	Le transport est placé sous la responsabilité du couvoir. Les véhicules sont équipés et chargés de manière à assurer une température de 33° C au niveau des oisillons.
S5.	Suivi de livraison des oisillons et réclamations	Le couvoir assure un suivi des livraisons avec : • une fiche de livraison, • une fiche de mortalité à 10 jours. Il assure l'enregistrement des réclamations émanant de l'ODG ou des élevages livrés. Il gère le suivi des réclamations avec application d'actions correctives si cela s'avère nécessaire.
S6.	Remise du certificat d'origine	Lors de la livraison des oisillons à l'élevage, le couvoir remet à l'éleveur un certificat d'origine permettant d'établir l'origine des volailles.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	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 pesés systématiquement pendant au minimum 3 semaines. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. Un contrôle visuel permet également l'élimination des œufs dont la taille laisse présager un poids inférieur au minimum requis.
S8.	Tri des oisillons	L'ensemble d'une bande d'oisillons livrée est homogène ; le tri à l'éclosion assure la viabilité du lot au cours du transport et dans les dix premiers jours de vie.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S10.	Référencement des formules d'aliment	Toute formule (nom commercial pour un site donné de fabrication) fait l'objet, préalablement à sa fabrication, d'un référencement auprès de l'organisme certificateur. L'optimisation d'une formule référencée est possible en restant dans le cadre du plan d'alimentation.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Utilisation d'œillères	L'utilisation d'œillères (lunettes) est interdite
S12.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Implantation des bâtiments	Dans la mesure où la bonne orientation du bâtiment ne peut être respectée (relief, obstacle naturel ou chemin d'accès ne permettant cette orientation), des haies végétales sont implantées de façon à réduire le vent au niveau des trappes.
S14.	Isolation du bâtiment	La couverture est munie d'une isolation équivalente à 30 mm de polystyrène.
S15.	Aménagement des bâtiments	-L'aménagement doit faciliter l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments : - parois et plafonds doivent être en bon état d'entretien et en matériau facilement nettoyable, - les portes doivent être suffisamment larges pour permettre une évacuation rapide et totale de la litière après chaque bande,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- les installations intérieures facilement et totalement démontables de façon à optimiser le nettoyage et la désinfection après chaque bande.
S16.	Modalités de calcul de la surface utile	La surface utile du bâtiment est calculée au niveau de la litière diminuée de toutes surfaces utilisées par des installations autres que les mangeoires et abreuvoirs
S17.	Séparation des sites	L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Identification des bâtiments	Dans le cas d'élevage à plusieurs bâtiments susceptibles de travailler en bandes multiples, les bâtiments et les silos correspondants sont clairement identifiés par un numéro d'ordre.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Aménagement des parcours	- Le sol est recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface. - Le stockage de matériel, litière ou objet divers est interdit sur le parcours quand les volailles y ont accès.
S20.	Déclaration de modification du parcours	Toute modification du parcours par rapport au plan établi lors de la visite d'habilitation doit être déclarée préalablement à l'ODG et à l'Organisme Certificateur

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie est établi en tenant compte du contexte sanitaire régional de l'élevage. Il reprend les opérations de vaccination, compléments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		nutritionnels et vermifugation. Les interventions ainsi prévues et de manière plus générale, les traitements vétérinaires pour permettre le maintien en bonne santé des volailles, sont limités au strict nécessaire

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement de la bande	- Pendant la mise à jeun de la bande, les mangeoires sont remontées ou vidées. - L'abreuvement des animaux est maintenu.

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions d'attente	La protection des volailles est assurée soit par une attente sur quai couvert et protégé des vents froids, soit sur camion. Dans ce second cas, s'ils stationnent à l'extérieur, les véhicules (ou les containers) sont équipés de bâches permettant de protéger des températures et vents froids et stationnés à l'ombre, dans un endroit ventilé aux heures les plus chaudes si les températures annoncées présentent un risque d'inconfort et de stress pour les volailles.
S24.	Identification des lots sur les quais	Les lots sont alignés par rangées. Une séparation d'au minimum 30 cm est assurée entre deux rangées constituant deux lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Séparation des lots à l'accrochage	Dans le but d'éviter tout risque de confusion lors du travail des carcasses, l'abattoir respecte une nette séparation entre chaque lot au moment de l'accrochage.
S26.	Organisation de l'abattage	Le nombre de personnes affectées à l'attrapage et l'accrochage est adapté à la vitesse de la chaîne d'abattage.
S27.	Conditions d'échaudage et de plumaison **(Température d'échaudage**	**La température d'échaudage est comprise entre 51 et 53° C.**
S28.	Durée d'échaudage	2 minutes 35 secondes à 4 minutes
S29.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Conditions de stockage des volailles	En fin de cycle d'abattage, les carcasses sont stockées sur chariots ou en caisses plastiques identifiées.
S31.	Identification des lots après tri des volailles	Les carcasses labellisables et les carcasses déclassées suite au tri sont obligatoirement stockées dans des caisses ou sur des chariots nettement différenciés.

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Documents d'accompagnement des cartons de suremballage à destination de la restauration hors foyer	Les cartons de suremballage font l'objet, d'un étiquetage spécifique ou d'un document d'accompagnement précisant que la communication au consommateur du caractère label rouge des produits nécessite la tenue d'une comptabilité matière entrée/sortie par le point de restauration

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur précédé de la mention « Certifié par : ».

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	ALIMENT DEMARRAGE		ALIMENT CROISSANCE		ALIMENT FINITION	
Période d'utilisation	**J 0 à 28**		**J 29 à 73**		**J 74 à l'abattage**	
POURCENTAGE DE CHAQUE COMPOSANT (En % du poids total de la formule)						
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	10 %	50 %	35 %	80 %	35 %	80 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10 %	50 %	0 %	50 %	0 %	50 %
Produits dérivés de céréales	Maximum 15 % de l'ensemble grains de céréales blancs et jaunes et produits dérivés de céréales					
Total céréales et produits dérivés de céréales	**50 %**		**75 %**		**75 %**	
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés (soja, colza, tournesol, etc…) : - graines - tourteaux - huiles	 0 % 0 % 0 %	 50 % 50 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0 %	15 %	0 %	15 %	0 %	15 %
Autres produits (sauf produits laitiers) suivant liste positive définie au point C6 du tronc commun	0 %	25 %	0 %	25 %	0 %	25 %

JORF du 9 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 55/88 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 154 jours
- Alimenté avec 75 % de céréales et 5 % de produits laitiers en finition

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 4
4. Traçabilité 4
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 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 8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 8
5.4. Alimentation des volailles 9
5.5. Élevage 9
5.5.1. Provenance des volailles 9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 11
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 11
5.5.4.1. Traitements 11
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 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 13
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 13
Annexe 1 : Plan d'alimentation 14

1. NOM DU DEMANDEUR

FERMIERS DU BOCAGE (FDB)
Siège social :
AGRIAL - 4, rue des Roquemonts
14050 CAEN cedex 4

Siège administratif :
Agrial Filière Volailles
La Lantière
35133 JAVENE
Téléphone : 02.99.17.24.80 – Télécopie : 02. 99.17.24.85 –
Courriel : p.clement@agrial.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

Les chapons entiers peuvent être présentés effilés ou prêt à cuire.

Ils sont commercialisés en pièces entières, frais.

Les pièces entières et découpes peuvent être conditionnées nues, individuellement ou en caissettes vrac, sous film simple, sous vide ou sous atmosphère modifiée.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Aménagement des parcours	Sol recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface	Pas d'exigences
Aliment	5% de produits laitiers	Pas d'exigences
Age minimal d'abattage	154 jours minimum	Aux alentours de 140 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 154 jours
- Alimentée avec 75 % de céréales et 5 % de produits laitiers en finition

Avant cuisson, la présentation des carcasses doit être irréprochable. En particulier, les chapons doivent être bien conformés, la peau ne doit pas être déchirée, brûlée, griffée ou marquée de traces de sang, la plumaison doit être soignée.

Après cuisson, la chair des volailles doit être ferme, gouteuse avec une bonne jutosité et adhérer à l'os.

Au cours de la cuisson, la perte en eau doit être faible et l'odeur agréable (notamment grâce à la présence de gras sous-cutané).

4. TRAÇABILITÉ

Le couvoir assure la traçabilité des produits du reproducteur à l'oisillon. Toute mise en place fait l'objet d'un certificat d'origine transmis à l'ODG reprenant le nom de l'élevage de livraison, les quantités livrées, le numéro de la bande, la date de naissance et le parquet d'origine.

Chaque éleveur tient à jour un registre d'élevage ainsi qu'une fiche d'élevage par lot sur laquelle il enregistre l'ensemble des événements survenus et des interventions effectuées. Ce document permet d'assurer l'enregistrement de l'ensemble des opérations effectuées au niveau de l'élevage et de contrôler la bonne application du cahier des charge (utilisation d'aliments référencés, respect des transitions alimentaires, etc…).

Les bons de livraison des aliments comportent des références univoques permettant de retrouver chez le fabricant d'aliment la formule mise en œuvre.

Une comptabilité matière entre les carcasses rentrées en découpe et les quantités découpées est tenue à jour.

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
1. Sélection	Identification des oisillons futurs reproducteurs livrés	CO des reproducteurs : - Coordonnées du sélectionneur - N° du certificat - Nom du couvoir destinataire - Nom de la souche - Quantité d'oisillons livrés - Date d'éclosion	N° du certificat d'origine des reproducteurs

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
2. <u>Accouvage</u>	Identification des parquets de reproducteurs mis en place	Répertoire des parquets : - Souche - Croisement - N° des CO des reproducteurs - N° du parquet - Date de naissance - Quantité - Date d'entrée en ponte	N° du parquet
	Identification des œufs à couver	Registre de ponte et/ou fiche d'incubation : - N° du parquet - Quantité - Date de ponte - Date de mise en incubation	N° du parquet
	Identification des oisillons livrés	Certificat d'origine : - Identification du couvoir - N° de parquet - N° du certificat - Nature du croisement (souche) - Date de naissance - Quantité d'oisillons livrés - Elevage de livraison	N° du certificat d'origine des oisillons livrés
	Transmission du CO à l'organisme de planification et / ou l'OC	Certificat d'origine	
3. <u>Fabrication d'aliment</u>	Identification des aliments livrés en élevage	Bon de livraison et/ou étiquettes : - Elevage de livraison - Date de livraison - Quantité livrée - Nom de la formule - N° lot permettant de retrouver la fabrication	Bons de livraison archivés par l'éleveur avec les fiches d'élevage
4. <u>Elevage</u>	Tenue de la fiche d'élevage et du registre d'élevage incluant la conservation et l'archivage du CO, des bons et étiquettes d'aliments, des	Registre et fiche d'élevage - Eléments du CO - Mortalité - Alimentation et transitions alimentaires - Evénements survenus en cours d'élevage	N° du certificat d'origine ou du lot attribué par l'organisme de planification

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
	ordonnances vétérinaires, l'enregistrement des nettoyages / désinfection permettant de calculer le vide sanitaire	- N° de lot éventuellement attribué par l'organisme de planification - Nettoyage / désinfection	
5. Enlèvement	Etablissement d'un bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - N° du CO ou N° de lot attribué par l'organisme de planification - Elevage et le cas échéant, n° du bâtiment - Date et heure de départ de l'élevage - Nombre de volailles enlevées - Signature de l'éleveur et du chauffeur	N° du CO ou N° du lot attribué par l'organisme de planification
6. Abattage	Complément du bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - Date et heure d'arrivée à l'abattoir	
	Etablissement d'une fiche d'abattage et identification des caisses ou chariot d'abattage	Fiche d'abattage : - Nom de l'éleveur ou N° de lot - Date et heure d'abattage - N° du label rouge	Nom de l'éleveur ou n° de lot
7. Découpe	Etablissement d'une fiche de découpe et identification des contenants si le conditionnement est différé	Fiche de découpe : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage - Date et heure d'abattage - Date et heure de découpe - Nombre de carcasses entrant en découpe - Nombre de morceaux découpés par type de morceaux - Le cas échéant, n° de lot de découpe attribué	Nom de l'éleveur ou n° de lot
8. Conditionnement et étiquetage	Utilisation d'étiquettes à numérotation individuelle Etablissement d'un	Déclaration d'étiquetage : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage, - Date d'abattage	Numéros des étiquettes apposées sur le produit

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
	relevé d'utilisation des étiquettes adressé à l'ODG et/ou à l'OC Tenue d'une comptabilité étiquette par l'abattoir	- Nombre abattu en label rouge - Nombre abattu hors label rouge - Quantité saisie - Date de découpe éventuelle - Code étiquette - Quantité utilisée par code - Quantité éventuellement détruite par code - Premier et dernier numéro Comptabilité étiquette : - Code étiquette - Quantité rentrée et date - Quantité utilisée - Numéros d'étiquettes	
9. Surgélation	Etablissement d'une fiche de surgélation	Fiche de surgélation : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage, - Date et heure d'abattage et découpe éventuelle - Date et heure de surgélation - Quantité surgelée	Numéros des étiquettes apposées sur le produit

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>S1.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>chapons à pattes blanches non cou nu
<table>
<tr><td>♂
♀</td><td>I66</td><td>T55</td></tr>
<tr><td>JA57</td><td>I657</td><td>T557</td></tr>
<tr><td>SA51</td><td></td><td>T551</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Charte sanitaire des couvoirs</td><td>Le couvoir applique tant au niveau des reproducteurs que de la partie couvoir, des procédures de maîtrise et de contrôle de l’hygiène conformément à la charte SNA pour laquelle il est habilité.</td></tr>
<tr><td>S3.</td><td>Éclosion des oisillons</td><td>Les oisillons d’une même bande sont éclos dans un espace temps maximum de 24 heures</td></tr>
<tr><td>S4.</td><td>Transport des oisillons</td><td>Le transport est placé sous la responsabilité du couvoir. Les véhicules sont équipés et chargés de manière à assurer une température de 33° C au niveau des oisillons.</td></tr>
<tr><td>S5.</td><td>Suivi de livraison des oisillons et réclamations</td><td>Le couvoir assure un suivi des livraisons avec :
une fiche de livraison,
une fiche de mortalité à 10 jours.
Il assure l’enregistrement des réclamations émanant de l’ODG ou des élevages livrés.
Il gère le suivi des réclamations avec application d’actions correctives si cela s’avère nécessaire.</td></tr>
<tr><td>S6. [2]</td><td>Remise du certificat d’origine</td><td>Lors de la livraison des oisillons à l’élevage, le couvoir remet à l’éleveur un certificat d’origine permettant d’établir l’origine des volailles.</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	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 pesés systématiquement pendant au minimum 3 semaines. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. Un contrôle visuel permet également l'élimination des œufs dont la taille laisse présager un poids inférieur au minimum requis.
S8.	Tri des oisillons	L'ensemble d'une bande d'oisillons livrée est homogène ; le tri à l'éclosion assure la viabilité du lot au cours du transport et dans les dix premiers jours de vie.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S10.	Référencement des formules d'aliment	Toute formule (nom commercial pour un site donné de fabrication) fait l'objet, préalablement à sa fabrication, d'un référencement auprès de l'organisme certificateur. L'optimisation d'une formule référencée est possible en restant dans le cadre du plan d'alimentation.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Utilisation d'œillères	L'utilisation d'œillères (lunettes) est interdite
S12.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.
S13.	Période de chaponnage	Au plus tard à 9 semaines
S14.	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 contiguë au bâtiment d'une superficie n'excédant pas 2,5 fois la superficie du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur en informe l'ODG qui lui même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Implantation des bâtiments	Dans la mesure où la bonne orientation du bâtiment ne peut être respectée (relief, obstacle naturel ou chemin d'accès ne permettant cette orientation), des haies végétales sont implantées de façon à réduire le vent au niveau des trappes.
S16.	Isolation du bâtiment	La couverture est munie d'une isolation équivalente à 30 mm de polystyrène.
S17.	Aménagement des bâtiments	-L'aménagement doit faciliter l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments : - parois et plafonds doivent être en bon état d'entretien et en matériau facilement nettoyable, - les portes doivent être suffisamment larges pour permettre une évacuation rapide et totale de la litière après chaque bande, - les installations intérieures facilement et totalement démontables de façon à optimiser le nettoyage et la désinfection après chaque bande.
S18.	Modalités de calcul de la surface utile	La surface utile du bâtiment est calculée au niveau de la litière diminuée de toutes surfaces utilisées par des installations autres que les mangeoires et abreuvoirs
S19.	Séparation des sites	L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Identification des bâtiments	Dans le cas d'élevage à plusieurs bâtiments susceptibles de travailler en bandes multiples, les bâtiments et les silos correspondants sont clairement identifiés par un numéro d'ordre.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Aménagement des parcours	- Le sol est recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface. - Le stockage de matériel, litière ou objet divers est interdit sur le parcours quand les volailles y ont accès.
S22.	Déclaration de modification du parcours	Toute modification du parcours par rapport au plan établi lors de la visite d'habilitation doit être déclarée préalablement à l'ODG et à l'Organisme Certificateur

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie est établi en tenant compte du contexte sanitaire régional de l'élevage. Il reprend les opérations de vaccination, compléments nutritionnels et vermifugation. Les interventions ainsi prévues et de manière plus générale, les traitements vétérinaires pour permettre le maintien en bonne santé des volailles, sont limités au strict nécessaire

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement de la bande	- Pendant la mise à jeun de la bande, les mangeoires sont remontées ou vidées. - L'abreuvement des animaux est maintenu.
S25.	**Age minimal d'abattage**	**154 jours minimum**

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Conditions d'attente	La protection des volailles est assurée soit par une attente sur quai couvert et protégé des vents froids, soit sur camion. Dans ce second cas, s'ils stationnent à l'extérieur, les véhicules (ou les containers) sont équipés de bâches permettant de protéger des températures et vents froids et stationnés à l'ombre, dans un endroit ventilé aux heures les plus chaudes si les températures annoncées présentent un risque d'inconfort et de stress pour les volailles.
S27.	Identification des lots sur les quais	Les lots sont alignés par rangées. Une séparation d'au minimum 30 cm est assurée entre deux rangées constituant deux lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Séparation des lots à l'accrochage	Dans le but d'éviter tout risque de confusion lors du travail des carcasses, l'abattoir respecte une nette séparation entre chaque lot au moment de l'accrochage.
S29.	Organisation de l'abattage	Le nombre de personnes affectées à l'attrapage et l'accrochage est adapté à la vitesse de la chaîne d'abattage.
S30.	Conditions d'échaudage et de plumaison **(Température d'échaudage**	**La température d'échaudage est comprise entre 51 et 53° C.**
S31.	Durée d'échaudage	2 minutes 35 secondes à 4 minutes
S32.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Conditions de stockage des	En fin de cycle d'abattage, les carcasses sont stockées

	volailles	sur chariots ou en caisses plastiques identifiées.
S34.	Identification des lots après tri des volailles	Les carcasses labellisables et les carcasses déclassées suite au tri sont obligatoirement stockées dans des caisses ou sur des chariots nettement différenciés.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Temps de ressuage	Minimum 3 heures

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Documents d'accompagnement des cartons de suremballage à destination de la restauration hors foyer	Les cartons de suremballage font l'objet, d'un étiquetage spécifique ou d'un document d'accompagnement précisant que la communication au consommateur du caractère label rouge des produits nécessite la tenue d'une comptabilité matière entrée/sortie par le point de restauration

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur précédé de la mention « Certifié par : ».

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	**Age minimal d'abattage**	**154 jours minimum**

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	ALIMENT DEMARRAGE 1		ALIMENT DEMARRAGE 2		ALIMENT ENGRAISSEMENT	
Période d'utilisation	**J 0 à 28**		**J 29 à 125**		**J 126 à l'abattage**	
POURCENTAGE DE CHAQUE COMPOSANT (En % du poids total de la formule)						
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	0 %	50 %	0 %	35 %	0 %	35 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10 %	80 %	30 %	90 %	30 %	90 %
Produits dérivés de céréales	Maximum 15 % de l'ensemble grains de céréales blancs et jaunes et produits dérivés de céréales					
Total céréales et produits dérivés de céréales	**50 %**		**75 %**		**80 %**	
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés (soja, colza, tournesol, etc…) : - graines - tourteaux - huiles	 0 % 0 % 0 %	 50 % 50 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0 %	15 %	0 %	15 %	0 %	15 %
Produits laitiers	0 %	5 %	0 %	5 %	5 %	10 %
Autres produits (sauf produits laitiers) suivant liste positive définie au point C6 du tronc commun	0 %	25 %	0 %	25 %	0 %	25 %