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

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/06 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air ;
- Durée d'élevage 81 jours minimum ;
- Alimenté avec 100 % de végétaux, 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
5. MÉTHODE D'OBTENTION 5
5.1. Schéma de vie 5
5.2. Sélection 5
5.3. Multiplication / Accouvage 6
5.3.1. Oisillons mis en place 6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.4. Alimentation des volailles 6
5.5. Élevage 7
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
5.5.4.1. Traitements 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 11
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 14
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 14
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 15

1. NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64
Courriel : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

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 à peau jaune, à pattes jaunes et à cou-nu, d'un poids minimum de 1 000 g en éviscéré sans abats et 1 300 g en effilé, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières éviscéré sans abats, effilés ou découpes, frais et surgelés.

Les produits peuvent être présentés en unité de vente consommateur (UVC) sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide), en nu en vrac ou en nu-effilé.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de matières grasses dans l'alimentation	< 5 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

La chair des poulets doit être ferme, goûteuse, adhérer à l'os, d'une couleur attirante (les muscles rouges doivent être suffisamment foncés), les os doivent être durs, « casse-dent ». La peau doit pouvoir être consommée une fois grillée.

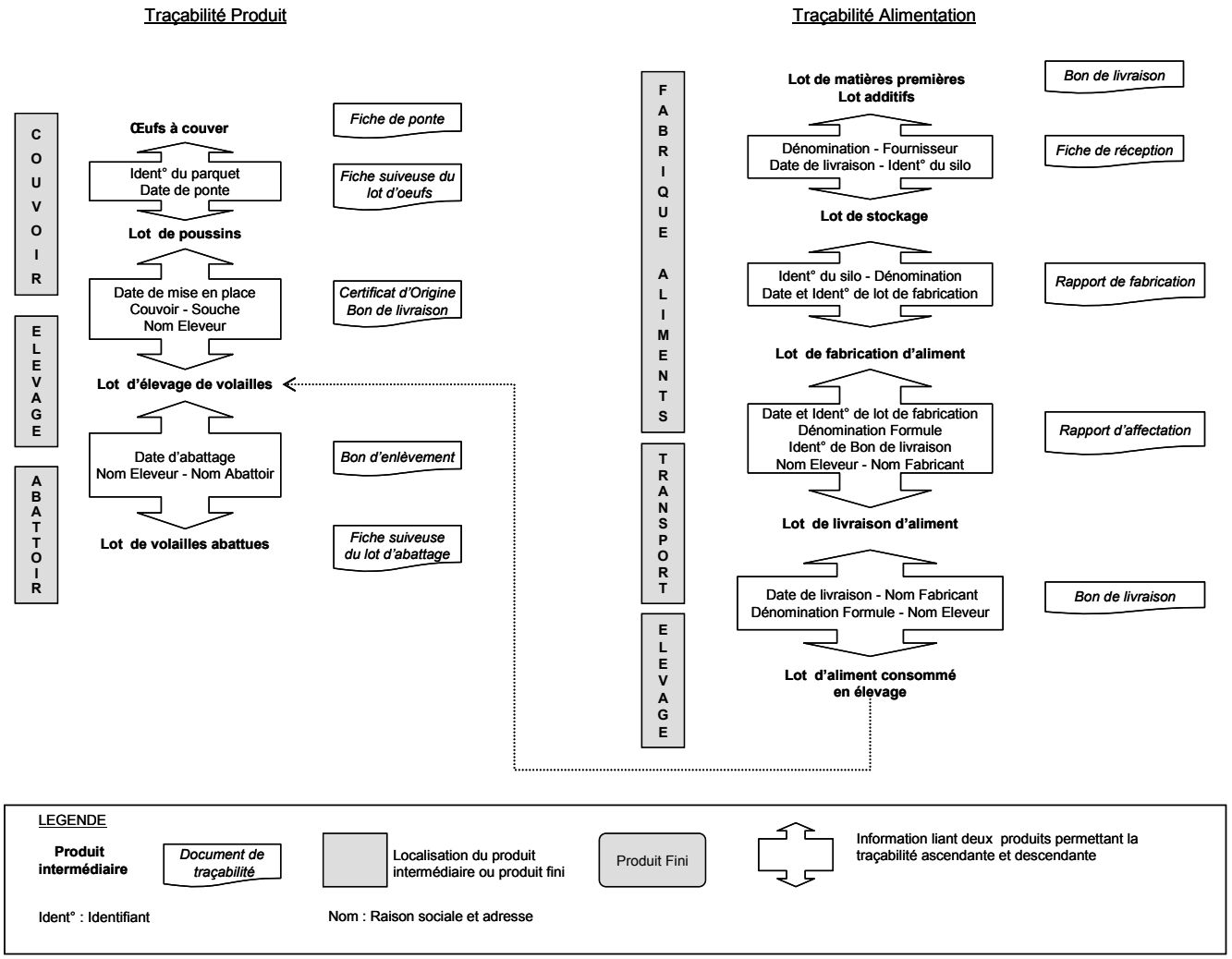
Les poulets ne doivent pas présenter de mauvaise odeur à cru ; l'odeur à la cuisson doit être agréable. Ils doivent perdre peu d'eau à la cuisson.

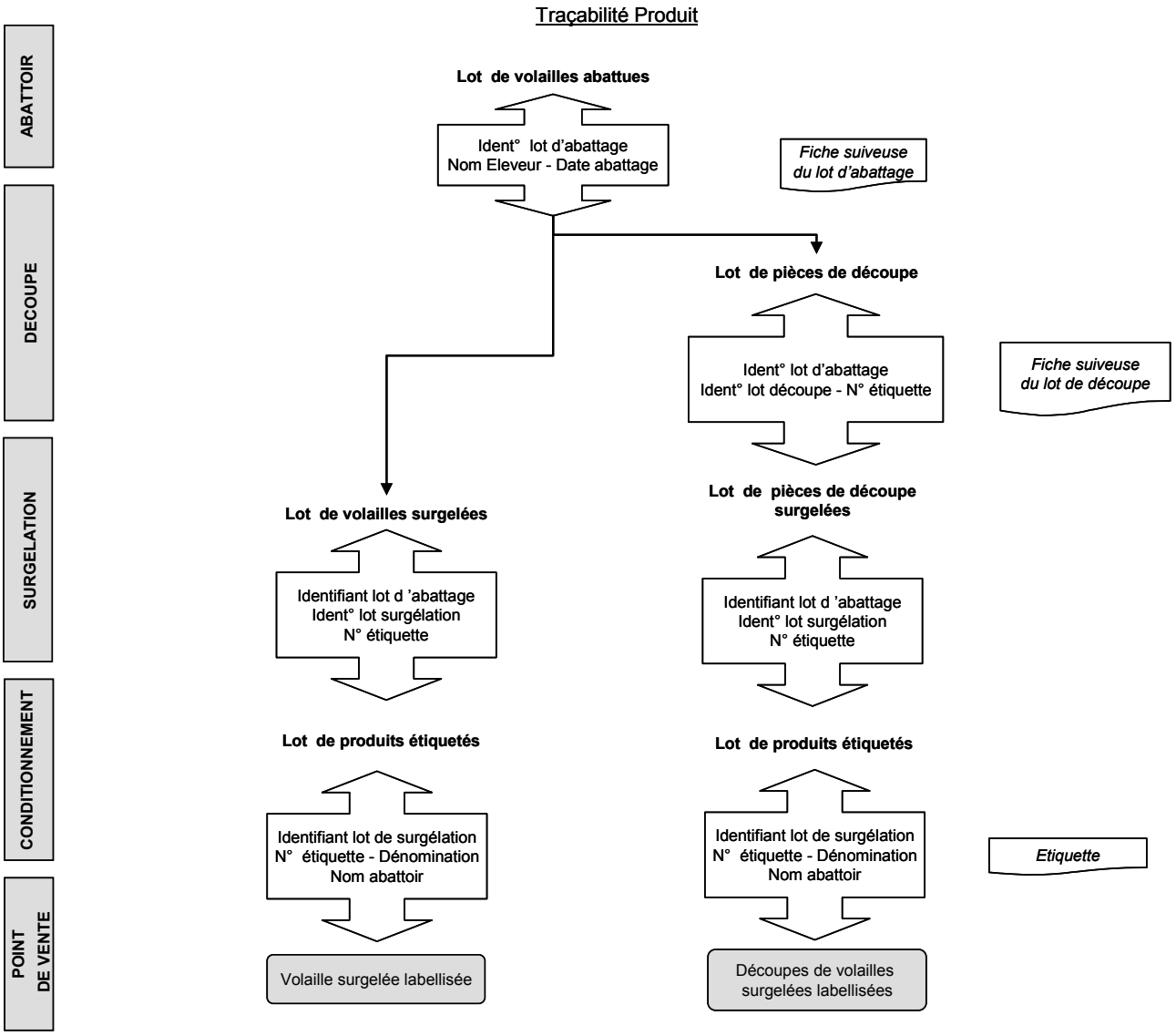
Les poulets ne doivent pas être trop gras (graisse abdominale notamment). Ils ne doivent pas présenter de défaut majeur. La peau ne doit pas être déchirée, marquée de traces de sang. L'éviscération doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Durée d'archivage et de conservation des documents	L'éleveur conserve les bons de livraison d'aliment ou les factures d'aliment pendant 5 ans.

Schéma de traçabilité montante et descendante





5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet à pattes jaunes cou et cou-nu
<table>
<tr><td>♂
♀</td><td>T 44 N</td><td>S 77 N</td></tr>
<tr><td>SA 51</td><td>T 451 N</td><td></td></tr>
<tr><td>S 77 N</td><td>T 457 N</td><td>S 757 N</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum. Passé cette période les œufs à couver sont systématiquement évalués visuellement à l'élevage et triés selon l'aspect de la coquille, la propreté, l'intégrité, la taille des œufs (les œufs petits ou trop gros sont exclus).
S5.	Remise du certificat d'origine	L'accouveur délivre à l'éleveur pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un certificat d'origine qui indique au minimum : - Le croisement des oisillons livrés ; - Les parquets de reproducteurs ; - Le nombre d'oisillons livrés ; - La date d'éclosion ; - La date de livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. annexe 1.*
S7.	**Quantité de céréales en engraissement**	**Chaque formule d'aliment contient au minimum 75% de céréales et produits dérivés.**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Quantité de produits dérivés de céréales dans la formule d'aliment	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment. - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment - Finition - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment.
S9.	Maitrise de l'apport en colza	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
S10.	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5 % .**
S11.	Maitrise de l'apport en matières grasses	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
S12.	Minéraux, additifs et produits dérivés interdits	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
S13.	Quantité d'aliments distribuée par volaille	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : 1 kg maximum par sujet ; - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : 3 kg minimum par sujet ; - Finition - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage. : 2 kg minimum par sujet

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Qualification des élevages	Avant de procéder à l'habilitation d'un élevage, celui-ci sera préalablement qualifié par l'ODG
S15.	Suivi technique	Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement technique.
S16.	Utilisation d'œillères	La pose d'oreillères « lunettes » est interdite.
S17.	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
S18.	Conception et aménagement du bâtiment	- Sol régulier dur sans creux apparent ; - Panneaux isolants maintenus en bon état ; - Soubassement des murs : enduit lisse sur tout le périmètre de 40 cm minimum de hauteur ; - Raccordement mur/panneau assuré par un solin.
S19.	Éclairement	Le bâtiment est clair : c'est-à-dire qu'il admet suffisamment de lumière naturelle pour que par une belle journée, si l'on ferme les orifices d'admission et d'extraction de l'air (et les trappes de sortie sur le parcours), on puisse voir correctement le bout du poulailler de l'autre extrémité. Ceci n'exclue pas le recours à l'éclairage artificiel lorsque les volailles et les conditions de luminosité le requièrent.
S20.	Ventilation	L'implantation et le type de bâtiment permettent une ventilation statique du bâtiment. Des ventilateurs ou brasseurs d'air ne sont toutefois pas interdits s'ils apportent un confort supplémentaire aux animaux (meilleure homogénéisation des températures, amélioration de la composition de l'air, extraction d'air vicié, abaissement de la température…). En tout état de cause, la conception du bâtiment permet de ventiler correctement le poulailler de façon à maintenir une température et une composition de l'air conformes aux besoins des animaux.
S21.	Aménagement des abords du bâtiment	- Présence obligatoire de gouttières au-dessus des trappes de sortie en bon état et régulièrement entretenues (absence d'herbe et de mousse) avec écoulement en dehors du parcours ou avec puits à fond perdu. Pour les bâtiments existants au 1er mai 2012 de type tunnel ou demi-lune, ne permettant pas l'installation de gouttières, l'absence de boue devant les trappes doit être assurée (drainage si besoin). ; - Les fenêtres (volets de ventilation latéraux) du bâtiment doivent être maintenus dépoussiérées et libre de toute végétation ; - Abords bâtiment entretenus, libres, dégagés de tous matériels et fumiers ; - Voie d'accès au bâtiment stabilisées (dures) et

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		entretenues ; - Silo en bon état (pieds, crinoline, système d'ouverture à partir du sol, dalle nettoyée non fissurée et dégagée de tous matériels…).
S22.	Présence d'aires bétonnées	- Aire bétonnée de 12 m² pour l'accès au portail et servant au nettoyage avec arrivée d'eau à proximité ; - Surface bétonnée de 2,5 m² devant la porte d'entrée principale ; - Devant les trappes : trottoir bétonné de largeur inférieure ou égale à celle du auvent. Une largeur minimale de 40 cm doit cependant être réalisée. Pour les bâtiments existants, le trottoir peut être discontinu et réalisé uniquement au niveau des trappes de sortie si la configuration du lieu ne s'y prête pas (exemple : terrain très pentu) ; - Les aires bétonnées et trottoirs doivent être nettoyés et désinfectés lors du vide sanitaire.
S23.	Modalités d'utilisation du sas sanitaire	Le sas sanitaire doit servir de zone de protection sanitaire entre l'extérieur et le bâtiment d'élevage et doit assurer le stockage étanche (armoire, boîte plastique…) des documents d'élevage. Le stockage de petits matériels lavés, sans salissures apparentes et bien rangés (non stockés au sol) est autorisé. Si le sas est suffisamment grand, le stockage de matériels plus encombrant, de type pompe de lavage, congélateur, est autorisé à condition qu'ils n'encombrent pas le passage, ne limitent pas le fonctionnement du sas et ne présentent pas de salissures apparentes.
S24.	Température de stockage des cadavres	La température de l'enceinte de stockage des cadavres doit être négative.
S25.	Analyse physico-chimique et bactériologique de l'eau	- Une analyse bactériologique de l'eau est réalisée annuellement ; - Une analyse physico-chimique de l'eau est réalisée tous les 2 ans. Dans le cas d'une eau provenant du réseau d'alimentation une analyse physico-chimique est réalisée au minimum tous les 4 ans. - Les échantillons sont prélevés à minima au niveau d'un bâtiment avicole label rouge en bout de canalisation d'alimentation en eau ; - Les résultats bactériologiques doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.
S26.	Conditions de lutte contre les rongeurs	- La dératisation doit être assurée ; - L'ensemble des preuves de lutte contre les rongeurs (contrat de dératisation, facture d'achat de produits, compte-rendu de visite…) et efficacité sur l'ensemble de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		l'exploitation avicole label rouge doivent être conservées par l'éleveur.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Aménagement du parcours	La mise en place de coupe vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie peuvent être rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants.
S28.	Entretien du parcours	- Parcours herbeux entretenus, clôture grillagée intégrale en bon état et haies entretenues ou dispositif ne permettant pas le passage de prédateurs de type renards (exemple : rangées de fils électriques) ; - Absence de trou d'eau permanent apparent sur le parcours ; - Le couvert végétal doit être entretenu.
S29.	Accessibilité du parcours	La totalité du parcours doit être accessible et protégé des éventuels prédateurs.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Maitrise de l'utilisation des coccidiostatiques	Les coccidiostatiques sont interdits en phase de finition (à partir du 67ème jour).
S31.	Utilisation des traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire. Si un traitement s'avère nécessaire au cours des 10 jours précédant la date prévisible d'abattage, celui-ci doit être effectué sous contrôle vétérinaire, avec notification à l'organisme certificateur. Selon le temps d'attente, la date d'abattage sera reportée

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		d'autant.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	L'éleveur veillera au bon déroulement du ramassage et du chargement des volailles. Le ramassage doit se faire de préférence dans l'obscurité (sans nuire à la sécurité du personnel). Les animaux doivent être maniés avec calme puis déposés sans brutalité dans les caisses de transport par une main d'œuvre formée.
S33.	Tri des volailles	Les animaux morts, boiteux, blessés, faibles, petits ou malades ne seront pas ramassés.
S34.	Conditions de transport des animaux	On ne peut trouver dans un même camion que des volailles label rouge.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Protections contre les intempéries	L'aire d'attente doit être couverte et l'apposition de bâches de protection peut être rendue nécessaires.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement doit être effectif sans provoquer la mort de la volaille (arrêt cardiaque).
S37.	Maitrise de la plumaison	Plumaison complète et sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Conditions de présentation des	L'aspect des volailles doit présenté les critères suivants : - Général : pas de dissymétrie flagrante de la

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	volailles	carcasse - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - Peau : o Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. o Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; o Absence de plumes résiduelles et de sicots ; o Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. o Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Maitrise de la descente en température des carcasses	L'objectif est de porter la température à cœur des carcasses entre 0 et + 4°C d'obtenir des carcasses parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale (absence de suintement d'eau ou de sang).

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Maîtrise des opérations de conditionnement	Les opérations de conditionnement, y compris l´apposition de la mention "à consommer jusqu'au..." sont du ressort exclusif des abattoirs habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Identification des lots	Un lot de découpe est issu d'un lot d'abattage. Chaque lot de découpe est identifié par l'attribution d'une codification unique.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Maitrise de la présentation des produits lors du conditionnement	Les pièces de découpe sont conditionnées : - Soit en unités de vente consommateur (U.V.C.) ; - Soit en vrac destiné à la restauration hors foyer. Le conditionnement en vrac exclut le mélange de types de produits différents et toutes les pièces de découpe présentes dans un même emballage sont issues d'un même lot de découpe.
S43.	Maitrise de l'étiquetage des produits en vrac à destination de la restauration hors foyer	Pour le vrac destiné à la restauration hors foyer dans le cas d'une communication par le restaurateur sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité : - S'il n'y a pas exclusivité, les règles à respecter sont les suivantes : o Soit un étiquetage individuel de chaque pièce de découpe ; o Soit un étiquetage par emballage de plusieurs morceaux. Chaque pièce de découpe ne peut être sortie de son emballage d'origine qu'au moment de son utilisation. Dans les deux cas le restaurateur doit disposer : o De procédures de travail permettant d'éviter les mélanges ; o D'éléments de traçabilité appropriés ; o D'une comptabilité matière permettant de gérer les intrants et les sortants. - Si le restaurateur ne peut pas mettre en œuvre les exigences prévues ci-dessus, la règle de l'exclusivité est obligatoire, ou alors le restaurateur ne peut pas communiquer sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Surgélation des volailles effilées	Interdite
S45.	Identification des lots	Un lot de surgélation est issu d'un lot d'abattage ou d'un lot de découpe (lui-même issu d'un lot d'abattage). Chaque lot de surgélation est identifié par l'attribution d'une codification unique.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Conditions d'étiquetage	La présentation du produit doit mettre en valeur le produit : - L'étiquetage doit être fixé en faisant en sorte qu'il demeure indissociable du produit et qu'il soit visible par le consommateur, lors de la présentation à la vente. - L'étiquette doit être apposée sans être froissée, ni déchirée et ne pas nuire à la bonne présentation de la carcasse.
S41.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Service consommateur : nom et adresse de l'ODG.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	**Principaux points à contrôler**	**Méthode d'évaluation**
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Existence d'un sas sanitaire	Visuel
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

DEMARRAGE : du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour Au maximum : 1 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	40 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 50 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	7,5 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	40 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

CROISSANCE : Du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour Au minimum : 3 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 35 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

FINITION : Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage. Au minimum : 2 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 35 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/75 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air ;
- Durée d'élevage 81 jours minimum ;
- 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
5. Méthode d'obtention 5
5.1. Schéma de vie 6
5.2. Sélection 6
5.3. Multiplication / Accouvage 6
5.3.1. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.4. Alimentation des volailles 7
5.5. Élevage 7
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
5.5.4.1. Traitements 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 12
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 12
5.6.4. Ressuage 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 13
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 13
5.9. Transformation 14
5.10. Surgélation 14
7. Étiquetage 14
8. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15
Annexe 1 : Plan d'alimentation 16

1. NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64
Courriel : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à peau blanche à légèrement jaune, à pattes noires cou nu, d'un poids minimum de 1 000 g en éviscéré sans abats, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières éviscéré sans abats, effilés ou découpes, frais.

Les produits peuvent être présentés en unité de vente consommateur (UVC) sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide), en nu en vrac ou en nu-effilé.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de matières grasses dans l'alimentation	< 5 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

La chair des poulets doit être ferme, goûteuse, adhérer à l'os, d'une couleur attirante (les muscles rouges doivent être suffisamment foncés), les os doivent être durs, « casse-dent ». La peau doit pouvoir être consommée une fois grillée.

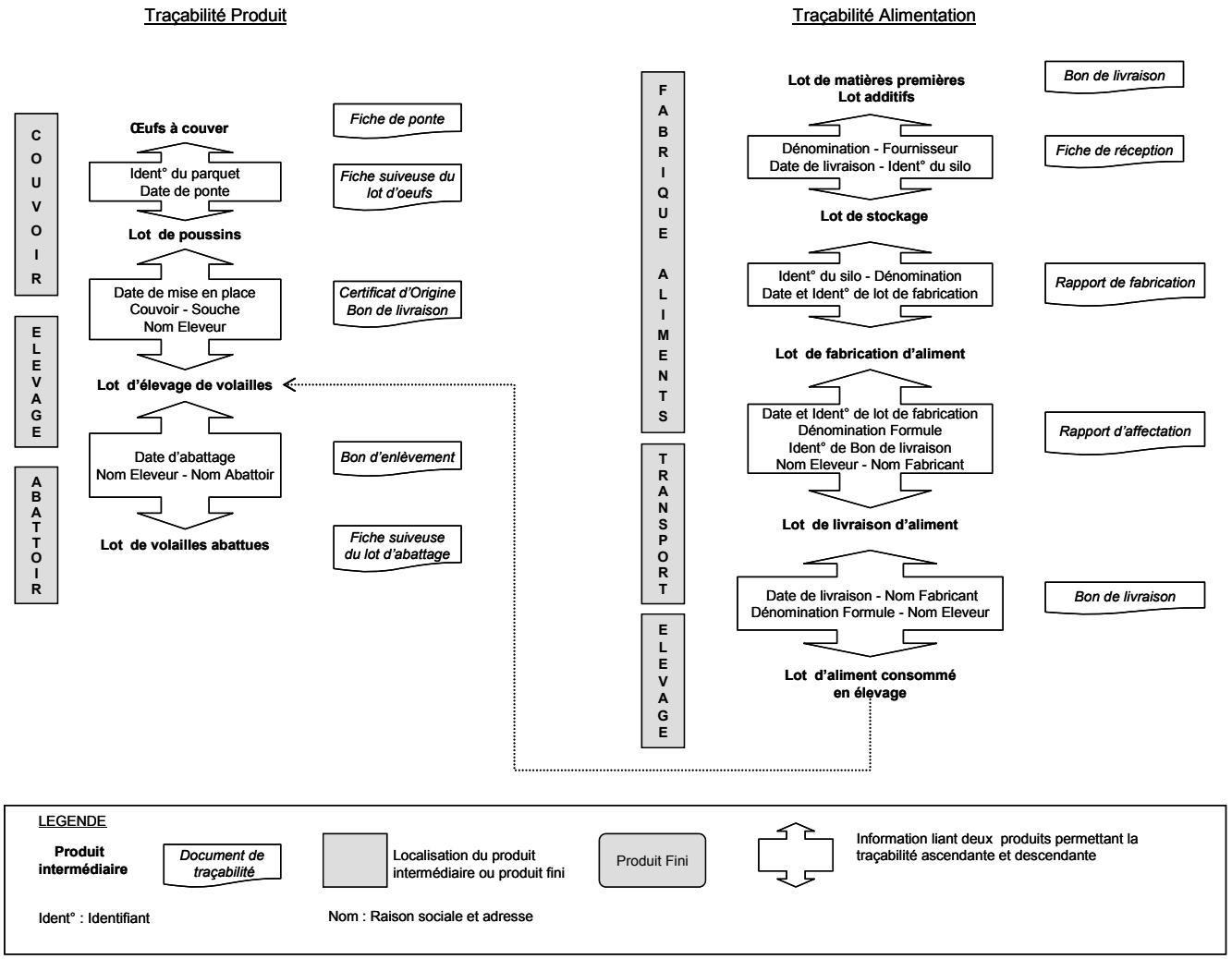
Les poulets ne doivent pas présenter de mauvaise odeur à cru ; l'odeur à la cuisson doit être agréable. Ils doivent perdre peu d'eau à la cuisson.

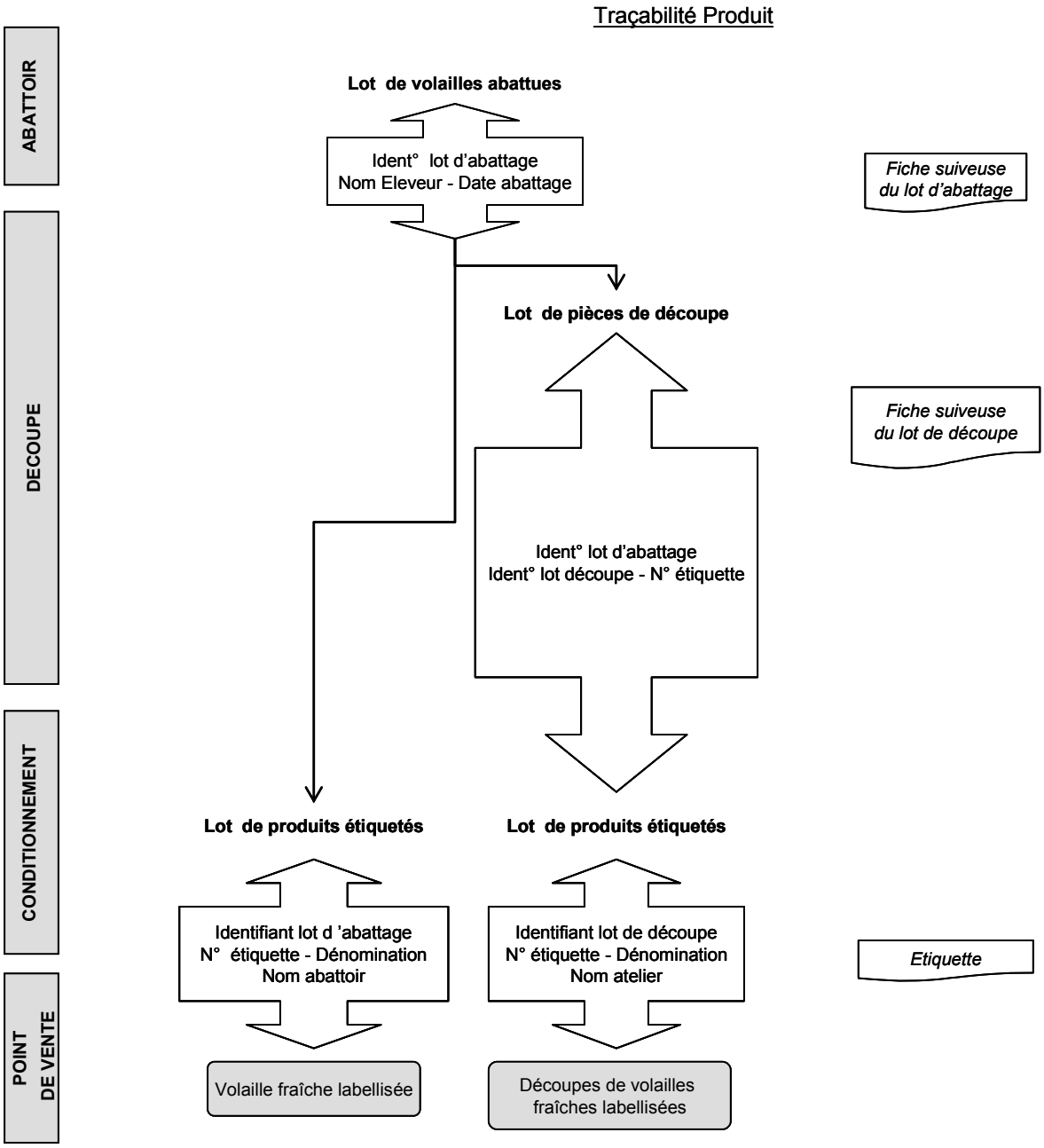
Les poulets ne doivent pas être trop gras (graisse abdominale notamment). Ils ne doivent pas présenter de défaut majeur. La peau ne doit pas être déchirée, marquée de traces de sang. L'éviscération doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Durée d'archivage et de conservation des documents	L'éleveur conserve les bons de livraison d'aliment ou les factures d'aliment pendant 5 ans.

Schéma de traçabilité montante et descendante





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

Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet à pattes noires cou nu
<table>
<tr><td>♂ / ♀</td><td>S 88</td><td>T 77 N</td><td>G 22 N</td></tr>
<tr><td>P 6 N</td><td>S 86</td><td></td><td>G 46</td></tr>
<tr><td>SA 51</td><td></td><td>SA 751 NNoir</td><td></td></tr>
</table></td></tr>
</table>

5.3.1. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**<u>Poids minimum des œufs à couver</u>**	**<u>50 grammes.</u>**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum. Passé cette période les œufs à couver sont systématiquement évalués visuellement à l'élevage et triés selon l'aspect de la coquille, la propreté, l'intégrité, la taille des œufs (les œufs petits ou trop gros sont exclus).
S5.	Remise du certificat d'origine	L'accouveur délivre à l'éleveur pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un certificat d'origine qui indique au minimum : - Le croisement des oisillons livrés ; - Les parquets de reproducteurs ; - Le nombre d'oisillons livrés ; - La date d'éclosion ; - La date de livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S7.	**Quantité de céréales en engraissement**	**Chaque formule d'aliment contient au minimum 75% de céréales et produits dérivés.**
S8.	Quantité de produits dérivés de céréales dans la formule d'aliment	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment. - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment - Finition - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment.
S9.	Maitrise de l'apport en colza	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
S10.	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5 % .**
S11.	Maitrise de l'apport en matières grasses	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
S12.	Minéraux, additifs et produits dérivés interdits	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
S13.	Quantité d'aliments distribuée par volaille	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : 1 kg maximum par sujet ; - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : 3 kg minimum par sujet ; - Finition - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage. : 2 kg minimum par sujet

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Qualification des élevages	Avant de procéder à l'habilitation d'un élevage, celui-ci sera préalablement qualifié par l'ODG
S15.	Suivi technique	Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		technique.
S16.	Utilisation d'œillères	La pose d'oreillères « lunettes » est interdite.
S17.	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
S18.	Conception et aménagement du bâtiment	- Sol régulier dur sans creux apparent ; - Panneaux isolants maintenus en bon état ; - Soubassement des murs : enduit lisse sur tout le périmètre de 40 cm minimum de hauteur ; - Raccordement mur/panneau assuré par un solin.
S19.	Éclairement	Le bâtiment est clair : c'est-à-dire qu'il admet suffisamment de lumière naturelle pour que par une belle journée, si l'on ferme les orifices d'admission et d'extraction de l'air (et les trappes de sortie sur le parcours), on puisse voir correctement le bout du poulailler de l'autre extrémité. Ceci n'exclue pas le recours à l'éclairage artificiel lorsque les volailles et les conditions de luminosité le requièrent.
S20.	Ventilation	L'implantation et le type de bâtiment permettent une ventilation statique du bâtiment. Des ventilateurs ou brasseurs d'air ne sont toutefois pas interdits s'ils apportent un confort supplémentaire aux animaux (meilleure homogénéisation des températures, amélioration de la composition de l'air, extraction d'air vicié, abaissement de la température…). En tout état de cause, la conception du bâtiment permet de ventiler correctement le poulailler de façon à maintenir une température et une composition de l'air conformes aux besoins des animaux.
S21.	Aménagement des abords du bâtiment	- Présence obligatoire de gouttières au-dessus des trappes de sortie en bon état et régulièrement entretenues (absence d'herbe et de mousse) avec écoulement en dehors du parcours ou avec puits à

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		fond perdu. Pour les bâtiments existants au 1er mai 2012 de type tunnel ou demi-lune, ne permettant pas l'installation de gouttières, l'absence de boue devant les trappes doit être assurée (drainage si besoin). ; - Les fenêtres (volets de ventilation latéraux) du bâtiment doivent être maintenus dépoussiérées et libre de toute végétation ; - Abords bâtiment entretenus, libres, dégagés de tous matériels et fumiers ; - Voie d'accès au bâtiment stabilisées (dures) et entretenues ; - Silo en bon état (pieds, crinoline, système d'ouverture à partir du sol, dalle nettoyée non fissurée et dégagée de tous matériels…).
S22.	Présence d'aires bétonnées	- Aire bétonnée de 12 m² pour l'accès au portail et servant au nettoyage avec arrivée d'eau à proximité ; - Surface bétonnée de 2,5 m² devant la porte d'entrée principale ; - Devant les trappes : trottoir bétonné de largeur inférieure ou égale à celle du auvent. Une largeur minimale de 40 cm doit cependant être réalisée. Pour les bâtiments existants, le trottoir peut être discontinu et réalisé uniquement au niveau des trappes de sortie si la configuration du lieu ne s'y prête pas (exemple : terrain très pentu) ; - Les aires bétonnées et trottoirs doivent être nettoyés et désinfectés lors du vide sanitaire.
S23.	Modalités d'utilisation du sas sanitaire	Le sas sanitaire doit servir de zone de protection sanitaire entre l'extérieur et le bâtiment d'élevage et doit assurer le stockage étanche (armoire, boîte plastique…) des documents d'élevage. Le stockage de petits matériels lavés, sans salissures apparentes et bien rangés (non stockés au sol) est autorisé. Si le sas est suffisamment grand, le stockage de matériels plus encombrant, de type pompe de lavage, congélateur, est autorisé à condition qu'ils n'encombrent pas le passage, ne limitent pas le fonctionnement du sas et ne présentent pas de salissures apparentes.
S24.	Température de stockage des cadavres	La température de l'enceinte de stockage des cadavres doit être négative.
S25.	Analyse physico-chimique et bactériologique de l'eau	- Une analyse bactériologique de l'eau est réalisée annuellement ; - Une analyse physico-chimique de l'eau est réalisée

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		tous les 2 ans. Dans le cas d'une eau provenant du réseau d'alimentation une analyse physico-chimique est réalisée au minimum tous les 4 ans. - Les échantillons sont prélevés à minima au niveau d'un bâtiment avicole label rouge en bout de canalisation d'alimentation en eau ; - Les résultats bactériologiques doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.
S26.	Conditions de lutte contre les rongeurs	- La dératisation doit être assurée ; - L'ensemble des preuves de lutte contre les rongeurs (contrat de dératisation, facture d'achat de produits, compte-rendu de visite…) et efficacité sur l'ensemble de l'exploitation avicole label rouge doivent être conservées par l'éleveur.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Aménagement du parcours	La mise en place de coupe vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie peuvent être rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants.
S28.	Entretien du parcours	- Parcours herbeux entretenus, clôture grillagée intégrale en bon état et haies entretenues ou dispositif ne permettant pas le passage de prédateurs de type renards (exemple : rangées de fils électriques) ; - Absence de trou d'eau permanent apparent sur le parcours ; - Le couvert végétal doit être entretenu.
S29.	Accessibilité du parcours	La totalité du parcours doit être accessible et protégé des éventuels prédateurs.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Maitrise de l'utilisation des	Les coccidiostatiques sont interdits en phase de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	coccidiostatiques	finition (à partir du 67ème jour).
S31.	Utilisation des traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire. Si un traitement s'avère nécessaire au cours des 10 jours précédant la date prévisible d'abattage, celui-ci doit être effectué sous contrôle vétérinaire, avec notification à l'organisme certificateur. Selon le temps d'attente, la date d'abattage sera reportée d'autant.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	L'éleveur veillera au bon déroulement du ramassage et du chargement des volailles. Le ramassage doit se faire de préférence dans l'obscurité (sans nuire à la sécurité du personnel). Les animaux doivent être maniés avec calme puis déposés sans brutalité dans les caisses de transport par une main d'œuvre formée.
S33.	Tri des volailles	Les animaux morts, boiteux, blessés, faibles, petits ou malades ne seront pas ramassés.
S34.	Conditions de transport des animaux	On ne peut trouver dans un même camion que des volailles label rouge.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Protections contre les intempéries	L'aire d'attente doit être couverte et l'apposition de bâches de protection peut être rendue nécessaires.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement doit être effectif sans provoquer la mort de la volaille (arrêt cardiaque).
S37.	Maitrise de la plumaison	Plumaison complète et sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Conditions de présentation des volailles	L'aspect des volailles doit présenté les critères suivants : - Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - Peau : o Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. o Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; o Absence de plumes résiduelles et de sicots ; o Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. o Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses. Dans le cas des volailles effilées : tête et pattes propres, sans nécrose.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Maitrise de la descente en température des carcasses	L'objectif est de porter la température à cœur des carcasses entre 0 et + 4°C d'obtenir des carcasses parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale (absence de suintement d'eau ou de sang).

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Maîtrise des opérations de conditionnement	Les opérations de conditionnement, y compris l´apposition de la mention "à consommer jusqu'au..." sont du ressort exclusif des abattoirs habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Identification des lots	Un lot de découpe est issu d'un lot d'abattage. Chaque lot de découpe est identifié par l'attribution d'une codification unique.
S42.	Maitrise de la présentation des produits lors du conditionnement	Les pièces de découpe sont conditionnées : - Soit en unités de vente consommateur (U.V.C.) ; - Soit en vrac destiné à la restauration hors foyer. Le conditionnement en vrac exclut le mélange de types de produits différents et toutes les pièces de découpe présentes dans un même emballage sont issues d'un même lot de découpe.
S43.	Maitrise de l'étiquetage des produits en vrac à destination de la restauration hors foyer	Pour le vrac destiné à la restauration hors foyer dans le cas d'une communication par le restaurateur sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité : - S'il n'y a pas exclusivité, les règles à respecter sont les suivantes : o Soit un étiquetage individuel de chaque pièce de découpe ; o Soit un étiquetage par emballage de plusieurs morceaux. Chaque pièce de découpe ne peut être sortie de son emballage d'origine qu'au moment de son utilisation. Dans les deux cas le restaurateur doit disposer : o De procédures de travail permettant d'éviter les mélanges ; o D'éléments de traçabilité appropriés ; o D'une comptabilité matière permettant de gérer les intrants et les sortants. - Si le restaurateur ne peut pas mettre en œuvre les exigences prévues ci-dessus, la règle de l'exclusivité est

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		obligatoire, ou alors le restaurateur ne peut pas communiquer sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

6. *Non concerné*

7. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Conditions d'étiquetage	La présentation du produit doit mettre en valeur le produit : - L'étiquetage doit être fixé en faisant en sorte qu'il demeure indissociable du produit et qu'il soit visible par le consommateur, lors de la présentation à la vente. - L'étiquette doit être apposée sans être froissée, ni déchirée et ne pas nuire à la bonne présentation de la carcasse.
S41.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Service consommateur : nom et adresse de l'ODG.

8. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Existence d'un sas sanitaire	Visuel
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

DEMARRAGE : du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour Au maximum : 1 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	40 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 50 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	7,5 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	40 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

CROISSANCE : Du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour Au minimum : 3 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

FINITION : Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage. Au minimum : 2 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/82 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air ;
- Durée d'élevage 81 jours minimum ;
- 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
5. Méthode d'obtention 5
5.1. Schéma de vie 5
5.2. Sélection 5
5.3. Multiplication / Accouvage 6
5.3.1. Oisillons mis en place 6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.4. Alimentation des volailles 6
5.5. Élevage 7
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
5.5.4.1. Traitements 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 11
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 14
Annexe 1 : Plan d'alimentation 15

1. NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64
Courriel : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à peau blanche à légèrement jaune, à pattes blanches non cou nu, d'un poids minimum de 1 000 g en éviscéré sans abats, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières éviscéré sans abats, effilés ou découpes, frais.

Les produits peuvent être présentés en unité de vente consommateur (UVC) sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide), en nu en vrac ou en nu-effilé.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de matières grasses dans l'alimentation	< 5 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

La chair des poulets doit être ferme, goûteuse, adhérer à l'os, d'une couleur attirante (les muscles rouges doivent être suffisamment foncés), les os doivent être durs, « casse-dent ». La peau doit pouvoir être consommée une fois grillée.

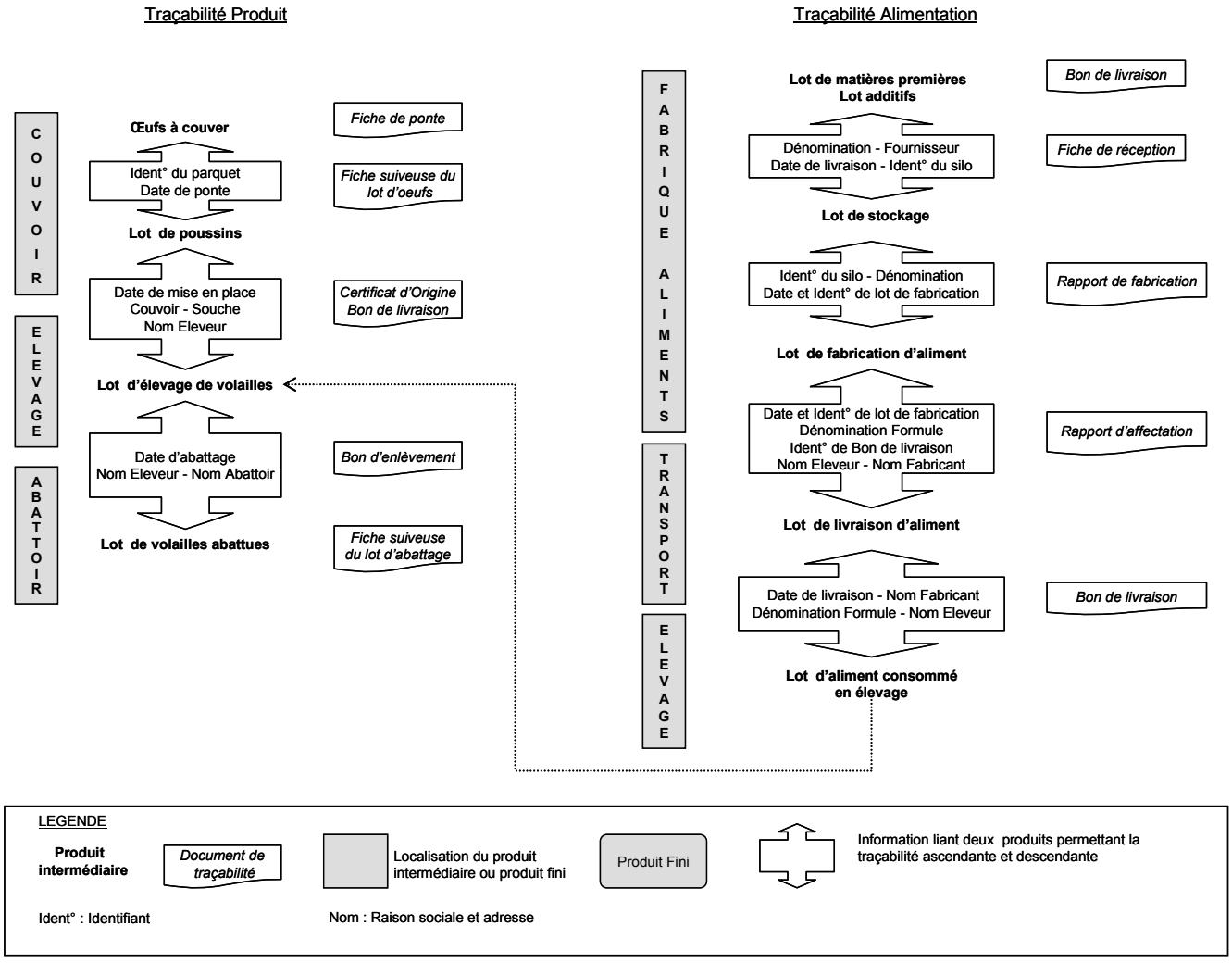
Les poulets ne doivent pas présenter de mauvaise odeur à cru ; l'odeur à la cuisson doit être agréable. Ils doivent perdre peu d'eau à la cuisson.

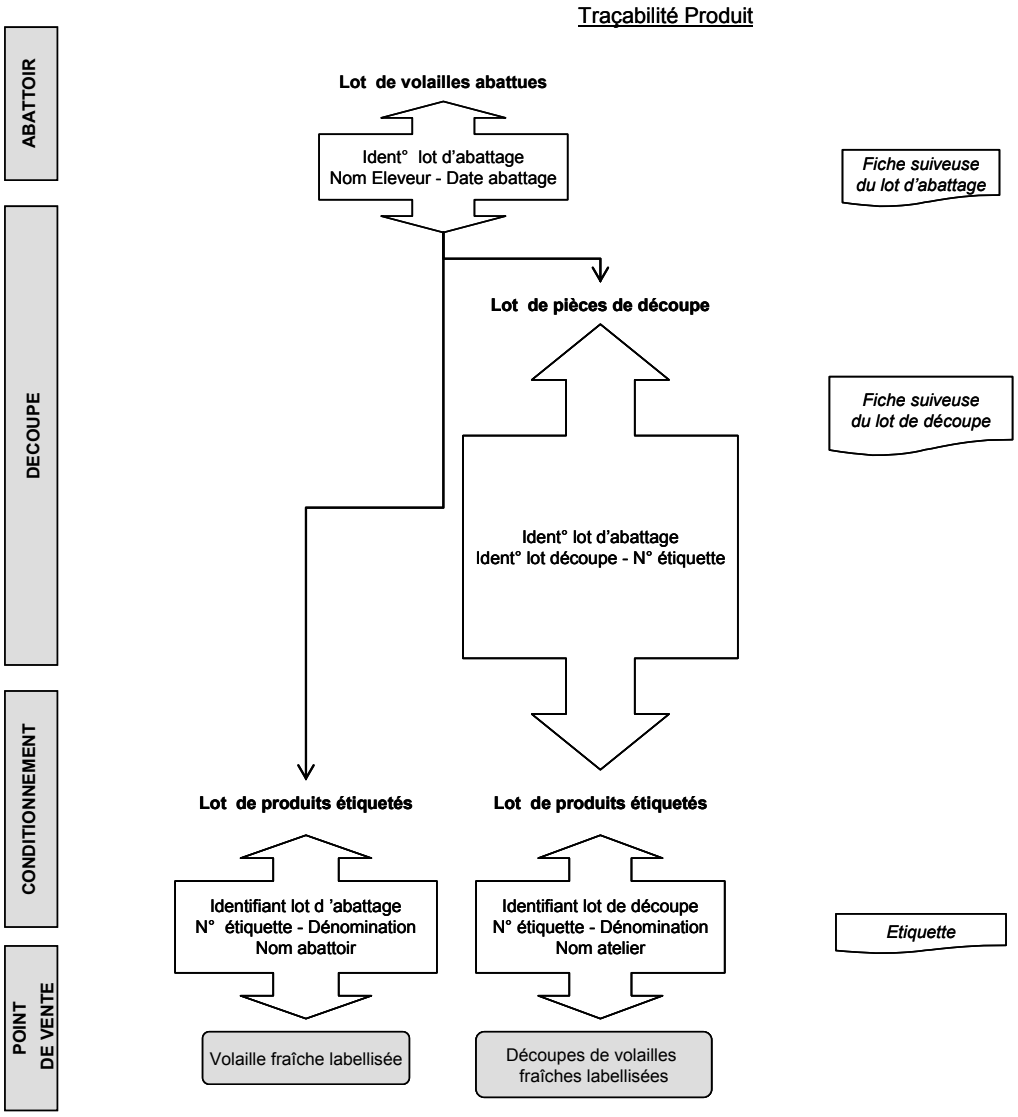
Les poulets ne doivent pas être trop gras (graisse abdominale notamment). Ils ne doivent pas présenter de défaut majeur. La peau ne doit pas être déchirée, marquée de traces de sang. L'éviscération doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Durée d'archivage et de conservation des documents	L'éleveur conserve les bons de livraison d'aliment ou les factures d'aliment pendant 5 ans.

Schéma de traçabilité montante et descendante





5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet à pattes blanches non cou nu
<table>
<tr><td>♂
♀</td><td>T 55</td><td>I 66</td></tr>
<tr><td>JA 57</td><td>T 557</td><td>I 657</td></tr>
<tr><td>SA 51</td><td>T 551</td><td>-</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum. Passé cette période les œufs à couver sont systématiquement évalués visuellement à l'élevage et triés selon l'aspect de la coquille, la propreté, l'intégrité, la taille des œufs (les œufs petits ou trop gros sont exclus).
S5.	Remise du certificat d'origine	L'accouveur délivre à l'éleveur pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un certificat d'origine qui indique au minimum : - Le croisement des oisillons livrés ; - Les parquets de reproducteurs ; - Le nombre d'oisillons livrés ; - La date d'éclosion ; - La date de livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S7.	**Quantité de céréales en**	**Chaque formule d'aliment contient au minimum 75% de céréales et produits dérivés.**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	engraissement	
S8.	Quantité de produits dérivés de céréales dans la formule d'aliment	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment. - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment - Finition - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment.
S9.	Maitrise de l'apport en colza	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
S10.	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5 % .**
S11.	Maitrise de l'apport en matières grasses	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
S12.	Minéraux, additifs et produits dérivés interdits	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
S13.	Quantité d'aliments distribuée par volaille	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : 1 kg maximum par sujet ; - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : 3 kg minimum par sujet ; - Finition - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage. : 2 kg minimum par sujet

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Qualification des élevages	Avant de procéder à l'habilitation d'un élevage, celui-ci sera préalablement qualifié par l'ODG
S15.	Suivi technique	Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement technique.
S16.	Utilisation d'œillères	La pose d'oreillères « lunettes » est interdite.
S17.	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
S18.	Conception et aménagement du bâtiment	- Sol régulier dur sans creux apparent ; - Panneaux isolants maintenus en bon état ; - Soubassement des murs : enduit lisse sur tout le périmètre de 40 cm minimum de hauteur ; - Raccordement mur/panneau assuré par un solin.
S19.	Éclairement	Le bâtiment est clair : c'est-à-dire qu'il admet suffisamment de lumière naturelle pour que par une belle journée, si l'on ferme les orifices d'admission et d'extraction de l'air (et les trappes de sortie sur le parcours), on puisse voir correctement le bout du poulailler de l'autre extrémité. Ceci n'exclue pas le recours à l'éclairage artificiel lorsque les volailles et les conditions de luminosité le requièrent.
S20.	Ventilation	L'implantation et le type de bâtiment permettent une ventilation statique du bâtiment. Des ventilateurs ou brasseurs d'air ne sont toutefois pas interdits s'ils apportent un confort supplémentaire aux animaux (meilleure homogénéisation des températures, amélioration de la composition de l'air, extraction d'air vicié, abaissement de la température…). En tout état de cause, la conception du bâtiment permet de ventiler correctement le poulailler de façon à maintenir une température et une composition de l'air conformes aux besoins des animaux.
S21.	Aménagement des abords du bâtiment	- Présence obligatoire de gouttières au-dessus des trappes de sortie en bon état et régulièrement entretenues (absence d'herbe et de mousse) avec écoulement en dehors du parcours ou avec puits à fond perdu. Pour les bâtiments existants au 1er mai 2012 de type tunnel ou demi-lune, ne permettant pas l'installation de gouttières, l'absence de boue devant les trappes doit être assurée (drainage si besoin). ; - Les fenêtres (volets de ventilation latéraux) du bâtiment doivent être maintenus dépoussiérées et libre de toute végétation ; - Abords bâtiment entretenus, libres, dégagés de tous matériels et fumiers ; - Voie d'accès au bâtiment stabilisées (dures) et

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		entretenues ; - Silo en bon état (pieds, crinoline, système d'ouverture à partir du sol, dalle nettoyée non fissurée et dégagée de tous matériels…).
S22.	Présence d'aires bétonnées	- Aire bétonnée de 12 m² pour l'accès au portail et servant au nettoyage avec arrivée d'eau à proximité ; - Surface bétonnée de 2,5 m² devant la porte d'entrée principale ; - Devant les trappes : trottoir bétonné de largeur inférieure ou égale à celle du auvent. Une largeur minimale de 40 cm doit cependant être réalisée. Pour les bâtiments existants, le trottoir peut être discontinu et réalisé uniquement au niveau des trappes de sortie si la configuration du lieu ne s'y prête pas (exemple : terrain très pentu) ; - Les aires bétonnées et trottoirs doivent être nettoyés et désinfectés lors du vide sanitaire.
S23.	Modalités d'utilisation du sas sanitaire	Le sas sanitaire doit servir de zone de protection sanitaire entre l'extérieur et le bâtiment d'élevage et doit assurer le stockage étanche (armoire, boîte plastique…) des documents d'élevage. Le stockage de petits matériels lavés, sans salissures apparentes et bien rangés (non stockés au sol) est autorisé. Si le sas est suffisamment grand, le stockage de matériels plus encombrant, de type pompe de lavage, congélateur, est autorisé à condition qu'ils n'encombrent pas le passage, ne limitent pas le fonctionnement du sas et ne présentent pas de salissures apparentes.
S24.	Température de stockage des cadavres	La température de l'enceinte de stockage des cadavres doit être négative.
S25.	Analyse physico-chimique et bactériologique de l'eau	- Une analyse bactériologique de l'eau est réalisée annuellement ; - Une analyse physico-chimique de l'eau est réalisée tous les 2 ans. Dans le cas d'une eau provenant du réseau d'alimentation une analyse physico-chimique est réalisée au minimum tous les 4 ans. - Les échantillons sont prélevés à minima au niveau d'un bâtiment avicole label rouge en bout de canalisation d'alimentation en eau ; - Les résultats bactériologiques doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.
S26.	Conditions de lutte contre les rongeurs	- La dératisation doit être assurée ; - L'ensemble des preuves de lutte contre les rongeurs (contrat de dératisation, facture d'achat de produits, compte-rendu de visite…) et efficacité sur l'ensemble de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		l'exploitation avicole label rouge doivent être conservées par l'éleveur.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

6. Pas de conditions de production spécifiques

6.1.1. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Aménagement du parcours	La mise en place de coupe vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie peuvent être rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants.
S28.	Entretien du parcours	- Parcours herbeux entretenus, clôture grillagée intégrale en bon état et haies entretenues ou dispositif ne permettant pas le passage de prédateurs de type renards (exemple : rangées de fils électriques) ; - Absence de trou d'eau permanent apparent sur le parcours ; - Le couvert végétal doit être entretenu.
S29.	Accessibilité du parcours	La totalité du parcours doit être accessible et protégé des éventuels prédateurs.

6.1.2. Conditions sanitaires d'élevage

6.1.2.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Maitrise de l'utilisation des coccidiostatiques	Les coccidiostatiques sont interdits en phase de finition (à partir du 67ème jour).
S31.	Utilisation des traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire. Si un traitement s'avère nécessaire au cours des 10 jours précédant la date prévisible d'abattage, celui-ci doit être effectué sous contrôle vétérinaire, avec notification à l'organisme certificateur. Selon le temps d'attente, la date d'abattage sera reportée

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		d'autant.

6.1.3. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

6.1.4. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	L'éleveur veillera au bon déroulement du ramassage et du chargement des volailles. Le ramassage doit se faire de préférence dans l'obscurité (sans nuire à la sécurité du personnel). Les animaux doivent être maniés avec calme puis déposés sans brutalité dans les caisses de transport par une main d'œuvre formée.
S33.	Tri des volailles	Les animaux morts, boiteux, blessés, faibles, petits ou malades ne seront pas ramassés.
S34.	Conditions de transport des animaux	On ne peut trouver dans un même camion que des volailles label rouge.

6.2. Abattage

6.2.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Protections contre les intempéries	L'aire d'attente doit être couverte et l'apposition de bâches de protection peut être rendue nécessaires.

6.2.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement doit être effectif sans provoquer la mort de la volaille (arrêt cardiaque).
S37.	Maitrise de la plumaison	Plumaison complète et sans érosion de la peau.

6.2.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Conditions de présentation des	L'aspect des volailles doit présenté les critères suivants : - Général : pas de dissymétrie flagrante de la

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	volailles	carcasse - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - Peau : o Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. o Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; o Absence de plumes résiduelles et de sicots ; o Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. o Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses. Dans le cas des volailles effilées : tête et pattes propres, sans nécrose.

6.2.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Maitrise de la descente en température des carcasses	L'objectif est de porter la température à cœur des carcasses entre 0 et + 4°C d'obtenir des carcasses parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale (absence de suintement d'eau ou de sang).

6.3. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Maîtrise des opérations de conditionnement	Les opérations de conditionnement, y compris l´apposition de la mention "à consommer jusqu'au..." sont du ressort exclusif des abattoirs habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.

6.4. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Identification des lots	Un lot de découpe est issu d'un lot d'abattage. Chaque lot de découpe est identifié par l'attribution

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		d'une codification unique.
S42.	Maitrise de la présentation des produits lors du conditionnement	Les pièces de découpe sont conditionnées : - Soit en unités de vente consommateur (U.V.C.) ; - Soit en vrac destiné à la restauration hors foyer. Le conditionnement en vrac exclut le mélange de types de produits différents et toutes les pièces de découpe présentes dans un même emballage sont issues d'un même lot de découpe.
S43.	Maitrise de l'étiquetage des produits en vrac à destination de la restauration hors foyer	Pour le vrac destiné à la restauration hors foyer dans le cas d'une communication par le restaurateur sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité : - S'il n'y a pas exclusivité, les règles à respecter sont les suivantes : o Soit un étiquetage individuel de chaque pièce de découpe ; o Soit un étiquetage par emballage de plusieurs morceaux. Chaque pièce de découpe ne peut être sortie de son emballage d'origine qu'au moment de son utilisation. Dans les deux cas le restaurateur doit disposer : o De procédures de travail permettant d'éviter les mélanges ; o D'éléments de traçabilité appropriés ; o D'une comptabilité matière permettant de gérer les intrants et les sortants. - Si le restaurateur ne peut pas mettre en œuvre les exigences prévues ci-dessus, la règle de l'exclusivité est obligatoire, ou alors le restaurateur ne peut pas communiquer sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité.

6.5. Transformation

Non concerné

6.6. Surgélation

Non concerné

7. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Conditions d'étiquetage	La présentation du produit doit mettre en valeur le produit :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- L'étiquetage doit être fixé en faisant en sorte qu'il demeure indissociable du produit et qu'il soit visible par le consommateur, lors de la présentation à la vente. - L'étiquette doit être apposée sans être froissée, ni déchirée et ne pas nuire à la bonne présentation de la carcasse.
S41.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Service consommateur : nom et adresse de l'ODG.

8. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Existence d'un sas sanitaire	Visuel
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

DEMARRAGE : du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour Au maximum : 1 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	40 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 50 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	7,5 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	40 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

CROISSANCE : Du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour Au minimum : 3 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

FINITION : Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage. Au minimum : 2 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/92 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière - élevée en plein air ;
- Durée d'élevage 94 jours minimum ;
- 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
5. Méthode d'obtention 5
5.1. Schéma de vie 5
5.2. Sélection 5
5.3. Multiplication / Accouvage 6
5.3.1. Oisillons mis en place 6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.4. Alimentation des volailles 6
5.5. Élevage 7
5.5.1. Provenance des volailles 7
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
5.5.4.1. Traitements 10
5.5.5. Enlèvement de la bande 10
5.5.6. Ramassage et transport 11
5.6. Abattage 11
5.6.1. Attente avant abattage 11
5.6.2. Abattage 11
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 11
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 14
Annexe 1 : Plan d'alimentation 15

1. NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64
Courriel : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus de pintades d'un poids minimum de 850 g en éviscéré sans abats et 1 100 g en effilé, abattues à 94 jours minimum.

Elles sont commercialisées en pièces entières (éviscéré), découpes, surgelés.

Les produits peuvent être présentés en unité de vente consommateur (UVC) sous film étirable, en nu en vrac.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de matières grasses dans l'alimentation	< 5 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

La chair des pintades doit être ferme, goûteuse, adhérer à l'os, d'une couleur attirante (les muscles rouges doivent être suffisamment foncés), les os doivent être durs, « casse-dent ». La peau doit pouvoir être consommée une fois grillée.

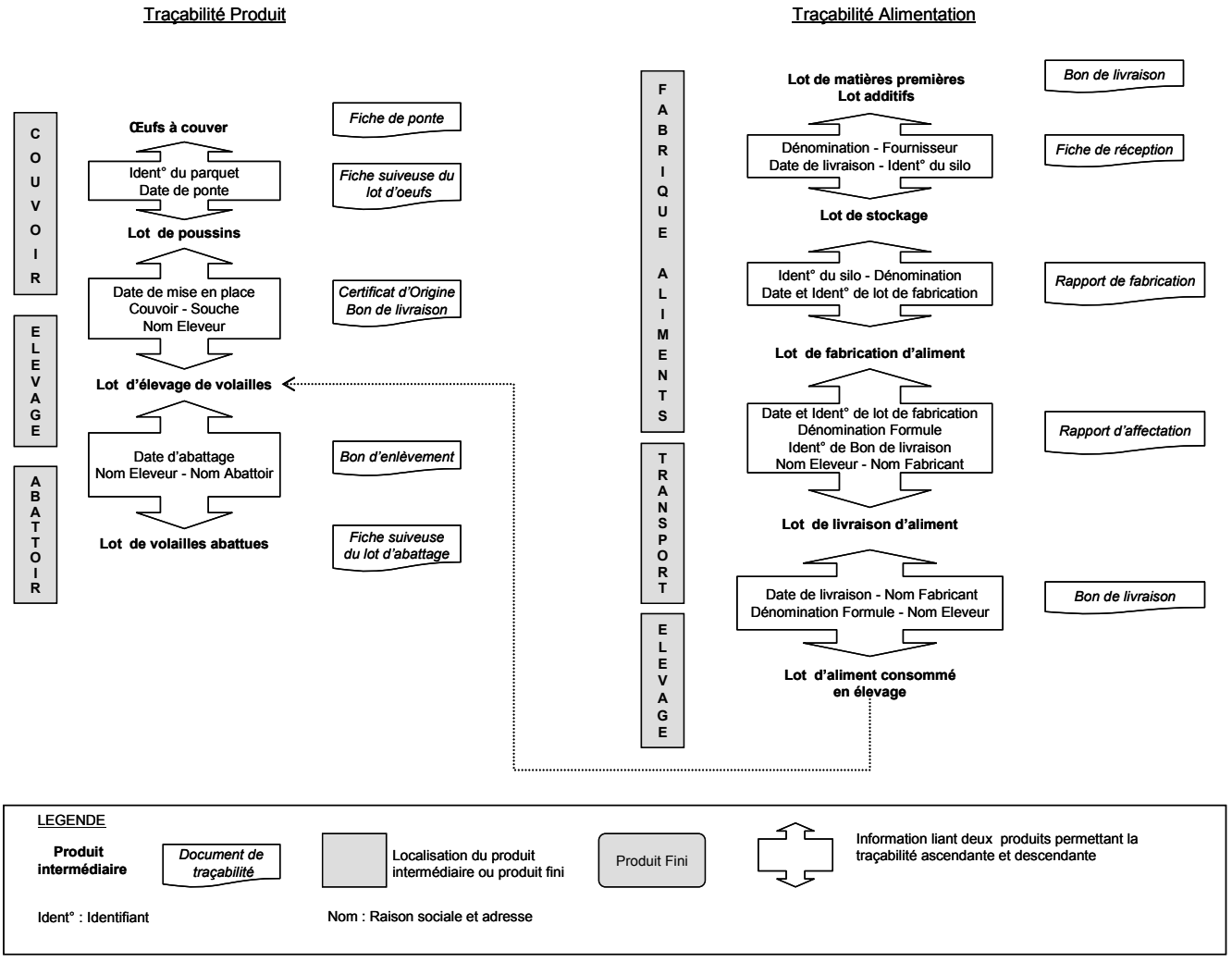
Les pintades ne doivent pas présenter de mauvaise odeur à cru ; l'odeur à la cuisson doit être agréable. Ils doivent perdre peu d'eau à la cuisson.

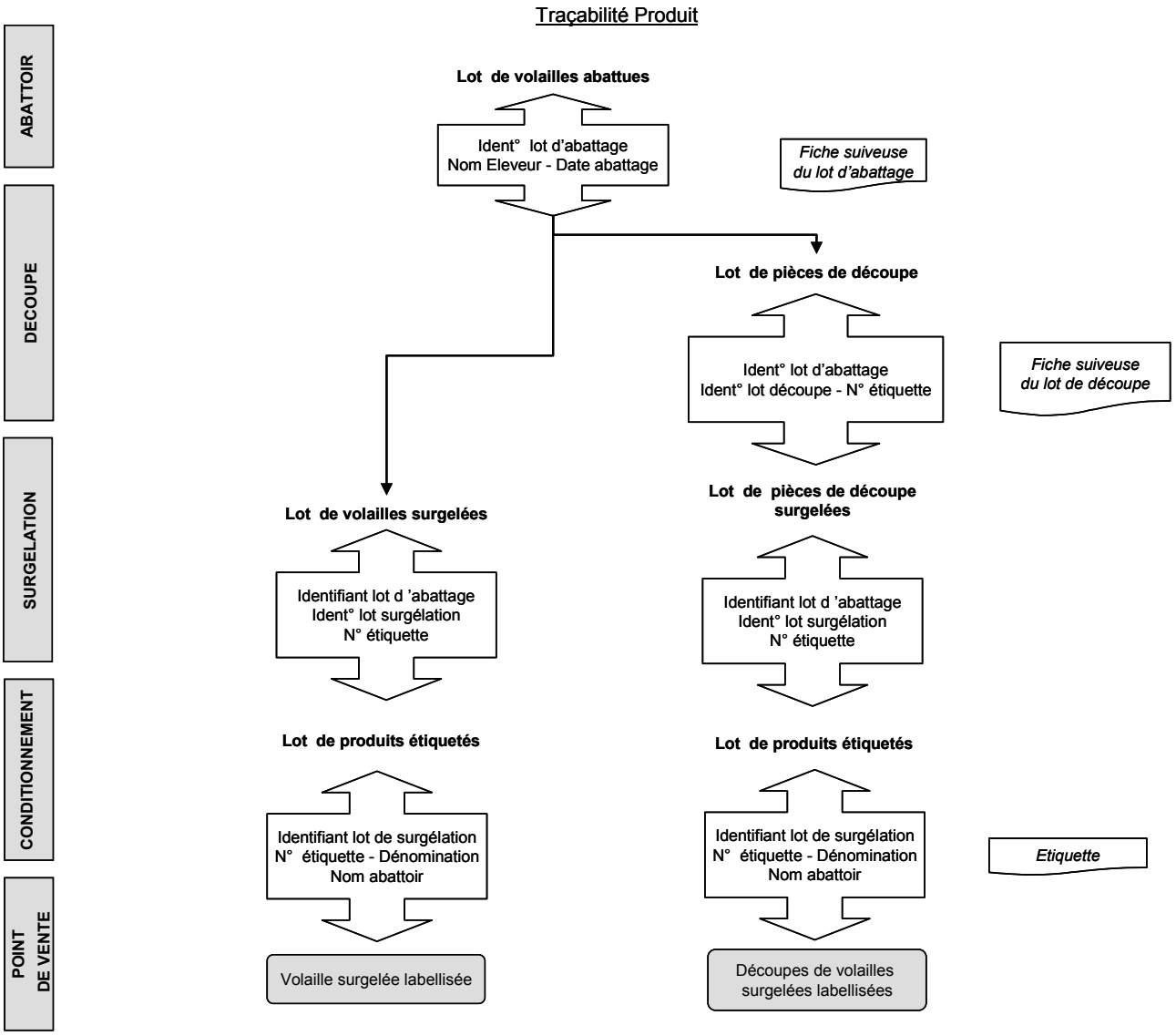
Les pintades ne doivent pas être trop grasses (graisse abdominale notamment). Elles ne doivent pas présenter de défaut majeur. La peau ne doit pas être déchirée, marquée de traces de sang. L'éviscération doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Durée d'archivage et de conservation des documents	L'éleveur conserve les bons de livraison d'aliment ou les factures d'aliment pendant 5 ans.

Schéma de traçabilité montante et descendante





5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Pintades
<table>
<tr><td>♂ / ♀</td><td>Essor MI</td><td>GL 22</td><td>GI 55</td></tr>
<tr><td>Essor LF</td><td>Essor MI.LF (ou GB FM)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>GL 13</td><td></td><td>GL 213</td><td></td></tr>
<tr><td>GI 43</td><td></td><td></td><td>GI543</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**40 grammes.**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum. Passé cette période les œufs à couver sont systématiquement évalués visuellement à l'élevage et triés selon l'aspect de la coquille, la propreté, l'intégrité, la taille des œufs (les œufs petits ou trop gros sont exclus).
S5.	Remise du certificat d'origine	L'accouveur délivre à l'éleveur pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un certificat d'origine qui indique au minimum : - Le croisement des oisillons livrés ; - Les parquets de reproducteurs ; - Le nombre d'oisillons livrés ; - La date d'éclosion ; - La date de livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S7.	Quantité de produits dérivés de céréales dans la formule	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	d'aliment	représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment. - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment - Finition - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment.
S8.	Maitrise de l'apport en colza	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
S9.	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5 % .**
S10.	Maitrise de l'apport en matières grasses	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
S11.	Minéraux, additifs et produits dérivés interdits	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
S12.	Quantité d'aliments distribuée par volaille	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : 800 g maximum par sujet ; - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 63ème jour. : 2.5 kg minimum par sujet ; - Finition - Au moins à partir du 64ème jour jusqu'à l'abattage. : 3 kg minimum par sujet

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Qualification des élevages	Avant de procéder à l'habilitation d'un élevage, celui-ci sera préalablement qualifié par l'ODG
S14.	Suivi technique	Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement technique.
S15.	Utilisation d'œillères	La pose d'oreillères « lunettes » est interdite.
S16.	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
S17.	Conception et aménagement du bâtiment	- Sol régulier dur sans creux apparent ; - Panneaux isolants maintenus en bon état ; - Soubassement des murs : enduit lisse sur tout le périmètre de 40 cm minimum de hauteur ; - Raccordement mur/panneau assuré par un solin.
S18.	Éclairement	Le bâtiment est clair : c'est-à-dire qu'il admet suffisamment de lumière naturelle pour que par une belle journée, si l'on ferme les orifices d'admission et d'extraction de l'air (et les trappes de sortie sur le parcours), on puisse voir correctement le bout du poulailler de l'autre extrémité. Ceci n'exclue pas le recours à l'éclairage artificiel lorsque les volailles et les conditions de luminosité le requièrent.
S19.	Ventilation	L'implantation et le type de bâtiment permettent une ventilation statique du bâtiment. Des ventilateurs ou brasseurs d'air ne sont toutefois pas interdits s'ils apportent un confort supplémentaire aux animaux (meilleure homogénéisation des températures, amélioration de la composition de l'air, extraction d'air vicié, abaissement de la température…). En tout état de cause, la conception du bâtiment permet de ventiler correctement le poulailler de façon à maintenir une température et une composition de l'air conformes aux besoins des animaux.
S20.	Aménagement des abords du bâtiment	- Présence obligatoire de gouttières au-dessus des trappes de sortie en bon état et régulièrement entretenues (absence d'herbe et de mousse) avec écoulement en dehors du parcours ou avec puits à fond perdu. Pour les bâtiments existants au 1er mai 2012 de type tunnel ou demi-lune, ne permettant pas l'installation de gouttières, l'absence de boue devant les trappes doit être assurée (drainage si besoin). ; - Les fenêtres (volets de ventilation latéraux) du bâtiment doivent être maintenus dépoussiérées et libre de toute végétation ; - Abords bâtiment entretenus, libres, dégagés de tous matériels et fumiers ; - Voie d'accès au bâtiment stabilisées (dures) et entretenues ; - Silo en bon état (pieds, crinoline, système d'ouverture à partir du sol, dalle nettoyée non fissurée et dégagée

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		de tous matériels…).
S21.	Présence d'aires bétonnées	- Aire bétonnée de 12 m² pour l'accès au portail et servant au nettoyage avec arrivée d'eau à proximité ; - Surface bétonnée de 2,5 m² devant la porte d'entrée principale ; - Devant les trappes : trottoir bétonné de largeur inférieure ou égale à celle du auvent. Une largeur minimale de 40 cm doit cependant être réalisée. Pour les bâtiments existants, le trottoir peut être discontinu et réalisé uniquement au niveau des trappes de sortie si la configuration du lieu ne s'y prête pas (exemple : terrain très pentu) ; - Les aires bétonnées et trottoirs doivent être nettoyés et désinfectés lors du vide sanitaire.
S22.	Modalités d'utilisation du sas sanitaire	Le sas sanitaire doit servir de zone de protection sanitaire entre l'extérieur et le bâtiment d'élevage et doit assurer le stockage étanche (armoire, boîte plastique…) des documents d'élevage. Le stockage de petits matériels lavés, sans salissures apparentes et bien rangés (non stockés au sol) est autorisé. Si le sas est suffisamment grand, le stockage de matériels plus encombrant, de type pompe de lavage, congélateur, est autorisé à condition qu'ils n'encombrent pas le passage, ne limitent pas le fonctionnement du sas et ne présentent pas de salissures apparentes.
S23.	Température de stockage des cadavres	La température de l'enceinte de stockage des cadavres doit être négative.
S24.	Analyse physico-chimique et bactériologique de l'eau	- Une analyse bactériologique de l'eau est réalisée annuellement ; - Une analyse physico-chimique de l'eau est réalisée tous les 2 ans. Dans le cas d'une eau provenant du réseau d'alimentation une analyse physico-chimique est réalisée au minimum tous les 4 ans. - Les échantillons sont prélevés à minima au niveau d'un bâtiment avicole label rouge en bout de canalisation d'alimentation en eau ; - Les résultats bactériologiques doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.
S25.	Conditions de lutte contre les rongeurs	- La dératisation doit être assurée ; - L'ensemble des preuves de lutte contre les rongeurs (contrat de dératisation, facture d'achat de produits, compte-rendu de visite…) et efficacité sur l'ensemble de l'exploitation avicole label rouge doivent être conservées par l'éleveur.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Aménagement du parcours	La mise en place de coupe vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie peuvent être rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants.
S27.	Entretien du parcours	- Parcours herbeux entretenus, clôture grillagée intégrale en bon état et haies entretenues ou dispositif ne permettant pas le passage de prédateurs de type renards (exemple : rangées de fils électriques) ; - Absence de trou d'eau permanent apparent sur le parcours ; - Le couvert végétal doit être entretenu.
S28.	Accessibilité du parcours	La totalité du parcours doit être accessible et protégé des éventuels prédateurs.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Utilisation des traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire. Si un traitement s'avère nécessaire au cours des 10 jours précédant la date prévisible d'abattage, celui-ci doit être effectué sous contrôle vétérinaire, avec notification à l'organisme certificateur. Selon le temps d'attente, la date d'abattage sera reportée d'autant.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	L'éleveur veillera au bon déroulement du ramassage et du chargement des volailles. Le ramassage doit se faire de préférence dans l'obscurité (sans nuire à la sécurité du personnel). Les animaux doivent être maniés avec calme puis déposés sans brutalité dans les caisses de transport par une main d'œuvre formée.
S31.	Tri des volailles	Les animaux morts, boiteux, blessés, faibles, petits ou malades ne seront pas ramassés.
S32.	Conditions de transport des animaux	On ne peut trouver dans un même camion que des volailles label rouge.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Protections contre les intempéries	L'aire d'attente doit être couverte et l'apposition de bâches de protection peut être rendue nécessaires.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement doit être effectif sans provoquer la mort de la volaille (arrêt cardiaque).
S35.	Maitrise de la plumaison	Plumaison complète et sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Conditions de présentation des volailles	L'aspect des volailles doit présenté les critères suivants : - Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - Peau : o Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. o Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; o Absence de plumes résiduelles et de sicots ; o Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. o Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Maitrise de la descente en température des carcasses	L'objectif est de porter la température à cœur des carcasses entre 0 et + 4°C d'obtenir des carcasses parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale (absence de suintement d'eau ou de sang).

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Maîtrise des opérations de conditionnement	Les opérations de conditionnement, y compris l´apposition de la mention "à consommer jusqu'au..." sont du ressort exclusif des abattoirs habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Identification des lots	Un lot de découpe est issu d'un lot d'abattage. Chaque lot de découpe est identifié par l'attribution d'une codification unique.
S40.	Maitrise de la présentation des produits lors du conditionnement	Les pièces de découpe sont conditionnées : - Soit en unités de vente consommateur (U.V.C.) ; - Soit en vrac destiné à la restauration hors foyer. Le conditionnement en vrac exclut le mélange de types de produits différents et toutes les pièces de découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		présentes dans un même emballage sont issues d'un même lot de découpe.
S41.	Maitrise de l'étiquetage des produits en vrac à destination de la restauration hors foyer	Pour le vrac destiné à la restauration hors foyer dans le cas d'une communication par le restaurateur sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité : - S'il n'y a pas exclusivité, les règles à respecter sont les suivantes : o Soit un étiquetage individuel de chaque pièce de découpe ; o Soit un étiquetage par emballage de plusieurs morceaux. Chaque pièce de découpe ne peut être sortie de son emballage d'origine qu'au moment de son utilisation. Dans les deux cas le restaurateur doit disposer : o De procédures de travail permettant d'éviter les mélanges ; o D'éléments de traçabilité appropriés ; o D'une comptabilité matière permettant de gérer les intrants et les sortants. - Si le restaurateur ne peut pas mettre en œuvre les exigences prévues ci-dessus, la règle de l'exclusivité est obligatoire, ou alors le restaurateur ne peut pas communiquer sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Identification des lots	Un lot de surgélation est issu d'un lot d'abattage ou d'un lot de découpe (lui-même issu d'un lot d'abattage). Chaque lot de surgélation est identifié par l'attribution d'une codification unique.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Conditions d'étiquetage	La présentation du produit doit mettre en valeur le produit : - L'étiquetage doit être fixé en faisant en sorte qu'il

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		demeure indissociable du produit et qu'il soit visible par le consommateur, lors de la présentation à la vente. - L'étiquette doit être apposée sans être froissée, ni déchirée et ne pas nuire à la bonne présentation de la carcasse.
S41.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Service consommateur : nom et adresse de l'ODG.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Existence d'un sas sanitaire	Visuel
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

DEMARRAGE : du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour Au maximum : 800 g par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	40 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 50 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	7,5 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	40 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

CROISSANCE : Du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 63ème jour Au minimum : 2.5 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 70 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	30 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

FINITION : Au moins à partir du 64ème jour jusqu'à l'abattage. Au minimum : 3 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 70 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 3 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	30 % 10 % 3 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 08/01 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air ;
- Durée d'élevage 81 jours minimum ;
- Alimenté avec 100 % de végétaux, 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
5. Méthode d'obtention 5
   5.1. Schéma de vie 5
   5.2. Sélection 5
   5.3. Multiplication / Accouvage 5
   5.3.1. Oisillons mis en place 5
   5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 6
   5.4. Alimentation des volailles 6
   5.5. Élevage 7
   5.5.1. Provenance des volailles 7
   5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
   5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
   5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 9
   5.5.3. Parcours 9
   5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
   5.5.4.1. Traitements 10
   5.5.5. Enlèvement de la bande 10
   5.5.6. Ramassage et transport 10
   5.6. Abattage 11
   5.6.1. Attente avant abattage 11
   5.6.2. Abattage 11
   5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 11
   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 14

Annexe 1 : Plan d'alimentation 15

1. NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64
Courriel : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

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 à peau jaune, à pattes jaunes et à cou non cou nu, d'un poids minimum de 1 000 g en éviscéré sans abats, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières éviscéré sans abats, effilés ou découpes, frais et surgelés.

Les produits peuvent être présentés en unité de vente consommateur (UVC) sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide), en nu en vrac ou en nu-effilé.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de matières grasses dans l'alimentation	< 5 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

La chair des poulets doit être ferme, goûteuse, adhérer à l'os, d'une couleur attirante (les muscles rouges doivent être suffisamment foncés), les os doivent être durs, « casse-dent ». La peau doit pouvoir être consommée une fois grillée.

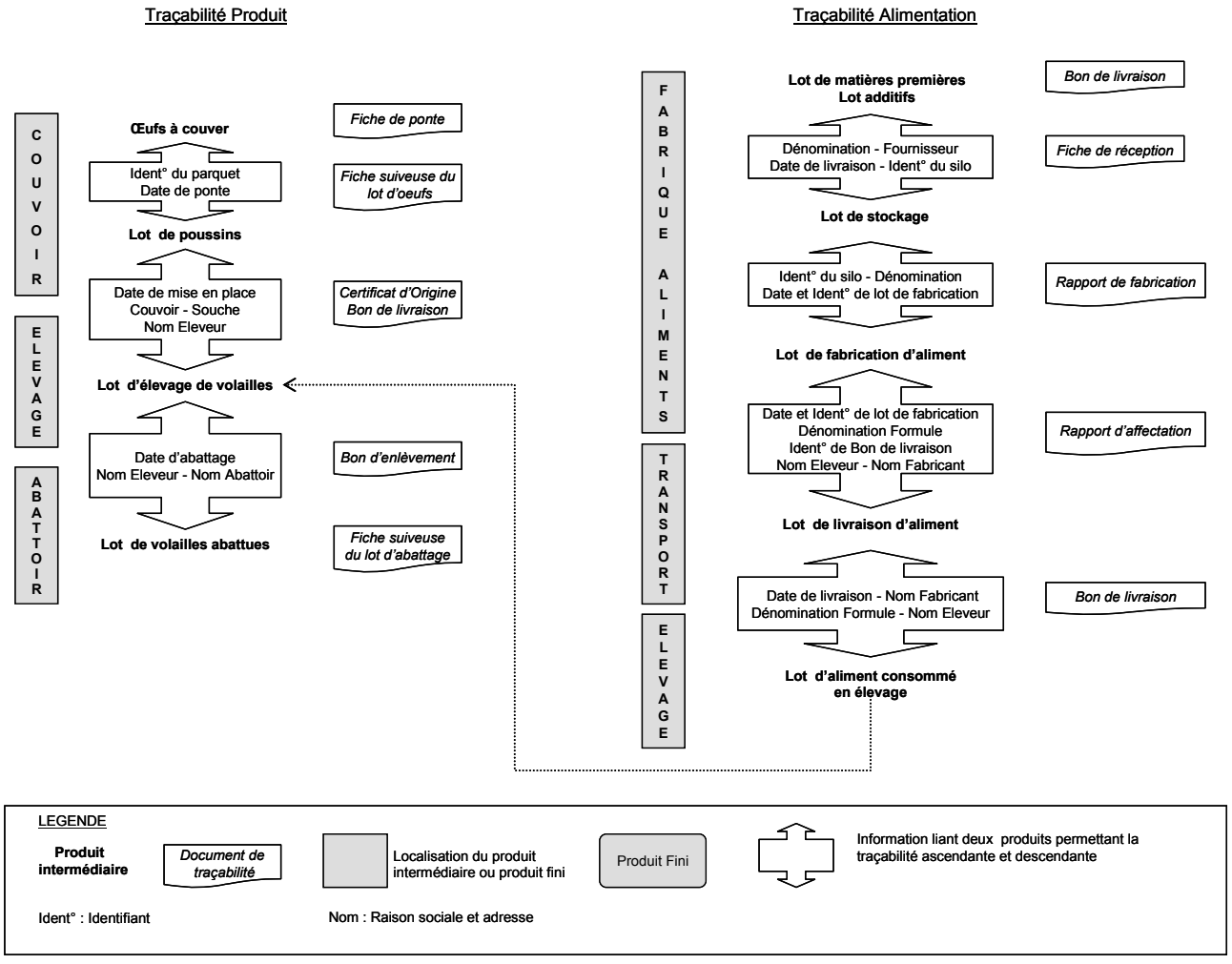
Les poulets ne doivent pas présenter de mauvaise odeur à cru ; l'odeur à la cuisson doit être agréable. Ils doivent perdre peu d'eau à la cuisson.

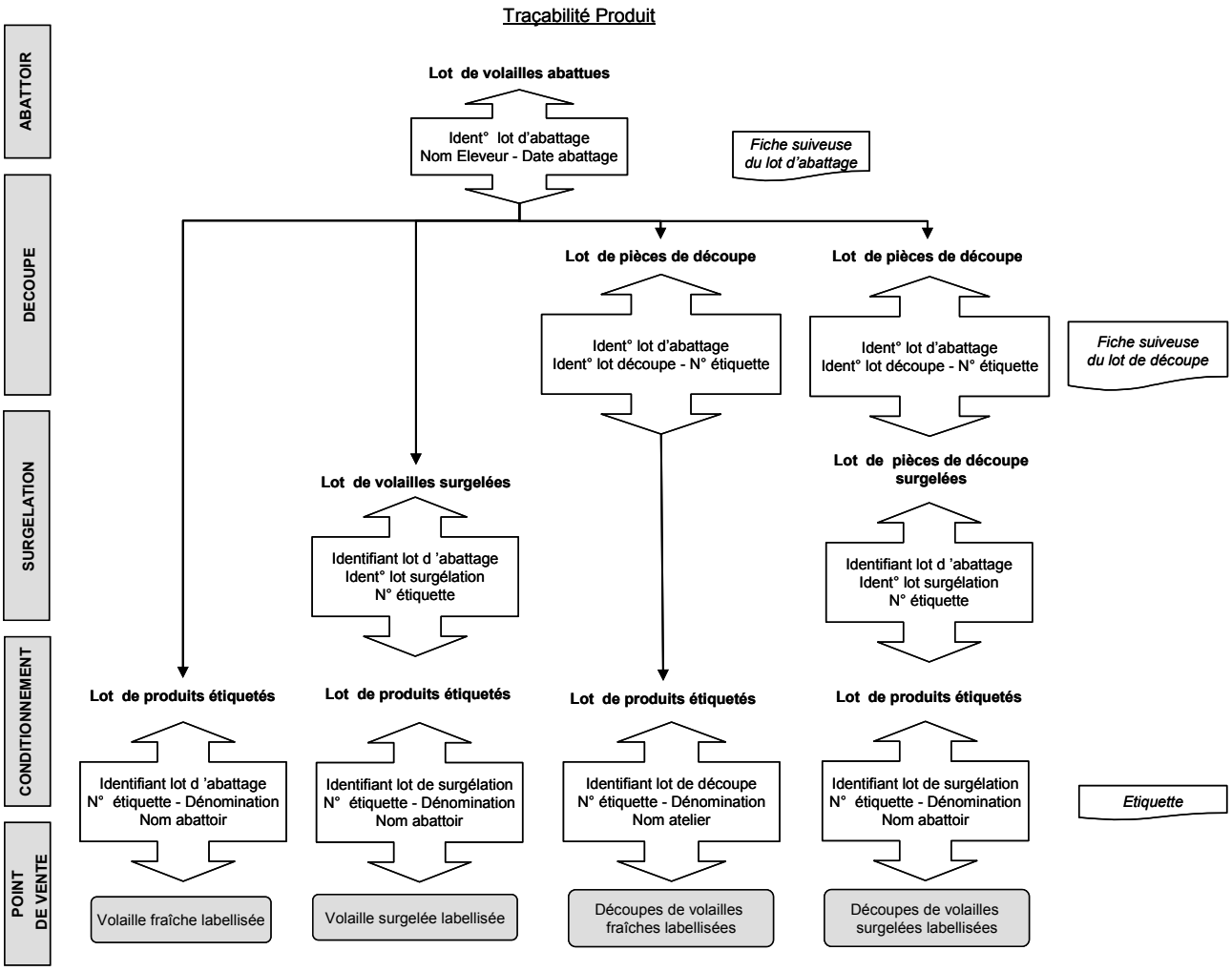
Les poulets ne doivent pas être trop gras (graisse abdominale notamment). Ils ne doivent pas présenter de défaut majeur. La peau ne doit pas être déchirée, marquée de traces de sang. L'éviscération doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Durée d'archivage et de conservation des documents	L'éleveur conserve les bons de livraison d'aliment ou les factures d'aliment pendant 5 ans.

Schéma de traçabilité montante et descendante





5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

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

♀ \ ♂	T 44	S 77
SA 51	T 451	
JA 57	T 457	S 757

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum. Passé cette période les œufs à couver sont systématiquement évalués visuellement à l'élevage et triés selon l'aspect de la coquille, la propreté, l'intégrité, la taille des œufs (les œufs petits ou trop gros sont exclus).
S5.	Remise du certificat d'origine	L'accouveur délivre à l'éleveur pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un certificat d'origine qui indique au minimum : - Le croisement des oisillons livrés ; - Les parquets de reproducteurs ; - Le nombre d'oisillons livrés ; - La date d'éclosion ; - La date de livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S7.	**Quantité de céréales en engraissement**	**Chaque formule d'aliment contient au minimum 75% de céréales et produits dérivés.**
S8.	Quantité de produits dérivés de céréales dans la formule d'aliment	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment. - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment - Finition - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment.
S9.	Maitrise de l'apport en colza	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
S10.	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		totales de l'aliment est limité à 5 % .
S11.	Maitrise de l'apport en matières grasses	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
S12.	Minéraux, additifs et produits dérivés interdits	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
S13.	Quantité d'aliments distribuée par volaille	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : 1 kg maximum par sujet ; - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : 3 kg minimum par sujet ; - Finition - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage. : 2 kg minimum par sujet

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Qualification des élevages	Avant de procéder à l'habilitation d'un élevage, celui-ci sera préalablement qualifié par l'ODG
S15.	Suivi technique	Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement technique.
S16.	Utilisation d'œillères	La pose d'oreillères « lunettes » est interdite.
S17.	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
S18.	Conception et aménagement du bâtiment	- Sol régulier dur sans creux apparent ; - Panneaux isolants maintenus en bon état ; - Soubassement des murs : enduit lisse sur tout le périmètre de 40 cm minimum de hauteur ; - Raccordement mur/panneau assuré par un solin.
S19.	Éclairement	Le bâtiment est clair : c'est-à-dire qu'il admet suffisamment de lumière naturelle pour que par une

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		belle journée, si l'on ferme les orifices d'admission et d'extraction de l'air (et les trappes de sortie sur le parcours), on puisse voir correctement le bout du poulailler de l'autre extrémité. Ceci n'exclue pas le recours à l'éclairage artificiel lorsque les volailles et les conditions de luminosité le requièrent.
S20.	Ventilation	L'implantation et le type de bâtiment permettent une ventilation statique du bâtiment. Des ventilateurs ou brasseurs d'air ne sont toutefois pas interdits s'ils apportent un confort supplémentaire aux animaux (meilleure homogénéisation des températures, amélioration de la composition de l'air, extraction d'air vicié, abaissement de la température…). En tout état de cause, la conception du bâtiment permet de ventiler correctement le poulailler de façon à maintenir une température et une composition de l'air conformes aux besoins des animaux.
S21.	Aménagement des abords du bâtiment	- Présence obligatoire de gouttières au-dessus des trappes de sortie en bon état et régulièrement entretenues (absence d'herbe et de mousse) avec écoulement en dehors du parcours ou avec puits à fond perdu. Pour les bâtiments existants au 1er mai 2012 de type tunnel ou demi-lune, ne permettant pas l'installation de gouttières, l'absence de boue devant les trappes doit être assurée (drainage si besoin). ; - Les fenêtres (volets de ventilation latéraux) du bâtiment doivent être maintenus dépoussiérées et libre de toute végétation ; - Abords bâtiment entretenus, libres, dégagés de tous matériels et fumiers ; - Voie d'accès au bâtiment stabilisées (dures) et entretenues ; - Silo en bon état (pieds, crinoline, système d'ouverture à partir du sol, dalle nettoyée non fissurée et dégagée de tous matériels…).
S22.	Présence d'aires bétonnées	- Aire bétonnée de 12 m² pour l'accès au portail et servant au nettoyage avec arrivée d'eau à proximité ; - Surface bétonnée de 2,5 m² devant la porte d'entrée principale ; - Devant les trappes : trottoir bétonné de largeur inférieure ou égale à celle du auvent. Une largeur minimale de 40 cm doit cependant être réalisée. Pour les bâtiments existants, le trottoir peut être discontinu et réalisé uniquement au niveau des trappes de sortie si la configuration du lieu ne s'y prête pas (exemple : terrain très pentu) ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Les aires bétonnées et trottoirs doivent être nettoyés et désinfectés lors du vide sanitaire.
S23.	Modalités d'utilisation du sas sanitaire	Le sas sanitaire doit servir de zone de protection sanitaire entre l'extérieur et le bâtiment d'élevage et doit assurer le stockage étanche (armoire, boîte plastique…) des documents d'élevage. Le stockage de petits matériels lavés, sans salissures apparentes et bien rangés (non stockés au sol) est autorisé. Si le sas est suffisamment grand, le stockage de matériels plus encombrant, de type pompe de lavage, congélateur, est autorisé à condition qu'ils n'encombrent pas le passage, ne limitent pas le fonctionnement du sas et ne présentent pas de salissures apparentes.
S24.	Température de stockage des cadavres	La température de l'enceinte de stockage des cadavres doit être négative.
S25.	Analyse physico-chimique et bactériologique de l'eau	- Une analyse bactériologique de l'eau est réalisée annuellement ; - Une analyse physico-chimique de l'eau est réalisée tous les 2 ans. Dans le cas d'une eau provenant du réseau d'alimentation une analyse physico-chimique est réalisée au minimum tous les 4 ans. - Les échantillons sont prélevés à minima au niveau d'un bâtiment avicole label rouge en bout de canalisation d'alimentation en eau ; - Les résultats bactériologiques doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.
S26.	Conditions de lutte contre les rongeurs	- La dératisation doit être assurée ; - L'ensemble des preuves de lutte contre les rongeurs (contrat de dératisation, facture d'achat de produits, compte-rendu de visite…) et efficacité sur l'ensemble de l'exploitation avicole label rouge doivent être conservées par l'éleveur.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Aménagement du parcours	La mise en place de coupe vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie peuvent être rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants.

S28.	Entretien du parcours	- Parcours herbeux entretenus, clôture grillagée intégrale en bon état et haies entretenues ou dispositif ne permettant pas le passage de prédateurs de type renards (exemple : rangées de fils électriques) ; - Absence de trou d'eau permanent apparent sur le parcours ; - Le couvert végétal doit être entretenu.
S29.	Accessibilité du parcours	La totalité du parcours doit être accessible et protégé des éventuels prédateurs.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Maitrise de l'utilisation des coccidiostatiques	Les coccidiostatiques sont interdits en phase de finition (à partir du 67ème jour).
S31.	Utilisation des traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire. Si un traitement s'avère nécessaire au cours des 10 jours précédant la date prévisible d'abattage, celui-ci doit être effectué sous contrôle vétérinaire, avec notification à l'organisme certificateur. Selon le temps d'attente, la date d'abattage sera reportée d'autant.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	L'éleveur veillera au bon déroulement du ramassage et du chargement des volailles. Le ramassage doit se faire de préférence dans l'obscurité (sans nuire à la sécurité du personnel). Les animaux doivent être maniés avec calme puis déposés sans brutalité dans les caisses de transport par

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		une main d'œuvre formée.
S33.	Tri des volailles	Les animaux morts, boiteux, blessés, faibles, petits ou malades ne seront pas ramassés.
S34.	Conditions de transport des animaux	On ne peut trouver dans un même camion que des volailles label rouge.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Protections contre les intempéries	L'aire d'attente doit être couverte et l'apposition de bâches de protection peut être rendue nécessaires.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement doit être effectif sans provoquer la mort de la volaille (arrêt cardiaque).
S37.	Maitrise de la plumaison	Plumaison complète et sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Conditions de présentation des volailles	L'aspect des volailles doit présenté les critères suivants : - Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - Peau : o Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. o Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; o Absence de plumes résiduelles et de sicots ; o Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		○ Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses. Dans le cas des volailles effilées : tête et pattes propres, sans nécrose.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Maitrise de la descente en température des carcasses	L'objectif est de porter la température à cœur des carcasses entre 0 et + 4°C d'obtenir des carcasses parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale (absence de suintement d'eau ou de sang).

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Maîtrise des opérations de conditionnement	Les opérations de conditionnement, y compris l´apposition de la mention "à consommer jusqu'au..." sont du ressort exclusif des abattoirs habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Identification des lots	Un lot de découpe est issu d'un lot d'abattage. Chaque lot de découpe est identifié par l'attribution d'une codification unique.
S42.	Maitrise de la présentation des produits lors du conditionnement	Les pièces de découpe sont conditionnées : - Soit en unités de vente consommateur (U.V.C.) ; - Soit en vrac destiné à la restauration hors foyer. Le conditionnement en vrac exclut le mélange de types de produits différents et toutes les pièces de découpe présentes dans un même emballage sont issues d'un même lot de découpe.
S43.	Maitrise de l'étiquetage des produits en vrac à destination de la restauration hors foyer	Pour le vrac destiné à la restauration hors foyer dans le cas d'une communication par le restaurateur sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité : - S'il n'y a pas exclusivité, les règles à respecter sont les suivantes :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		○ Soit un étiquetage individuel de chaque pièce de découpe ; ○ Soit un étiquetage par emballage de plusieurs morceaux. Chaque pièce de découpe ne peut être sortie de son emballage d'origine qu'au moment de son utilisation. Dans les deux cas le restaurateur doit disposer : ○ De procédures de travail permettant d'éviter les mélanges ; ○ D'éléments de traçabilité appropriés ; ○ D'une comptabilité matière permettant de gérer les intrants et les sortants. - Si le restaurateur ne peut pas mettre en œuvre les exigences prévues ci-dessus, la règle de l'exclusivité est obligatoire, ou alors le restaurateur ne peut pas communiquer sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Surgélation des volailles effilées	Interdite
S45.	Identification des lots	Un lot de surgélation est issu d'un lot d'abattage ou d'un lot de découpe (lui-même issu d'un lot d'abattage). Chaque lot de surgélation est identifié par l'attribution d'une codification unique.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Conditions d'étiquetage	La présentation du produit doit mettre en valeur le produit : - L'étiquetage doit être fixé en faisant en sorte qu'il demeure indissociable du produit et qu'il soit visible par le consommateur, lors de la présentation à la vente. - L'étiquette doit être apposée sans être froissée, ni déchirée et ne pas nuire à la bonne présentation de la

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		carcasse.
S41.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Service consommateur : nom et adresse de l'ODG.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	**Principaux points à contrôler**	**Méthode d'évaluation**
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Existence d'un sas sanitaire	Visuel
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

DEMARRAGE : du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour Au maximum : 1 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	40 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 50 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	7,5 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	40 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

CROISSANCE : Du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour Au minimum : 3 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 35 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

FINITION : Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage. Au minimum : 2 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 35 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 08/95 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air ;
- Durée d'élevage 150 jours minimum ;
- 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
5. Méthode d'obtention 5
5.1. Schéma de vie 5
5.2. Sélection 5
5.3. Multiplication / Accouvage 6
5.3.1. Oisillons mis en place 6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.4. Alimentation des volailles 6
5.5. Élevage 7
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 11
5.5.3. Parcours 11
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 12
5.5.4.1. Traitements 12
5.5.5. Enlèvement de la bande 12
5.5.6. Ramassage et transport 12
5.6. Abattage 12
5.6.1. Attente avant abattage 12
5.6.2. Abattage 13
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 13
5.6.4. Ressuage 13
5.7. Conditionnement des volailles entières 14
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 14
5.9. Transformation 15
5.10. Surgélation 15
6. Étiquetage 15
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15
Annexe 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64
Courriel : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus de chapons pintades d'un poids minimum de 1 400 g en éviscéré sans abats et 1 800 g en effilé, abattues à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscéré), effilées ou découpes, fraiche.

Les produits peuvent être présentés en unité de vente consommateur (UVC) sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide), en nu en vrac ou en nu-effilé.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de matières grasses dans l'alimentation	< 5 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux, et vitamines, dont 75 % de céréales

La chair des chapons de pintades doit être onctueuse, riche en graisse et dont la cuisson doit éviter le dessèchement

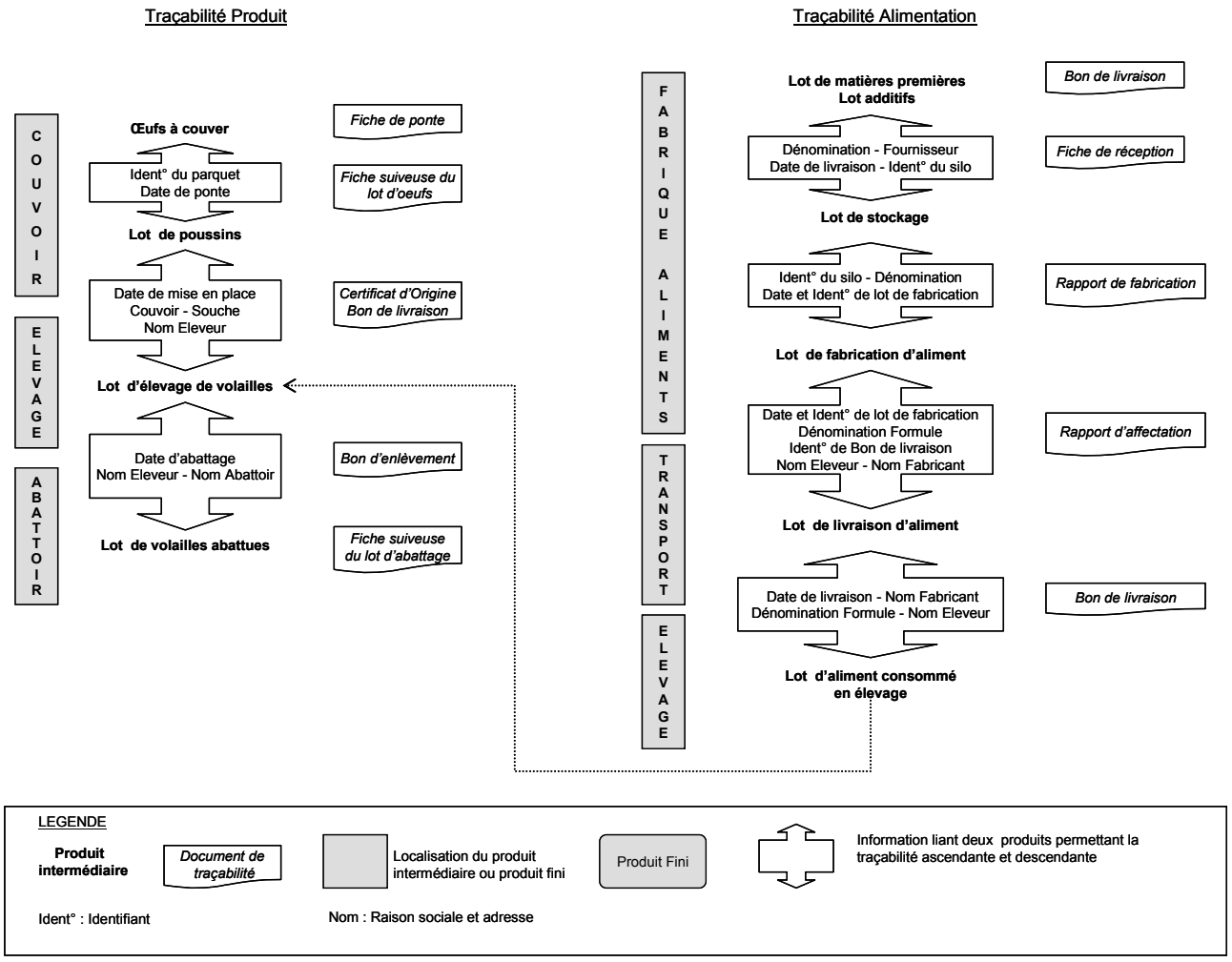
Les chapons de pintades ne doivent pas présenter de mauvaise odeur à cru ; l'odeur à la cuisson doit être agréable. Ils doivent perdre peu d'eau à la cuisson.

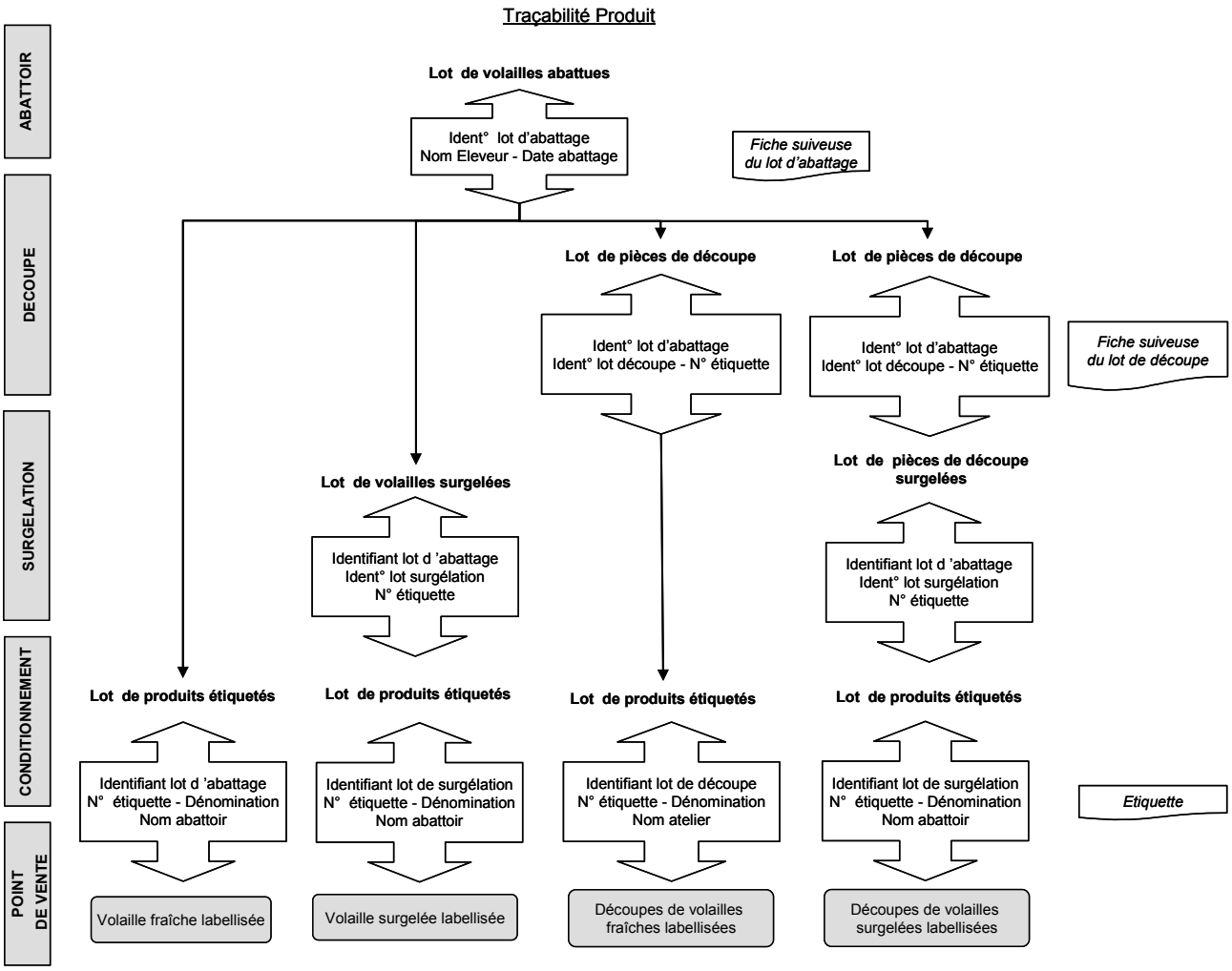
Les chapons de pintades ne doivent pas présenter de défaut majeur. La peau ne doit pas être déchirée, marquée de traces de sang. L'éviscération doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Durée d'archivage et de conservation des documents	L'éleveur conserve les bons de livraison d'aliment ou les factures d'aliment pendant 5 ans.

Schéma de traçabilité montante et descendante





5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Chapons de pintades
<table>
<tr><td>♂
♀</td><td>Essor MI</td><td>GL 22</td><td>GI 55</td></tr>
<tr><td>Essor LF</td><td>Essor MI.LF (ou GB FM)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>GL 13</td><td></td><td>GL 213</td><td></td></tr>
<tr><td>GI 43</td><td></td><td></td><td>GI 543</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**<u>Poids minimum des œufs à couver</u>**	**<u>40 grammes.</u>**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum. Passé cette période les œufs à couver sont systématiquement évalués visuellement à l'élevage et triés selon l'aspect de la coquille, la propreté, l'intégrité, la taille des œufs (les œufs petits ou trop gros sont exclus).
S5.	Remise du certificat d'origine	L'accouveur délivre à l'éleveur pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un certificat d'origine qui indique au minimum : - Le croisement des oisillons livrés ; - Les parquets de reproducteurs ; - Le nombre d'oisillons livrés ; - La date d'éclosion ; - La date de livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. annexe 1.*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	**Quantité de céréales en engraissement**	**Chaque formule d'aliment contient au minimum 75% de céréales et produits dérivés.**
S8.	Quantité de produits dérivés de céréales dans la formule d'aliment	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment. - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment - Finition 1 - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'au 120ème jour. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment. - Finition 2 - Au moins à partir du 121ème jour jusqu'à l'abattage. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 12 % du poids de la formule d'aliment.
S9.	Maitrise de l'apport en colza	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
S10.	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5 % .**
S11.	Maitrise de l'apport en matières grasses	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
S12.	Minéraux, additifs et produits dérivés interdits	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
S13.	Quantité d'aliments distribuée par volaille	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : 800 g maximum par sujet ; - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : 2.5 kg minimum par sujet ; - Finition 1 - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'au 120ème jour. : 6.5 kg minimum par sujet - Finition 2 - Au moins à partir du 121ème jour jusqu'à l'abattage. : 4 kg minimum par sujet

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Qualification des élevages	Avant de procéder à l'habilitation d'un élevage, celui-ci sera préalablement qualifié par l'ODG

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Suivi technique	Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement technique.
S16.	Utilisation d'œillères	La pose d'oreillères « lunettes » est interdite.
S17.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.
S18.	Personnel qualifié pour le chaponnage	Une liste des personnes qualifiées est tenue à jour régulièrement par l'organisation de production. Une liste de chantier contient la liste des chaponneurs présents.
S19.	Transport des animaux pour chaponnage	Le transport de ces caisses doit être fait à plat
S20.	Préparation du bâtiment d'élevage qui accueille les animaux après intervention	Le matériel de chauffage, préalablement nettoyé et désinfecté, est réinstallé dans le bâtiment. La cuve d'eau et le circuit d'abreuvement doivent être nettoyés. Le nombre de points d'abreuvement et d'alimentation doit être adapté aux besoins de l'animal après l'opération
S21.	Précautions sanitaires en vue du chaponnage	L'équipe de chaponnage doit prendre toutes les mesures sanitaires afin de réaliser l'opération dans les meilleurs conditions, à savoir : Tenue propre et changée pour chaque élevage ; Lavage et désinfection réguliers des mains et du matériel d'intervention. Le choix de l'antiseptique avant incision et des traitements postopératoires est sous la responsabilité du vétérinaire sanitaire de la structure de production. Il est fortement recommandé de chauffer le bâtiment pendant quelques jours afin d'éviter de trop grands écarts de température et d'améliorer le confort de l'animal.
S22.	Chaponnage	L'animal est maintenu latéralement pendant toute la durée de l'intervention. La peau est incisée, puis le plan musculaire et le péritoine sont ponctionnés, l'exérèse du testicule et l'hémostase sont pratiqués à l'aide d'une pince spécifique. L'incision peut être unilatérale ou bilatérale. La suture du plan musculo-cutané n'est pas obligatoire,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		compte tenu de la cicatrisation très rapide.
S23.	Tri des animaux non-conformes	Effectué avant l'âge de 100 jours
S24.	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
S25.	Conception et aménagement du bâtiment	- Sol régulier dur sans creux apparent ; - Panneaux isolants maintenus en bon état ; - Soubassement des murs : enduit lisse sur tout le périmètre de 40 cm minimum de hauteur ; - Raccordement mur/panneau assuré par un solin.
S26.	Éclairement	Le bâtiment est clair : c'est-à-dire qu'il admet suffisamment de lumière naturelle pour que par une belle journée, si l'on ferme les orifices d'admission et d'extraction de l'air (et les trappes de sortie sur le parcours), on puisse voir correctement le bout du poulailler de l'autre extrémité. Ceci n'exclue pas le recours à l'éclairage artificiel lorsque les volailles et les conditions de luminosité le requièrent.
S27.	Ventilation	L'implantation et le type de bâtiment permettent une ventilation statique du bâtiment. Des ventilateurs ou brasseurs d'air ne sont toutefois pas interdits s'ils apportent un confort supplémentaire aux animaux (meilleure homogénéisation des températures, amélioration de la composition de l'air, extraction d'air vicié, abaissement de la température…). En tout état de cause, la conception du bâtiment permet de ventiler correctement le poulailler de façon à maintenir une température et une composition de l'air

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		conformes aux besoins des animaux.
S28.	Aménagement des abords du bâtiment	- Présence obligatoire de gouttières au-dessus des trappes de sortie en bon état et régulièrement entretenues (absence d'herbe et de mousse) avec écoulement en dehors du parcours ou avec puits à fond perdu. Pour les bâtiments existants au 1er mai 2012 de type tunnel ou demi-lune, ne permettant pas l'installation de gouttières, l'absence de boue devant les trappes doit être assurée (drainage si besoin). ; - Les fenêtres (volets de ventilation latéraux) du bâtiment doivent être maintenus dépoussiérées et libre de toute végétation ; - Abords bâtiment entretenus, libres, dégagés de tous matériels et fumiers ; - Voies d'accès au bâtiment stabilisées (dures) et entretenues ; - Silo en bon état (pieds, crinoline, système d'ouverture à partir du sol, dalle nettoyée non fissurée et dégagée de tous matériels…).
S29.	Présence d'aires bétonnées	- Aire bétonnée de 12 m² pour l'accès au portail et servant au nettoyage avec arrivée d'eau à proximité ; - Surface bétonnée de 2,5 m² devant la porte d'entrée principale ; - Devant les trappes : trottoir bétonné de largeur inférieure ou égale à celle du auvent. Une largeur minimale de 40 cm doit cependant être réalisée. Pour les bâtiments existants, le trottoir peut être discontinu et réalisé uniquement au niveau des trappes de sortie si la configuration du lieu ne s'y prête pas (exemple : terrain très pentu) ; - Les aires bétonnées et trottoirs doivent être nettoyés et désinfectés lors du vide sanitaire.
S30.	Modalités d'utilisation du sas sanitaire	Le sas sanitaire doit servir de zone de protection sanitaire entre l'extérieur et le bâtiment d'élevage et doit assurer le stockage étanche (armoire, boîte plastique…) des documents d'élevage. Le stockage de petits matériels lavés, sans salissures apparentes et bien rangés (non stockés au sol) est autorisé. Si le sas est suffisamment grand, le stockage de matériels plus encombrant, de type pompe de lavage, congélateur, est autorisé à condition qu'ils n'encombrent pas le passage, ne limitent pas le fonctionnement du sas et ne présentent pas de salissures apparentes.
S31.	Température de stockage des cadavres	La température de l'enceinte de stockage des cadavres doit être négative.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Analyse physico-chimique et bactériologique de l'eau	- Une analyse bactériologique de l'eau est réalisée annuellement ; - Une analyse physico-chimique de l'eau est réalisée tous les 2 ans. Dans le cas d'une eau provenant du réseau d'alimentation une analyse physico-chimique est réalisée au minimum tous les 4 ans. - Les échantillons sont prélevés à minima au niveau d'un bâtiment avicole label rouge en bout de canalisation d'alimentation en eau ; - Les résultats bactériologiques doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.
S33.	Conditions de lutte contre les rongeurs	- La dératisation doit être assurée ; - L'ensemble des preuves de lutte contre les rongeurs (contrat de dératisation, facture d'achat de produits, compte-rendu de visite…) et efficacité sur l'ensemble de l'exploitation avicole label rouge doivent être conservées par l'éleveur.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Aménagement du parcours	La mise en place de coupe vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie peuvent être rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants.
S35.	Entretien du parcours	- Parcours herbeux entretenus, clôture grillagée intégrale en bon état et haies entretenues ou dispositif ne permettant pas le passage de prédateurs de type renards (exemple : rangées de fils électriques) ; - Absence de trou d'eau permanent apparent sur le parcours ; - Le couvert végétal doit être entretenu.
S36.	Accessibilité du parcours	La totalité du parcours doit être accessible et protégé des éventuels prédateurs.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Utilisation des traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire. Si un traitement s'avère nécessaire au cours des 10 jours précédant la date prévisible d'abattage, celui-ci doit être effectué sous contrôle vétérinaire, avec notification à l'organisme certificateur. Selon le temps d'attente, la date d'abattage sera reportée d'autant.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	L'éleveur veillera au bon déroulement du ramassage et du chargement des volailles. Le ramassage doit se faire de préférence dans l'obscurité (sans nuire à la sécurité du personnel). Les animaux doivent être maniés avec calme puis déposés sans brutalité dans les caisses de transport par une main d'œuvre formée.
S39.	Tri des volailles	Les animaux morts, boiteux, blessés, faibles, petits ou malades ne seront pas ramassés.
S40.	Conditions de transport des animaux	On ne peut trouver dans un même camion que des volailles label rouge.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Protections contre les intempéries	L'aire d'attente doit être couverte et l'apposition de bâches de protection peut être rendue nécessaires.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement doit être effectif sans provoquer la mort de la volaille (arrêt cardiaque).
S43.	Maitrise de la plumaison	Plumaison complète et sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Conditions de présentation des volailles	L'aspect des volailles doit présenté les critères suivants : - Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - Peau : o Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. o Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; o Absence de plumes résiduelles et de sicots ; o Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. o Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses. Dans le cas des volailles effilées : tête et pattes propres, sans nécrose.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45.	Maitrise de la descente en température des carcasses	L'objectif est de porter la température à cœur des carcasses entre 0 et + 4°C d'obtenir des carcasses parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		abdominale (absence de suintement d'eau ou de sang).

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S46.	Maîtrise des opérations de conditionnement	Les opérations de conditionnement, y compris l´apposition de la mention "à consommer jusqu'au..." sont du ressort exclusif des abattoirs habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Identification des lots	Un lot de découpe est issu d'un lot d'abattage. Chaque lot de découpe est identifié par l'attribution d'une codification unique.
S48.	Maitrise de la présentation des produits lors du conditionnement	Les pièces de découpe sont conditionnées : - Soit en unités de vente consommateur (U.V.C.) ; - Soit en vrac destiné à la restauration hors foyer. Le conditionnement en vrac exclut le mélange de types de produits différents et toutes les pièces de découpe présentes dans un même emballage sont issues d'un même lot de découpe.
S49.	Maitrise de l'étiquetage des produits en vrac à destination de la restauration hors foyer	Pour le vrac destiné à la restauration hors foyer dans le cas d'une communication par le restaurateur sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité : - S'il n'y a pas exclusivité, les règles à respecter sont les suivantes : o Soit un étiquetage individuel de chaque pièce de découpe ; o Soit un étiquetage par emballage de plusieurs morceaux. Chaque pièce de découpe ne peut être sortie de son emballage d'origine qu'au moment de son utilisation. Dans les deux cas le restaurateur doit disposer : o De procédures de travail permettant d'éviter les mélanges ; o D'éléments de traçabilité appropriés ; o D'une comptabilité matière permettant de gérer les intrants et les sortants. - Si le restaurateur ne peut pas mettre en œuvre les

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		exigences prévues ci-dessus, la règle de l'exclusivité est obligatoire, ou alors le restaurateur ne peut pas communiquer sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S50.	Surgélation des volailles effilées	Interdite
S51.	Identification des lots	Un lot de surgélation est issu d'un lot d'abattage ou d'un lot de découpe (lui-même issu d'un lot d'abattage). Chaque lot de surgélation est identifié par l'attribution d'une codification unique.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Conditions d'étiquetage	La présentation du produit doit mettre en valeur le produit : - L'étiquetage doit être fixé en faisant en sorte qu'il demeure indissociable du produit et qu'il soit visible par le consommateur, lors de la présentation à la vente. - L'étiquette doit être apposée sans être froissée, ni déchirée et ne pas nuire à la bonne présentation de la carcasse.
S41.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Service consommateur : nom et adresse de l'ODG.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	**Principaux points à contrôler**	**Méthode d'évaluation**
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Existence d'un sas sanitaire	Visuel
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

DEMARRAGE : du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour Au maximum : 800 g par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	40 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 50 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	7,5 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	40 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

CROISSANCE : Du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour Au minimum : 2.5 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	30 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

FINITION : Au moins à partir du 67ème jour et au plus tard jusqu'au 120ème jour. Au minimum : 6.5 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 70 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	30 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

FINITION : Au moins à partir du 121ème jour jusqu'à l'abattage Au minimum : 4 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	65 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 70 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	12 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 12 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	30 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 11/86 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraiche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière - élevée en plein air ;
- Durée d'élevage 140 jours minimum ;
- 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
5. Méthode d'obtention 5
5.1. Schéma de vie 5
5.2. Sélection 5
5.3. Multiplication / Accouvage 5
5.3.1. Oisillons mis en place 5
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.4. Alimentation des volailles 6
5.5. Élevage 7
5.5.1. Provenance des volailles 7
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
6.1.1. Parcours 10
6.1.2. Conditions sanitaires d'élevage 10
6.1.2.1. Traitements 10
6.1.3. Enlèvement de la bande 11
6.1.4. Ramassage et transport 11
6.2. Abattage 11
6.2.1. Attente avant abattage 11
6.2.2. Abattage 11
6.2.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 11
6.2.4. Ressuage 12
6.3. Conditionnement des volailles entières 12
6.4. Découpe et conditionnement des découpes 12
6.5. Transformation 13
6.6. Surgélation 13
7. Étiquetage 14
8. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 14
Annexe 1 : Plan d'alimentation 15

1. NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64
Courriel : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

La dinde produite est à peau blanche à légèrement jaune, à pattes noires, d'un poids minimum de 2300 g en éviscérée sans abats et 2700 g en effilée pour la femelle et d'un poids minimum de 3100 g en évicéré sans abats et 3600 g en effilé pour le mâle, abattus à 140 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières éviscérée sans abats (prêt à cuire), effilées ou découpes, fraiche.

Les produits frais peuvent être présentés en unité de vente consommateur (UVC) sous film étirable , en nu en vrac ou nue-effilé, les produits surgelés en UVC sous film étirable.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de matières grasses dans l'alimentation	< 5 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 140 jours minimum
- Alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux, et vitamines, dont 75 % de céréales

La chair des dindes fermières doit être ferme présentant des infiltrations graisseuses entre les pectoraux, le rendement en viande doit être important par rapport à la carcasse et la peau doit être fine.

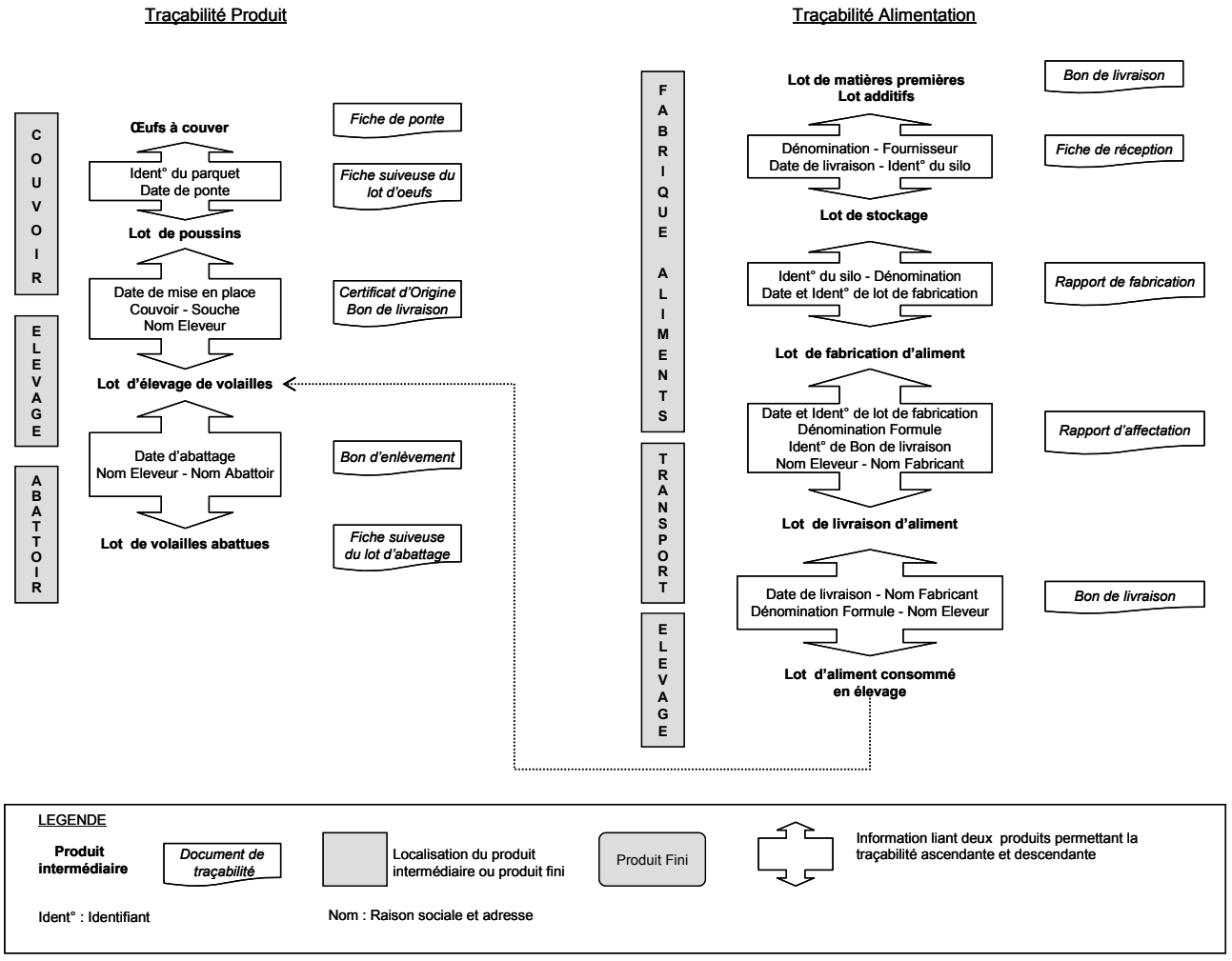
Les dindes ne doivent pas présenter de mauvaise odeur à cru ; l'odeur à la cuisson doit être agréable. Ils doivent perdre peu d'eau à la cuisson.

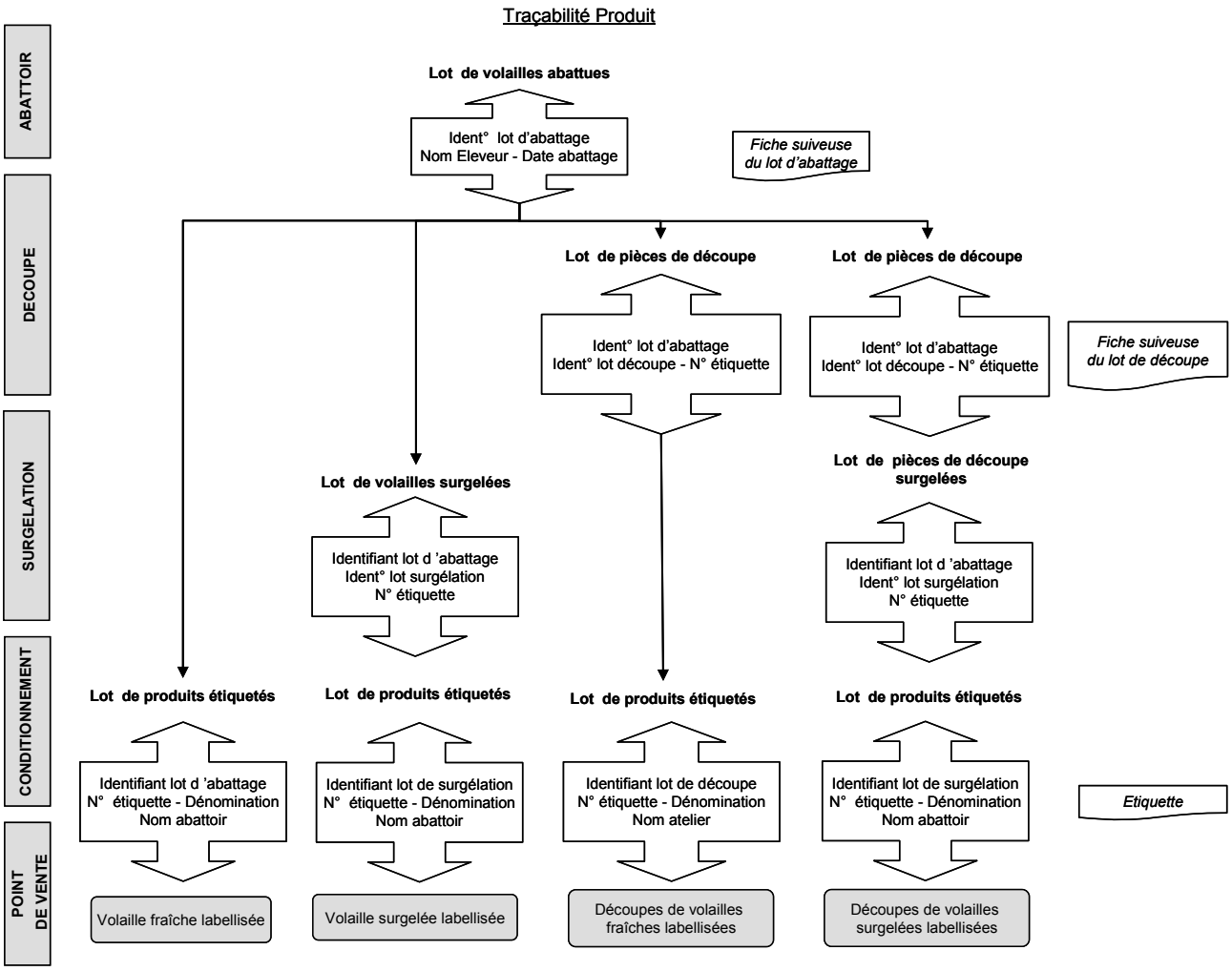
Les dindes ne doivent pas présenter de défaut majeur. La peau ne doit pas être déchirée, marquée de traces de sang. L'éviscération doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Durée d'archivage et de conservation des documents	L'éleveur conserve les bons de livraison d'aliment ou les factures d'aliment pendant 5 ans.

Schéma de traçabilité montante et descendante





5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Dindes à plumes noires peau blanches ♂ / ♀ : B 11 G 91 : GB 191

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**65 grammes.**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum. Passé cette période les œufs à couver sont systématiquement évalués visuellement à l'élevage et triés selon l'aspect de la coquille, la propreté, l'intégrité, la taille des œufs (les œufs petits ou trop gros sont exclus).
S5.	Remise du certificat d'origine	L'accouveur délivre à l'éleveur pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un certificat d'origine qui indique au minimum : - Le croisement des oisillons livrés ; - Les parquets de reproducteurs ; - Le nombre d'oisillons livrés ; - La date d'éclosion ; - La date de livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S7.	Quantité de céréales en engraissement	Chaque formule d'aliment contient au minimum 75% de céréales et produits dérivés.
S8.	Quantité de produits dérivés de céréales dans la formule d'aliment	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 4,5 % du poids de la formule d'aliment. - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 63ème jour. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment - Finition - Au moins à partir du 64ème jour jusqu'à l'abattage. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment.
S9.	Maitrise de l'apport en colza	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5 % .**
S11.	Maitrise de l'apport en matières grasses	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
S12.	Minéraux, additifs et produits dérivés interdits	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
S13.	Quantité d'aliments distribuée par volaille	- Démarrage 1 - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : 1 kg maximum par sujet ; - Démarrage 2 - à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 63ème jour. : 3 kg minimum par sujet ; - Finition - Au moins à partir du 64ème jour jusqu'à l'abattage. : 13 kg minimum par sujet

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Qualification des élevages	Avant de procéder à l'habilitation d'un élevage, celui-ci sera préalablement qualifié par l'ODG
S15.	Suivi technique	Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement technique.
S16.	Utilisation d'œillères	La pose d'oreillères « lunettes » est interdite.
S17.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.
S18.	Tri des animaux non-conformes	Effectué avant l'âge de 92 jours
S19.	Claustration : agressivité entre poulardes	Sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de poulardes 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
S20.	Surface des bâtiments par exploitation	Maximum 1600 m²
S21.	Conception et aménagement du bâtiment	- Sol régulier dur sans creux apparent ; - Panneaux isolants maintenus en bon état ; - Soubassement des murs : enduit lisse sur tout le périmètre de 40 cm minimum de hauteur ; - Raccordement mur/panneau assuré par un solin.
S22.	Éclairement	Le bâtiment est clair : c'est-à-dire qu'il admet suffisamment de lumière naturelle pour que par une belle journée, si l'on ferme les orifices d'admission et d'extraction de l'air (et les trappes de sortie sur le parcours), on puisse voir correctement le bout du poulailler de l'autre extrémité. Ceci n'exclue pas le recours à l'éclairage artificiel lorsque les volailles et les conditions de luminosité le requièrent.
S23.	Ventilation	L'implantation et le type de bâtiment permettent une ventilation statique du bâtiment. Des ventilateurs ou brasseurs d'air ne sont toutefois pas interdits s'ils apportent un confort supplémentaire aux animaux (meilleure homogénéisation des températures, amélioration de la composition de l'air, extraction d'air vicié, abaissement de la température…). En tout état de cause, la conception du bâtiment permet de ventiler correctement le poulailler de façon à maintenir une température et une composition de l'air conformes aux besoins des animaux.
S24.	Aménagement des abords du bâtiment	- Présence obligatoire de gouttières au-dessus des trappes de sortie en bon état et régulièrement entretenues (absence d'herbe et de mousse) avec écoulement en dehors du parcours ou avec puits à fond perdu. Pour les bâtiments existants au 1er mai 2012 de type tunnel ou demi-lune, ne permettant pas l'installation de gouttières, l'absence de boue devant les trappes doit être assurée (drainage si besoin). ; - Les fenêtres (volets de ventilation latéraux) du bâtiment doivent être maintenus dépoussiérées et libre de toute végétation ; - Abords bâtiment entretenus, libres, dégagés de tous matériels et fumiers ; - Voies d'accès au bâtiment stabilisées (dures) et entretenues ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Silo en bon état (pieds, crinoline, système d'ouverture à partir du sol, dalle nettoyée non fissurée et dégagée de tous matériels…).
S25.	Présence d'aires bétonnées	- Aire bétonnée de 12 m² pour l'accès au portail et servant au nettoyage avec arrivée d'eau à proximité ; - Surface bétonnée de 2,5 m² devant la porte d'entrée principale ; - Devant les trappes : trottoir bétonné de largeur inférieure ou égale à celle du auvent. Une largeur minimale de 40 cm doit cependant être réalisée. Pour les bâtiments existants, le trottoir peut être discontinu et réalisé uniquement au niveau des trappes de sortie si la configuration du lieu ne s'y prête pas (exemple : terrain très pentu) ; - Les aires bétonnées et trottoirs doivent être nettoyés et désinfectés lors du vide sanitaire.
S26.	Modalités d'utilisation du sas sanitaire	Le sas sanitaire doit servir de zone de protection sanitaire entre l'extérieur et le bâtiment d'élevage et doit assurer le stockage étanche (armoire, boîte plastique…) des documents d'élevage. Le stockage de petits matériels lavés, sans salissures apparentes et bien rangés (non stockés au sol) est autorisé. Si le sas est suffisamment grand, le stockage de matériels plus encombrant, de type pompe de lavage, congélateur, est autorisé à condition qu'ils n'encombrent pas le passage, ne limitent pas le fonctionnement du sas et ne présentent pas de salissures apparentes.
S27.	Température de stockage des cadavres	La température de l'enceinte de stockage des cadavres doit être négative.
S28.	Analyse physico-chimique et bactériologique de l'eau	- Une analyse bactériologique de l'eau est réalisée annuellement ; - Une analyse physico-chimique de l'eau est réalisée tous les 2 ans. Dans le cas d'une eau provenant du réseau d'alimentation une analyse physico-chimique est réalisée au minimum tous les 4 ans. - Les échantillons sont prélevés à minima au niveau d'un bâtiment avicole label rouge en bout de canalisation d'alimentation en eau ; - Les résultats bactériologiques doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.
S29.	Conditions de lutte contre les rongeurs	- La dératisation doit être assurée ; - L'ensemble des preuves de lutte contre les rongeurs (contrat de dératisation, facture d'achat de produits, compte-rendu de visite…) et efficacité sur l'ensemble de l'exploitation avicole label rouge doivent être

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		conservées par l'éleveur.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

6. Pas de conditions de production spécifiques

6.1.1. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Aménagement du parcours	La mise en place de coupe vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie peuvent être rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants.
S31.	Entretien du parcours	- Parcours herbeux entretenus, clôture grillagée intégrale en bon état et haies entretenues ou dispositif ne permettant pas le passage de prédateurs de type renards (exemple : rangées de fils électriques) ; - Absence de trou d'eau permanent apparent sur le parcours ; - Le couvert végétal doit être entretenu.
S32.	Accessibilité du parcours	La totalité du parcours doit être accessible et protégé des éventuels prédateurs.

6.1.2. Conditions sanitaires d'élevage

6.1.2.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Maitrise de l'utilisation des coccidiostatiques	Les coccidiostatiques sont interdits en phase à partir du 64ème jour.
S34.	Utilisation des traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire. Si un traitement s'avère nécessaire au cours des 10 jours précédant la date prévisible d'abattage, celui-ci doit être effectué sous contrôle vétérinaire, avec notification à l'organisme certificateur. Selon le temps d'attente, la date d'abattage sera reportée d'autant.

6.1.3. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

6.1.4. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	L'éleveur veillera au bon déroulement du ramassage et du chargement des volailles. Le ramassage doit se faire de préférence dans l'obscurité (sans nuire à la sécurité du personnel). Les animaux doivent être maniés avec calme puis déposés sans brutalité dans les caisses de transport par une main d'œuvre formée.
S36.	Tri des volailles	Les animaux morts, boiteux, blessés, faibles, petits ou malades ne seront pas ramassés.
S37.	Conditions de transport des animaux	On ne peut trouver dans un même camion que des volailles label rouge.

6.2. Abattage

6.2.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Protections contre les intempéries	L'aire d'attente doit être couverte et l'apposition de bâches de protection peut être rendue nécessaires.

6.2.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement doit être effectif sans provoquer la mort de la volaille (arrêt cardiaque).
S40.	Maitrise de la plumaison	Plumaison complète et sans érosion de la peau.

6.2.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Conditions de présentation des volailles	L'aspect des volailles doit présenté les critères suivants : - Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - Peau : o Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. o Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; o Absence de plumes résiduelles et de sicots ; o Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. o Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses. Dans le cas des volailles effilées : tête et pattes propres, sans nécrose.

6.2.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Maitrise de la descente en température des carcasses	L'objectif est de porter la température à cœur des carcasses entre 0 et + 4°C d'obtenir des carcasses parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale (absence de suintement d'eau ou de sang).

6.3. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43.	Maîtrise des opérations de conditionnement	Les opérations de conditionnement, y compris l´apposition de la mention "à consommer jusqu'au..." sont du ressort exclusif des abattoirs habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.

6.4. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Identification des lots	Un lot de découpe est issu d'un lot d'abattage. Chaque lot de découpe est identifié par l'attribution

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		d'une codification unique.
S45.	Maitrise de la présentation des produits lors du conditionnement	Les pièces de découpe sont conditionnées : - Soit en unités de vente consommateur (U.V.C.) ; - Soit en vrac destiné à la restauration hors foyer. Le conditionnement en vrac exclut le mélange de types de produits différents et toutes les pièces de découpe présentes dans un même emballage sont issues d'un même lot de découpe.
S46.	Maitrise de l'étiquetage des produits en vrac à destination de la restauration hors foyer	Pour le vrac destiné à la restauration hors foyer dans le cas d'une communication par le restaurateur sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité : - S'il n'y a pas exclusivité, les règles à respecter sont les suivantes : o Soit un étiquetage individuel de chaque pièce de découpe ; o Soit un étiquetage par emballage de plusieurs morceaux. Chaque pièce de découpe ne peut être sortie de son emballage d'origine qu'au moment de son utilisation. Dans les deux cas le restaurateur doit disposer : o De procédures de travail permettant d'éviter les mélanges ; o D'éléments de traçabilité appropriés ; o D'une comptabilité matière permettant de gérer les intrants et les sortants. - Si le restaurateur ne peut pas mettre en œuvre les exigences prévues ci-dessus, la règle de l'exclusivité est obligatoire, ou alors le restaurateur ne peut pas communiquer sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité.

6.5. Transformation

Non concerné

6.6. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Surgélation des volailles effilées	Interdite
S48.	Identification des lots	Un lot de surgélation est issu d'un lot d'abattage ou d'un lot de découpe (lui-même issu d'un lot d'abattage). Chaque lot de surgélation est identifié par l'attribution d'une codification unique.

7. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Conditions d'étiquetage	La présentation du produit doit mettre en valeur le produit : - L'étiquetage doit être fixé en faisant en sorte qu'il demeure indissociable du produit et qu'il soit visible par le consommateur, lors de la présentation à la vente. - L'étiquette doit être apposée sans être froissée, ni déchirée et ne pas nuire à la bonne présentation de la carcasse.
S41.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Service consommateur : nom et adresse de l'ODG.

8. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Existence d'un sas sanitaire	Visuel
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

DEMARRAGE 1 : du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour Au maximum : 1 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	10 % 10 % 0 %	50 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 30 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	4,5 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 4,5 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	55 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

DEMARRAGE 2 : du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 63ème jour Au maximum : 3 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	10 % 10 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 50 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	7,5 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	50 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

FINITION : Au moins à partir du 64ème jour jusqu'à l'abattage Au minimum : 13 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	10 % 10 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11.25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11.25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	40 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/92 « Poularde fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière - élevée en plein air ;
- Durée d'élevage 120 jours minimum ;
- 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
5. Méthode d'obtention 5
5.1. Schéma de vie 5
5.2. Sélection 5
5.3. Multiplication / Accouvage 6
5.3.1. Oisillons mis en place 6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.4. Alimentation des volailles 6
5.5. Élevage 7
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 11
5.5.4.1. Traitements 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 14
5.10. Surgélation 14
6. Étiquetage 14
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 14
Annexe 1 : Plan d'alimentation 15

1. NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64
Courriel : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

La poularde produite est à peau blanche à légèrement jaune, à pattes blanches , d'un poids minimum de 1 650g en éviscéré sans abats et 1 950 g en effilé, abattus à 120 jours minimum.

Elles sont commercialisées en pièces entières éviscérées sans abats (prêt à cuire), effilées ou découpes, fraîche.

Les produits peuvent être présentés en unité de vente consommateur (UVC) sous film étirable, en nu en vrac ou nue-effilé.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de matières grasses dans l'alimentation	< 5 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux, et vitamines, dont 75 % de céréales

La chair des poulardes doit être onctueuse, riche en graisse et dont la cuisson doit éviter le dessèchement.

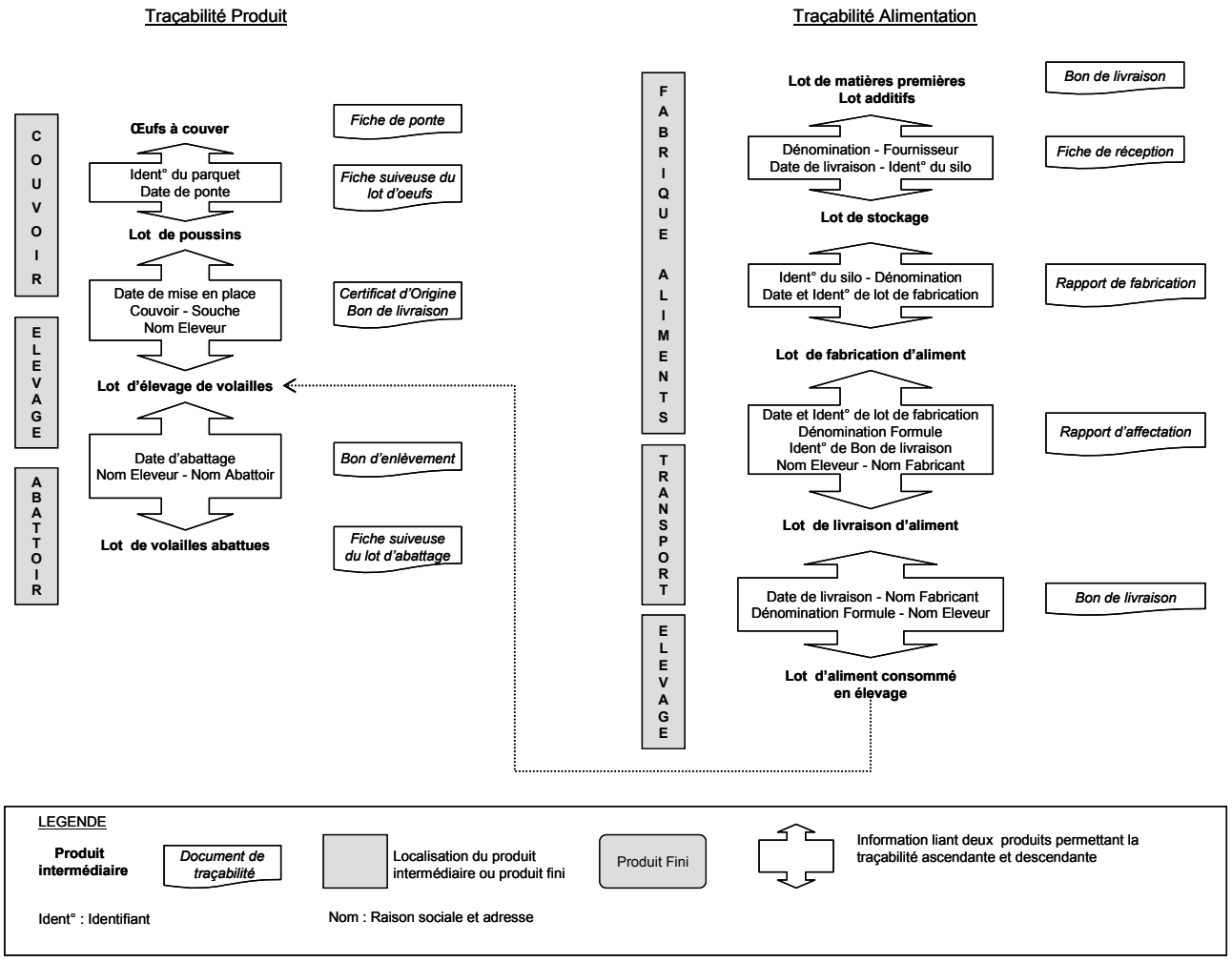
Les poulardes ne doivent pas présenter de mauvaise odeur à cru ; l'odeur à la cuisson doit être agréable. Ils doivent perdre peu d'eau à la cuisson.

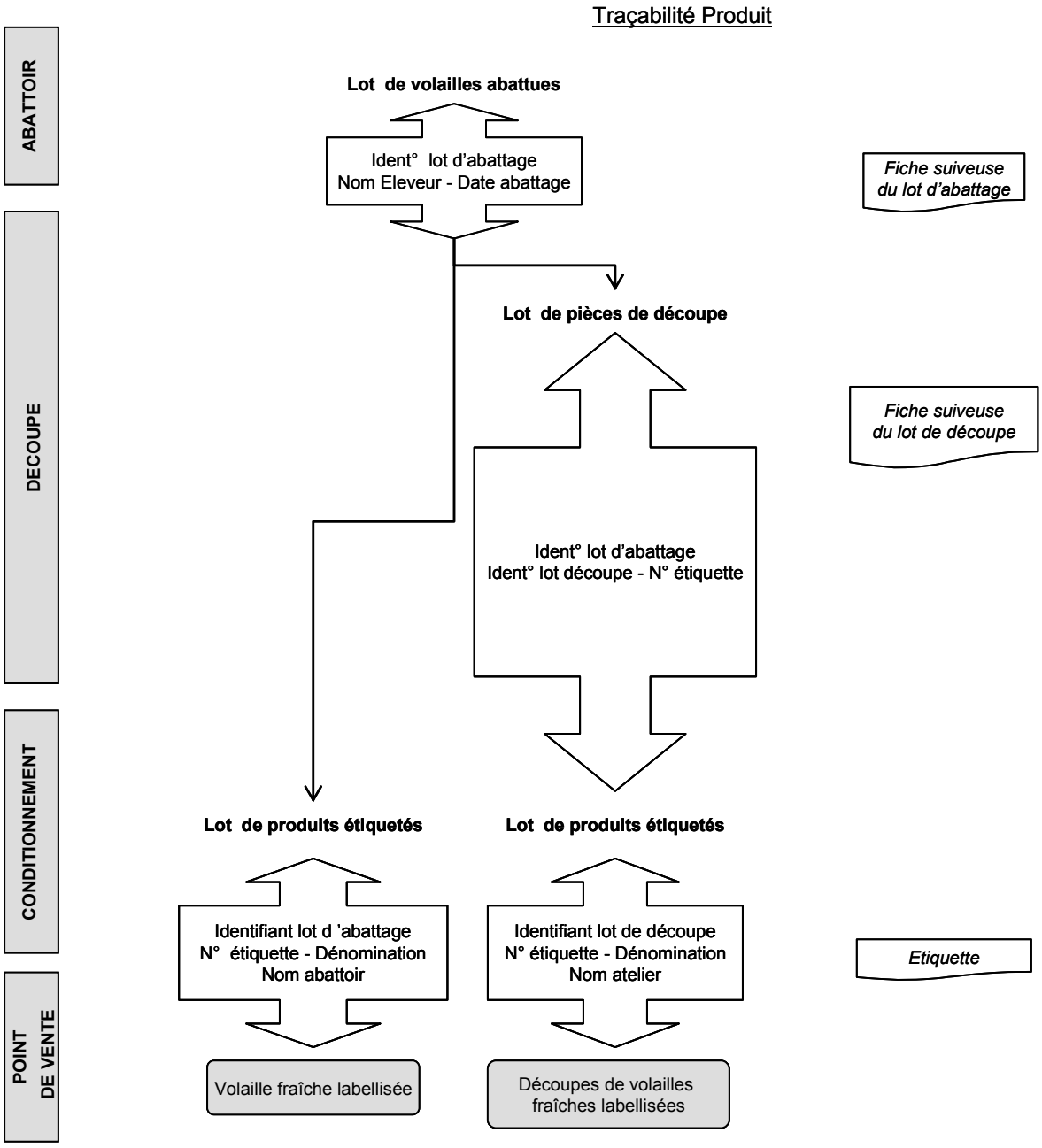
Les poulardes ne doivent pas présenter de défaut majeur. La peau ne doit pas être déchirée, marquée de traces de sang. L'éviscération doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Durée d'archivage et de conservation des documents	L'éleveur conserve les bons de livraison d'aliment ou les factures d'aliment pendant 5 ans.

Schéma de traçabilité montante et descendante





5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulardes pattes blanches non cou nu ♂ / ♀ : I 66 — T55 JA 57 : I 657 — T 557 SA 51 : - — T 551

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum. Passé cette période les œufs à couver sont systématiquement évalués visuellement à l'élevage et triés selon l'aspect de la coquille, la propreté, l'intégrité, la taille des œufs (les œufs petits ou trop gros sont exclus).
S5.	Remise du certificat d'origine	L'accouveur délivre à l'éleveur pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un certificat d'origine qui indique au minimum : - Le croisement des oisillons livrés ; - Les parquets de reproducteurs ; - Le nombre d'oisillons livrés ; - La date d'éclosion ; - La date de livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S7.	**Quantité de céréales**	**Taux minimal de céréales et produits dérivés dans chaque formule d'aliment :** - **75% de du 29ème jour au 91ème jour.** - **80% au-delà du 92ème jour.**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Quantité de produits dérivés de céréales dans la formule d'aliment	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment. - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment - Finition 1 - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'au 91ème jour. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment. Finition 2 - Au moins à partir du 92ème jour jusqu'à l'abattage. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 12 % du poids de la formule d'aliment.
S9.	Maitrise de l'apport en colza	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
S10.	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5 % .**
S11.	Maitrise de l'apport en matières grasses	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
S12.	Minéraux, additifs et produits dérivés interdits	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
S13.	Quantité d'aliments distribuée par volaille	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : 1 kg maximum par sujet ; - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : 3 kg minimum par sujet ; - Finition 1 - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'au 91ème jour : 2 kg minimum par sujet - Finition 2 - Au moins à partir du 92ème jour jusqu'à l'abattage. : 7 kg minimum par sujet

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Qualification des élevages	Avant de procéder à l'habilitation d'un élevage, celui-ci sera préalablement qualifié par l'ODG
S15.	Suivi technique	Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement technique.
S16.	Utilisation d'œillères	La pose d'oreillères « lunettes » est interdite.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.
S18.	Tri des animaux non-conformes	Effectué avant l'âge de 92 jours
S19.	Conditions de finition	Afin de maitriser l'apparition de la maturité sexuelle et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de poulardes en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment. L'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.1. 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
S20.	Densité maximale en bâtiments mobiles	Dans le cas d'élevages en bâtiments mobiles restant ouverts la nuit et n'excédant pas 150 m² de plancher, la densité d'occupation peut être portée à 20 sujets au m² (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif à l'âge minimal d'abattage de 120 jours.
S21.	Conception et aménagement du bâtiment	- Sol régulier dur sans creux apparent ; - Panneaux isolants maintenus en bon état ; - Soubassement des murs : enduit lisse sur tout le périmètre de 40 cm minimum de hauteur ; - Raccordement mur/panneau assuré par un solin.
S22.	Éclairement	Le bâtiment est clair : c'est-à-dire qu'il admet suffisamment de lumière naturelle pour que par une belle journée, si l'on ferme les orifices d'admission et d'extraction de l'air (et les trappes de sortie sur le parcours), on puisse voir correctement le bout du poulailler de l'autre extrémité. Ceci n'exclue pas le recours à l'éclairage artificiel lorsque les volailles et les conditions de luminosité le requièrent.
S23.	Ventilation	L'implantation et le type de bâtiment permettent une ventilation statique du bâtiment. Des ventilateurs ou brasseurs d'air ne sont toutefois pas

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		interdits s'ils apportent un confort supplémentaire aux animaux (meilleure homogénéisation des températures, amélioration de la composition de l'air, extraction d'air vicié, abaissement de la température…). En tout état de cause, la conception du bâtiment permet de ventiler correctement le poulailler de façon à maintenir une température et une composition de l'air conformes aux besoins des animaux.
S24.	Aménagement des abords du bâtiment	- Présence obligatoire de gouttières au-dessus des trappes de sortie en bon état et régulièrement entretenues (absence d'herbe et de mousse) avec écoulement en dehors du parcours ou avec puits à fond perdu. Pour les bâtiments existants au 1er mai 2012 de type tunnel ou demi-lune, ne permettant pas l'installation de gouttières, l'absence de boue devant les trappes doit être assurée (drainage si besoin). ; - Les fenêtres (volets de ventilation latéraux) du bâtiment doivent être maintenus dépoussiérées et libre de toute végétation ; - Abords bâtiment entretenus, libres, dégagés de tous matériels et fumiers ; - Voies d'accès au bâtiment stabilisées (dures) et entretenues ; - Silo en bon état (pieds, crinoline, système d'ouverture à partir du sol, dalle nettoyée non fissurée et dégagée de tous matériels…).
S25.	Présence d'aires bétonnées	- Aire bétonnée de 12 m² pour l'accès au portail et servant au nettoyage avec arrivée d'eau à proximité ; - Surface bétonnée de 2,5 m² devant la porte d'entrée principale ; - Devant les trappes : trottoir bétonné de largeur inférieure ou égale à celle du auvent. Une largeur minimale de 40 cm doit cependant être réalisée. Pour les bâtiments existants, le trottoir peut être discontinu et réalisé uniquement au niveau des trappes de sortie si la configuration du lieu ne s'y prête pas (exemple : terrain très pentu) ; - Les aires bétonnées et trottoirs doivent être nettoyés et désinfectés lors du vide sanitaire.
S26.	Modalités d'utilisation du sas sanitaire	Le sas sanitaire doit servir de zone de protection sanitaire entre l'extérieur et le bâtiment d'élevage et doit assurer le stockage étanche (armoire, boîte plastique…) des documents d'élevage. Le stockage de petits matériels lavés, sans salissures apparentes et bien rangés (non stockés au sol) est autorisé. Si le sas est suffisamment grand, le stockage de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		matériels plus encombrant, de type pompe de lavage, congélateur, est autorisé à condition qu'ils n'encombrent pas le passage, ne limitent pas le fonctionnement du sas et ne présentent pas de salissures apparentes.
S27.	Température de stockage des cadavres	La température de l'enceinte de stockage des cadavres doit être négative.
S28.	Analyse physico-chimique et bactériologique de l'eau	- Une analyse bactériologique de l'eau est réalisée annuellement ; - Une analyse physico-chimique de l'eau est réalisée tous les 2 ans. Dans le cas d'une eau provenant du réseau d'alimentation une analyse physico-chimique est réalisée au minimum tous les 4 ans. - Les échantillons sont prélevés à minima au niveau d'un bâtiment avicole label rouge en bout de canalisation d'alimentation en eau ; - Les résultats bactériologiques doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.
S29.	Conditions de lutte contre les rongeurs	- La dératisation doit être assurée ; - L'ensemble des preuves de lutte contre les rongeurs (contrat de dératisation, facture d'achat de produits, compte-rendu de visite…) et efficacité sur l'ensemble de l'exploitation avicole label rouge doivent être conservées par l'éleveur.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Aménagement du parcours	La mise en place de coupe vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie peuvent être rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants.
S31.	Entretien du parcours	- Parcours herbeux entretenus, clôture grillagée intégrale en bon état et haies entretenues ou dispositif ne permettant pas le passage de prédateurs de type renards (exemple : rangées de fils électriques) ; - Absence de trou d'eau permanent apparent sur le parcours ; - Le couvert végétal doit être entretenu.
S32.	Accessibilité du parcours	La totalité du parcours doit être accessible et protégé des

		éventuels prédateurs.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Maitrise de l'utilisation des coccidiostatiques	Les coccidiostatiques sont interdits en phase de finition (à partir du 92ème jour).
S34.	Utilisation des traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire. Si un traitement s'avère nécessaire au cours des 10 jours précédant la date prévisible d'abattage, celui-ci doit être effectué sous contrôle vétérinaire, avec notification à l'organisme certificateur. Selon le temps d'attente, la date d'abattage sera reportée d'autant.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	L'éleveur veillera au bon déroulement du ramassage et du chargement des volailles. Le ramassage doit se faire de préférence dans l'obscurité (sans nuire à la sécurité du personnel). Les animaux doivent être maniés avec calme puis déposés sans brutalité dans les caisses de transport par une main d'œuvre formée.
S36.	Tri des volailles	Les animaux morts, boiteux, blessés, faibles, petits ou malades ne seront pas ramassés.
S37.	Conditions de transport des animaux	On ne peut trouver dans un même camion que des volailles label rouge.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Protections contre les intempéries	L'aire d'attente doit être couverte et l'apposition de bâches de protection peut être rendue nécessaires.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement doit être effectif sans provoquer la mort de la volaille (arrêt cardiaque).
S40.	Maitrise de la plumaison	Plumaison complète et sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Conditions de présentation des volailles	L'aspect des volailles doit présenté les critères suivants : - Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - Peau : o Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. o Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; o Absence de plumes résiduelles et de sicots ; o Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. o Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses. Dans le cas des volailles effilées : tête et pattes propres, sans nécrose.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Maitrise de la descente en température des carcasses	L'objectif est de porter la température à cœur des carcasses entre 0 et + 4°C d'obtenir des carcasses parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale (absence de suintement d'eau ou de sang).

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43.	Maîtrise des opérations de conditionnement	Les opérations de conditionnement, y compris l´apposition de la mention "à consommer jusqu'au..." sont du ressort exclusif des abattoirs habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Identification des lots	Un lot de découpe est issu d'un lot d'abattage. Chaque lot de découpe est identifié par l'attribution d'une codification unique.
S45.	Maitrise de la présentation des produits lors du conditionnement	Les pièces de découpe sont conditionnées : - Soit en unités de vente consommateur (U.V.C.) ; - Soit en vrac destiné à la restauration hors foyer. Le conditionnement en vrac exclut le mélange de types de produits différents et toutes les pièces de découpe présentes dans un même emballage sont issues d'un même lot de découpe.
S46.	Maitrise de l'étiquetage des produits en vrac à destination de la restauration hors foyer	Pour le vrac destiné à la restauration hors foyer dans le cas d'une communication par le restaurateur sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité : - S'il n'y a pas exclusivité, les règles à respecter sont les suivantes : o Soit un étiquetage individuel de chaque pièce de découpe ; o Soit un étiquetage par emballage de plusieurs morceaux. Chaque pièce de découpe ne peut être sortie de son emballage d'origine qu'au moment de son utilisation.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Dans les deux cas le restaurateur doit disposer : o De procédures de travail permettant d'éviter les mélanges ; o D'éléments de traçabilité appropriés ; o D'une comptabilité matière permettant de gérer les intrants et les sortants. - Si le restaurateur ne peut pas mettre en œuvre les exigences prévues ci-dessus, la règle de l'exclusivité est obligatoire, ou alors le restaurateur ne peut pas communiquer sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Conditions d'étiquetage	La présentation du produit doit mettre en valeur le produit : - L'étiquetage doit être fixé en faisant en sorte qu'il demeure indissociable du produit et qu'il soit visible par le consommateur, lors de la présentation à la vente. - L'étiquette doit être apposée sans être froissée, ni déchirée et ne pas nuire à la bonne présentation de la carcasse.
S41.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Service consommateur : nom et adresse de l'ODG.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Existence d'un sas sanitaire	Visuel
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

DEMARRAGE : du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour Au maximum : 1 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	40 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 50 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	7,5 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	40 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

CROISSANCE : Du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour Au minimum : 3 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

FINITION 1 : Au moins à partir du 67ème jour et au plus tard jusqu'au 91ème jour. Au minimum : 2 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

FINITION 2 : Au moins à partir du 92ème jour jusqu'à l'abattage Au minimum : 7 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	65 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	12 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 12 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 14/90 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air ;
- Durée d'élevage 81 jours minimum ;
- 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
5. Méthode d'obtention 6
5.1. Schéma de vie 6
5.2. Sélection 6
5.3. Multiplication / Accouvage 6
5.3.1. Oisillons mis en place 6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.4. Alimentation des volailles 7
5.5. Élevage 7
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
5.5.4.1. Traitements 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 14
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 14
Annexe 1 : Plan d'alimentation 15

1. NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64
Courriel : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à peau blanche à légèrement jaune, à pattes blanches non cou nu, d'un poids minimum de 1 000 g en éviscéré sans abats, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscéré) ou découpes, surgelés.

Les produits peuvent être présentés en unité de vente consommateur (UVC) sous film étirable, en nu en vrac.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de matières grasses dans l'alimentation	< 5 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

La chair des poulets doit être ferme, goûteuse, adhérer à l'os, d'une couleur attirante (les muscles rouges doivent être suffisamment foncés), les os doivent être durs, « casse-dent ». La peau doit pouvoir être consommée une fois grillée.

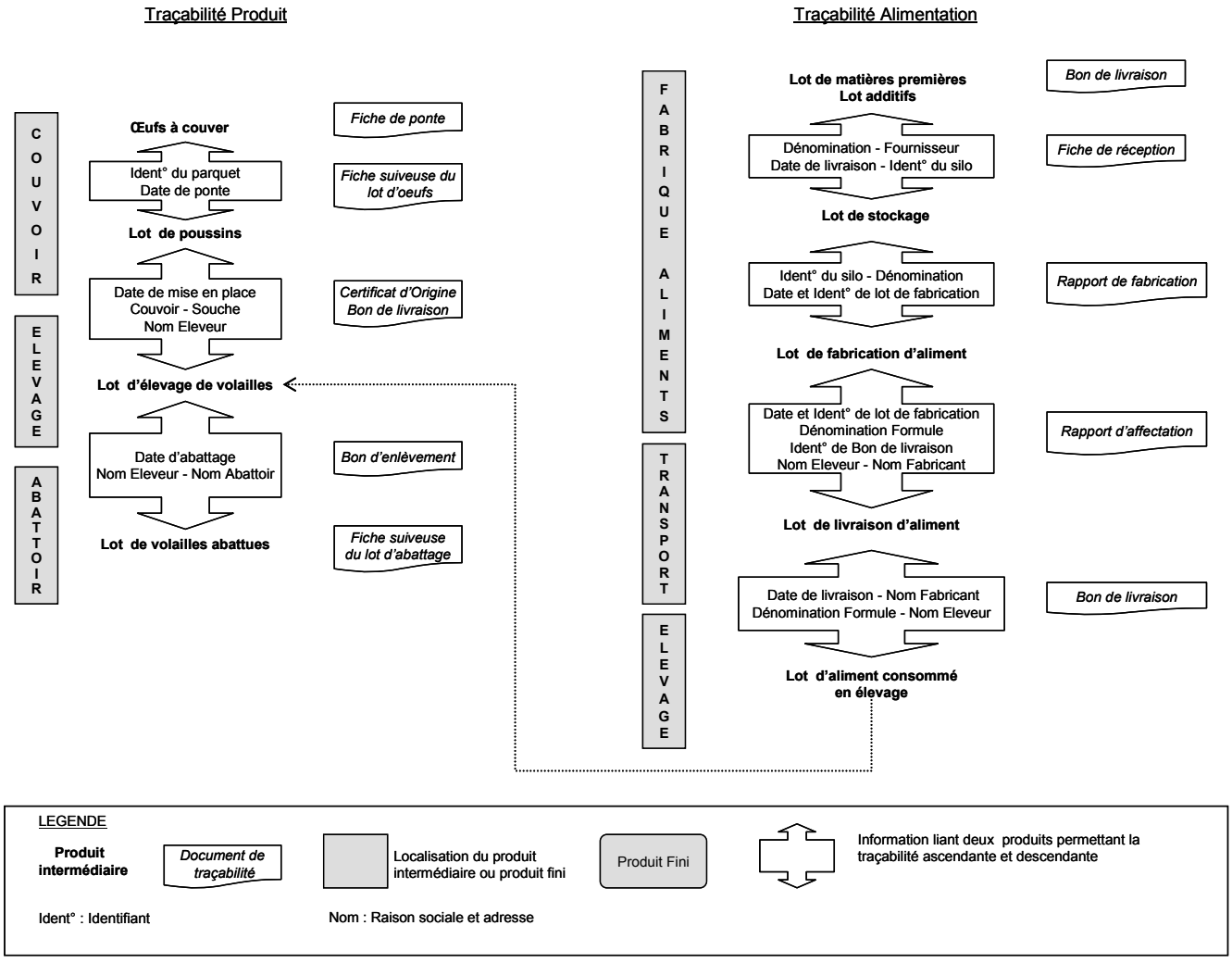
Les poulets ne doivent pas présenter de mauvaise odeur à cru ; l'odeur à la cuisson doit être agréable. Ils doivent perdre peu d'eau à la cuisson.

Les poulets ne doivent pas être trop gras (graisse abdominale notamment). Ils ne doivent pas présenter de défaut majeur. La peau ne doit pas être déchirée, marquée de traces de sang. L'éviscération doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

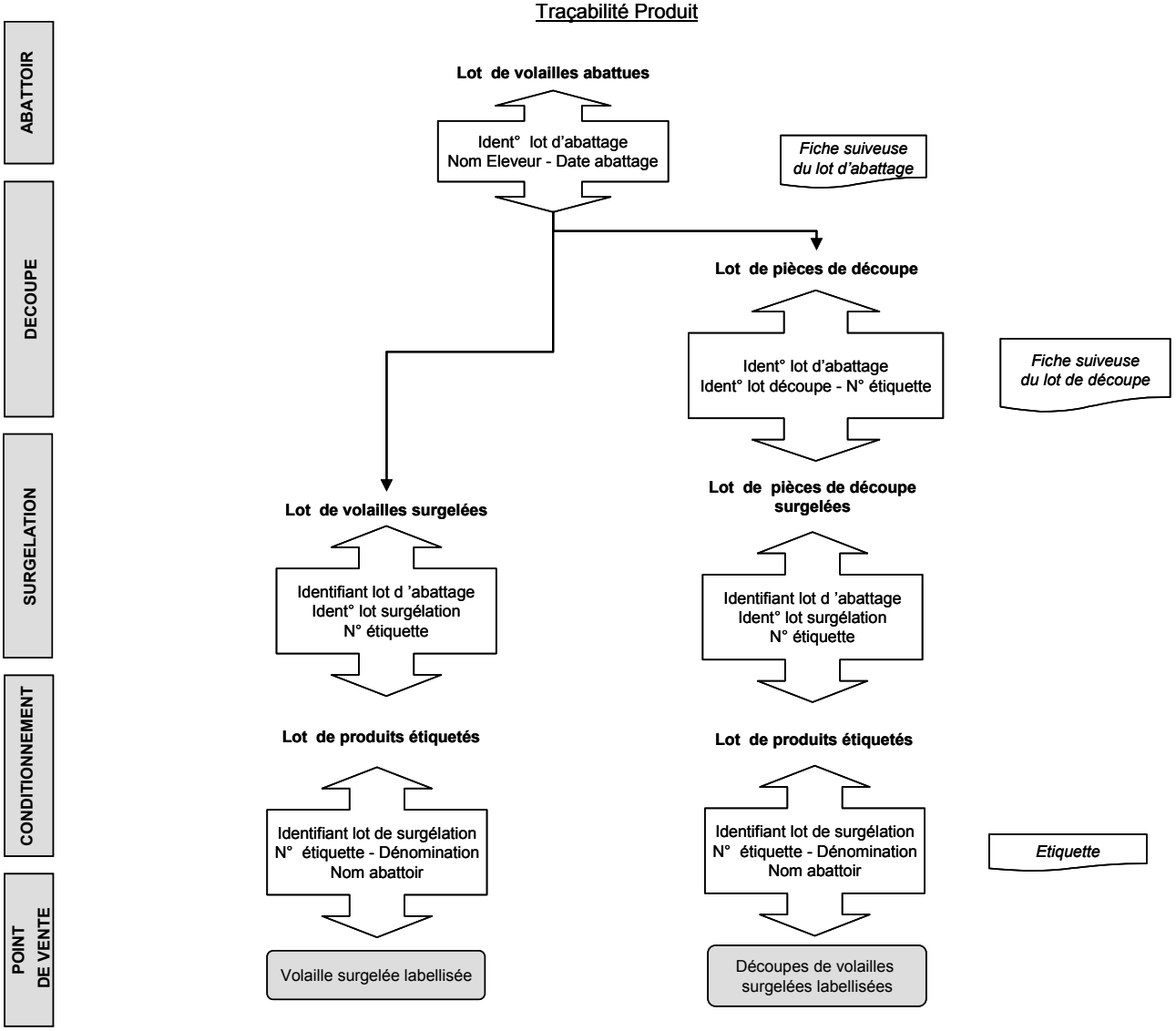
4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Durée d'archivage et de conservation des documents	L'éleveur conserve les bons de livraison d'aliment ou les factures d'aliment pendant 5 ans.

Schéma de traçabilité montante et descendante



Traçabilité 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
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes blanches non cou nu ♂ / ♀ : T55 — I66 JA57 : T557 — I657 SA51 : T551 — -

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum. Passé cette période les œufs à couver sont systématiquement évalués visuellement à l'élevage et triés selon l'aspect de la coquille, la propreté, l'intégrité, la taille des œufs (les œufs petits ou trop gros sont exclus).
S5.	Remise du certificat d'origine	L'accouveur délivre à l'éleveur pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un certificat d'origine qui indique au minimum : - Le croisement des oisillons livrés ; - Les parquets de reproducteurs ; - Le nombre d'oisillons livrés ; - La date d'éclosion ; - La date de livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S7.	**Quantité de céréales en engraissement**	**Chaque formule d'aliment contient au minimum 75% de céréales et produits dérivés.**
S8.	Quantité de produits dérivés de céréales dans la formule d'aliment	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment. - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment - Finition - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment.
S9.	Maitrise de l'apport en colza	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
S10.	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5 % .**
S11.	Maitrise de l'apport en matières grasses	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
S12.	Minéraux, additifs et produits dérivés interdits	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
S13.	Quantité d'aliments distribuée par volaille	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : 1 kg maximum par sujet ; - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : 3 kg minimum par sujet ; - Finition - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage. : 2 kg minimum par sujet

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Qualification des élevages	Avant de procéder à l'habilitation d'un élevage, celui-ci sera préalablement qualifié par l'ODG
S15.	Suivi technique	Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		technique.
S16.	Utilisation d'œillères	La pose d'oreillères « lunettes » est interdite.
S17.	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
S18.	Conception et aménagement du bâtiment	- Sol régulier dur sans creux apparent ; - Panneaux isolants maintenus en bon état ; - Soubassement des murs : enduit lisse sur tout le périmètre de 40 cm minimum de hauteur ; - Raccordement mur/panneau assuré par un solin.
S19.	Éclairement	Le bâtiment est clair : c'est-à-dire qu'il admet suffisamment de lumière naturelle pour que par une belle journée, si l'on ferme les orifices d'admission et d'extraction de l'air (et les trappes de sortie sur le parcours), on puisse voir correctement le bout du poulailler de l'autre extrémité. Ceci n'exclue pas le recours à l'éclairage artificiel lorsque les volailles et les conditions de luminosité le requièrent.
S20.	Ventilation	L'implantation et le type de bâtiment permettent une ventilation statique du bâtiment. Des ventilateurs ou brasseurs d'air ne sont toutefois pas interdits s'ils apportent un confort supplémentaire aux animaux (meilleure homogénéisation des températures, amélioration de la composition de l'air, extraction d'air vicié, abaissement de la température…). En tout état de cause, la conception du bâtiment permet de ventiler correctement le poulailler de façon à maintenir une température et une composition de l'air conformes aux besoins des animaux.
S21.	Aménagement des abords du bâtiment	- Présence obligatoire de gouttières au-dessus des trappes de sortie en bon état et régulièrement entretenues (absence d'herbe et de mousse) avec écoulement en dehors du parcours ou avec puits à fond perdu. Pour les bâtiments existants au 1er mai

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		2012 de type tunnel ou demi-lune, ne permettant pas l'installation de gouttières, l'absence de boue devant les trappes doit être assurée (drainage si besoin). ; - Les fenêtres (volets de ventilation latéraux) du bâtiment doivent être maintenus dépoussiérées et libre de toute végétation ; - Abords bâtiment entretenus, libres, dégagés de tous matériels et fumiers ; - Voie d'accès au bâtiment stabilisées (dures) et entretenues ; - Silo en bon état (pieds, crinoline, système d'ouverture à partir du sol, dalle nettoyée non fissurée et dégagée de tous matériels…).
S22.	Présence d'aires bétonnées	- Aire bétonnée de 12 m² pour l'accès au portail et servant au nettoyage avec arrivée d'eau à proximité ; - Surface bétonnée de 2,5 m² devant la porte d'entrée principale ; - Devant les trappes : trottoir bétonné de largeur inférieure ou égale à celle du auvent. Une largeur minimale de 40 cm doit cependant être réalisée. Pour les bâtiments existants, le trottoir peut être discontinu et réalisé uniquement au niveau des trappes de sortie si la configuration du lieu ne s'y prête pas (exemple : terrain très pentu) ; - Les aires bétonnées et trottoirs doivent être nettoyés et désinfectés lors du vide sanitaire.
S23.	Modalités d'utilisation du sas sanitaire	Le sas sanitaire doit servir de zone de protection sanitaire entre l'extérieur et le bâtiment d'élevage et doit assurer le stockage étanche (armoire, boîte plastique…) des documents d'élevage. Le stockage de petits matériels lavés, sans salissures apparentes et bien rangés (non stockés au sol) est autorisé. Si le sas est suffisamment grand, le stockage de matériels plus encombrant, de type pompe de lavage, congélateur, est autorisé à condition qu'ils n'encombrent pas le passage, ne limitent pas le fonctionnement du sas et ne présentent pas de salissures apparentes.
S24.	Température de stockage des cadavres	La température de l'enceinte de stockage des cadavres doit être négative.
S25.	Analyse physico-chimique et bactériologique de l'eau	- Une analyse bactériologique de l'eau est réalisée annuellement ; - Une analyse physico-chimique de l'eau est réalisée tous les 2 ans. Dans le cas d'une eau provenant du réseau d'alimentation une analyse physico-chimique est réalisée au minimum tous les 4 ans. - Les échantillons sont prélevés à minima au niveau

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		d'un bâtiment avicole label rouge en bout de canalisation d'alimentation en eau ; - Les résultats bactériologiques doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.
S26.	Conditions de lutte contre les rongeurs	- La dératisation doit être assurée ; - L'ensemble des preuves de lutte contre les rongeurs (contrat de dératisation, facture d'achat de produits, compte-rendu de visite…) et efficacité sur l'ensemble de l'exploitation avicole label rouge doivent être conservées par l'éleveur.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Aménagement du parcours	La mise en place de coupe vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie peuvent être rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants.
S28.	Entretien du parcours	- Parcours herbeux entretenus, clôture grillagée intégrale en bon état et haies entretenues ou dispositif ne permettant pas le passage de prédateurs de type renards (exemple : rangées de fils électriques) ; - Absence de trou d'eau permanent apparent sur le parcours ; - Le couvert végétal doit être entretenu.
S29.	Accessibilité du parcours	La totalité du parcours doit être accessible et protégé des éventuels prédateurs.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Maitrise de l'utilisation des coccidiostatiques	Les coccidiostatiques sont interdits en phase de finition (à partir du 67ème jour).
S31.	Utilisation des traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire. Si un traitement s'avère nécessaire au cours des 10 jours précédant la date prévisible d'abattage, celui-ci doit être effectué sous contrôle vétérinaire, avec notification à l'organisme certificateur. Selon le temps d'attente, la date d'abattage sera reportée d'autant.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	L'éleveur veillera au bon déroulement du ramassage et du chargement des volailles. Le ramassage doit se faire de préférence dans l'obscurité (sans nuire à la sécurité du personnel). Les animaux doivent être maniés avec calme puis déposés sans brutalité dans les caisses de transport par une main d'œuvre formée.
S33.	Tri des volailles	Les animaux morts, boiteux, blessés, faibles, petits ou malades ne seront pas ramassés.
S34.	Conditions de transport des animaux	On ne peut trouver dans un même camion que des volailles label rouge.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Protections contre les intempéries	L'aire d'attente doit être couverte et l'apposition de bâches de protection peut être rendue nécessaires.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement doit être effectif sans provoquer la mort de la volaille (arrêt cardiaque).
S37.	Maitrise de la plumaison	Plumaison complète et sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Conditions de présentation des volailles	L'aspect des volailles doit présenté les critères suivants : - Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - Peau : o Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. o Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; o Absence de plumes résiduelles et de sicots ; o Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. o Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Maitrise de la descente en température des carcasses	L'objectif est de porter la température à cœur des carcasses entre 0 et + 4°C d'obtenir des carcasses parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale (absence de suintement d'eau ou de sang).

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Maîtrise des opérations de conditionnement	Les opérations de conditionnement, y compris l´apposition de la mention "à consommer jusqu'au..." sont du ressort exclusif des abattoirs habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Identification des lots	Un lot de découpe est issu d'un lot d'abattage. Chaque lot de découpe est identifié par l'attribution d'une codification unique.
S42.	Maitrise de la présentation des produits lors du conditionnement	Les pièces de découpe sont conditionnées : - Soit en unités de vente consommateur (U.V.C.) ; - Soit en vrac destiné à la restauration hors foyer. Le conditionnement en vrac exclut le mélange de types de produits différents et toutes les pièces de découpe présentes dans un même emballage sont issues d'un même lot de découpe.
S43.	Maitrise de l'étiquetage des produits en vrac à destination de la restauration hors foyer	Pour le vrac destiné à la restauration hors foyer dans le cas d'une communication par le restaurateur sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité : - S'il n'y a pas exclusivité, les règles à respecter sont les suivantes : o Soit un étiquetage individuel de chaque pièce de découpe ; o Soit un étiquetage par emballage de plusieurs morceaux. Chaque pièce de découpe ne peut être sortie de son emballage d'origine qu'au moment de son utilisation. Dans les deux cas le restaurateur doit disposer : o De procédures de travail permettant d'éviter les mélanges ; o D'éléments de traçabilité appropriés ; o D'une comptabilité matière permettant de gérer les intrants et les sortants. - Si le restaurateur ne peut pas mettre en œuvre les exigences prévues ci-dessus, la règle de l'exclusivité est obligatoire, ou alors le restaurateur ne peut pas communiquer sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Identification des lots	Un lot de surgélation est issu d'un lot d'abattage ou d'un lot de découpe (lui-même issu d'un lot d'abattage). Chaque lot de surgélation est identifié par l'attribution d'une codification unique.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Conditions d'étiquetage	La présentation du produit doit mettre en valeur le produit : - L'étiquetage doit être fixé en faisant en sorte qu'il demeure indissociable du produit et qu'il soit visible par le consommateur, lors de la présentation à la vente. - L'étiquette doit être apposée sans être froissée, ni déchirée et ne pas nuire à la bonne présentation de la carcasse.
S41.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Service consommateur : nom et adresse de l'ODG.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	**Principaux points à contrôler**	**Méthode d'évaluation**
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Existence d'un sas sanitaire	Visuel
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

DEMARRAGE : du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour Au maximum : 1 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	40 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 50 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	7,5 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	40 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

CROISSANCE : Du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour Au minimum : 3 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

FINITION : Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage. Au minimum : 2 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 14/91 « Chapon fermier élevé en plein air entier et découpes, surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air ;
- Durée d'élevage 150 jours minimum ;
- 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
5. Méthode d'obtention 5
5.1. Schéma de vie 5
5.2. Sélection 5
5.3. Multiplication / Accouvage 6
5.3.1. Oisillons mis en place 6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.4. Alimentation des volailles 6
5.5. Élevage 7
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 11
5.5.3. Parcours 11
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 12
5.5.4.1. Traitements 12
5.5.5. Enlèvement de la bande 12
5.5.6. Ramassage et transport 12
5.6. Abattage 13
5.6.1. Attente avant abattage 13
5.6.2. Abattage 13
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 13
5.6.4. Ressuage 13
5.7. Conditionnement des volailles entières 14
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 14
5.9. Transformation 15
5.10. Surgélation 15
6. Étiquetage 15
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15
Annexe 1 : Plan d'alimentation 16

1. NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64
Courriel : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Le chapon produit est à peau blanche à légèrement jaune, à pattes blanches , d'un poids minimum de 2 500 g en éviscéré sans abats, abattus à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés sans abats) ou découpes, frais.

Les produits peuvent être présentés en unité de vente consommateur (UVC) sous film étirable , en nu en vrac.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de matières grasses dans l'alimentation	< 5 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux, et vitamines, dont 75 % de céréales

La chair des chapons doit être onctueuse, riche en graisse et dont la cuisson doit éviter le dessèchement.

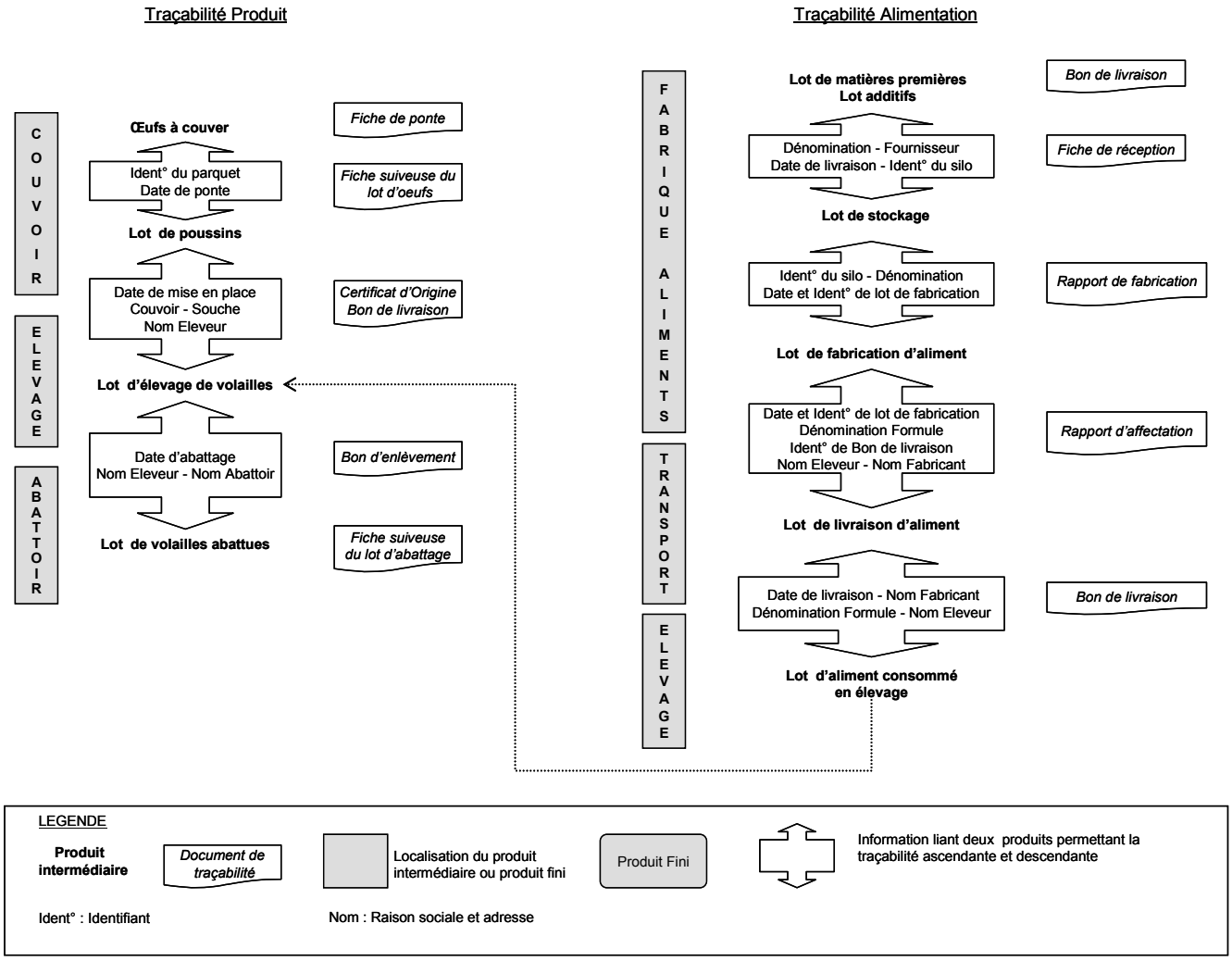
Les chapons ne doivent pas présenter de mauvaise odeur à cru ; l'odeur à la cuisson doit être agréable. Ils doivent perdre peu d'eau à la cuisson.

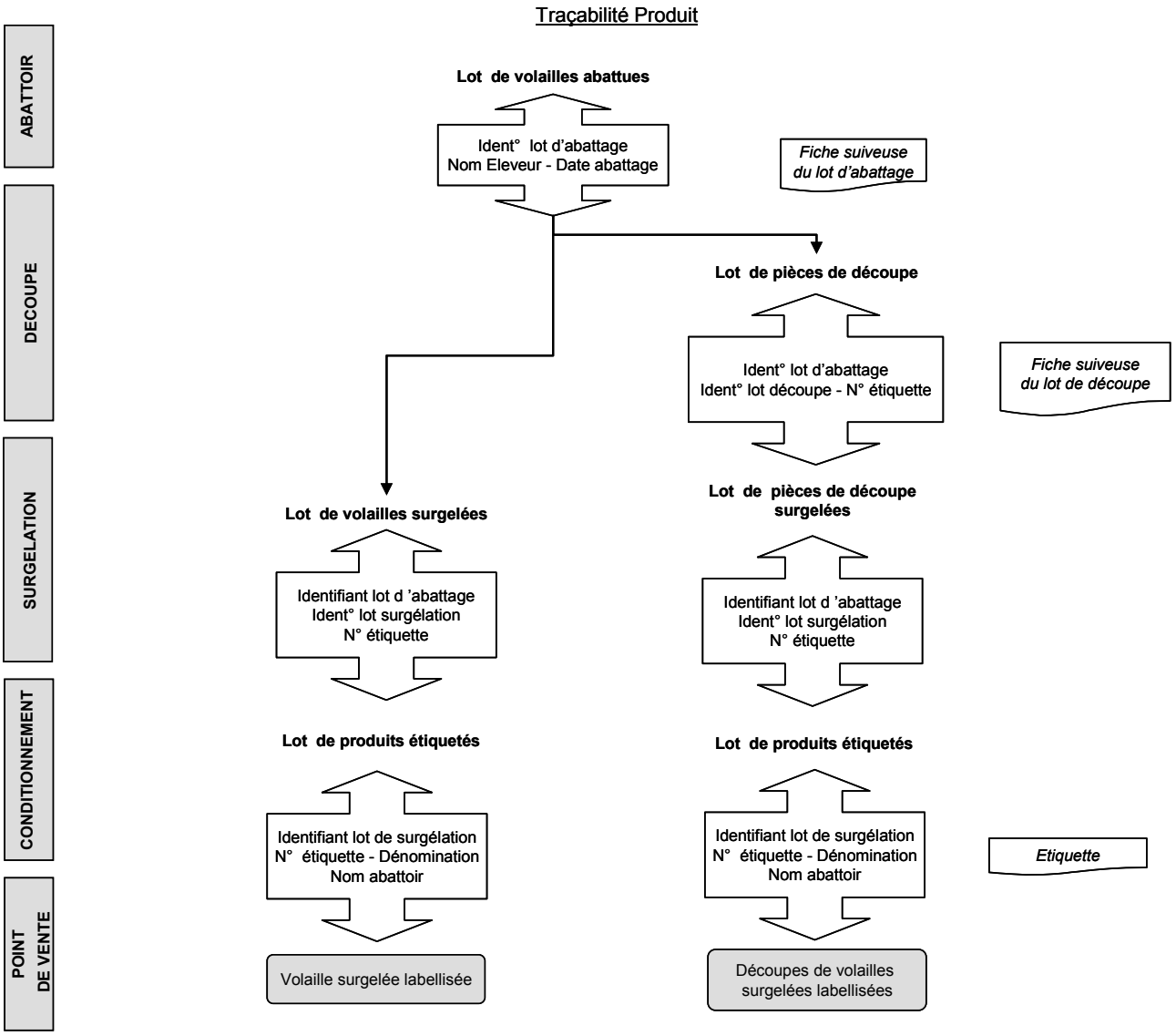
Les chapons ne doivent pas présenter de défaut majeur. La peau ne doit pas être déchirée, marquée de traces de sang. L'éviscération doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Durée d'archivage et de conservation des documents	L'éleveur conserve les bons de livraison d'aliment ou les factures d'aliment pendant 5 ans.

Schéma de traçabilité montante et descendante





5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Chapons pattes blanches non cou nu
<table>
<tr><td>♂
♀</td><td>I 66</td><td>T55</td></tr>
<tr><td>JA 57</td><td>I 657</td><td>T 557</td></tr>
<tr><td>SA 51</td><td></td><td>T 551</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum. Passé cette période les œufs à couver sont systématiquement évalués visuellement à l'élevage et triés selon l'aspect de la coquille, la propreté, l'intégrité, la taille des œufs (les œufs petits ou trop gros sont exclus).
S5.	Remise du certificat d'origine	L'accouveur délivre à l'éleveur pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un certificat d'origine qui indique au minimum : - Le croisement des oisillons livrés ; - Les parquets de reproducteurs ; - Le nombre d'oisillons livrés ; - La date d'éclosion ; - La date de livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	**Quantité de céréales**	**Taux minimal de céréales et produits dérivés dans chaque formule d'aliment :** - **75% de du 29ème jour au 91ème jour.** - **80% au-delà du 121ème jour.**
S8.	Quantité de produits dérivés de céréales dans la formule d'aliment	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment. - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment - Finition 1 - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'au 120ème jour. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment. Finition 2 - Au moins à partir du 121ème jour jusqu'à l'abattage. : Les sous-produits de céréales ne doivent pas représenter plus de 12 % du poids de la formule d'aliment.
S9.	Maitrise de l'apport en colza	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
S10.	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5 % .**
S11.	Maitrise de l'apport en matières grasses	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
S12.	Minéraux, additifs et produits dérivés interdits	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
S13.	Quantité d'aliments distribuée par volaille	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : 1 kg maximum par sujet ; - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : 3 kg minimum par sujet ; - Finition 1 - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'au 120ème jour : 7 kg minimum par sujet - Finition 2 - Au moins à partir du 121ème jour jusqu'à l'abattage. : 4 kg minimum par sujet

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Qualification des élevages	Avant de procéder à l'habilitation d'un élevage, celui-ci sera préalablement qualifié par l'ODG

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Suivi technique	Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement technique.
S16.	Utilisation d'œillères	La pose d'oreillères « lunettes » est interdite.
S17.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.
S18.	Personnel qualifié pour le chaponnage	Une liste des personnes qualifiées est tenue à jour régulièrement par l'organisation de production. Une liste de chantier contient la liste des chaponneurs présents.
S19.	Transport des animaux pour chaponnage	Le transport de ces caisses doit être fait à plat
S20.	Préparation du bâtiment d'élevage qui accueille les animaux après intervention	Le matériel de chauffage, préalablement nettoyé et désinfecté, est réinstallé dans le bâtiment. La cuve d'eau et le circuit d'abreuvement doivent être nettoyés. Le nombre de points d'abreuvement et d'alimentation doit être adapté aux besoins de l'animal après l'opération
S21.	Précautions sanitaires en vue du chaponnage	L'équipe de chaponnage doit prendre toutes les mesures sanitaires afin de réaliser l'opération dans les meilleurs conditions, à savoir : Tenue propre et changée pour chaque élevage ; Lavage et désinfection réguliers des mains et du matériel d'intervention. Le choix de l'antiseptique avant incision et des traitements postopératoires est sous la responsabilité du vétérinaire sanitaire de la structure de production. Il est fortement recommandé de chauffer le bâtiment pendant quelques jours afin d'éviter de trop grands écarts de température et d'améliorer le confort de l'animal.
S22.	Chaponnage	L'animal est maintenu latéralement pendant toute la durée de l'intervention. La peau est incisée, puis le plan musculaire et le péritoine sont ponctionnés, l'exérèse du testicule et l'hémostase sont pratiqués à l'aide d'une pince spécifique. L'incision peut être unilatérale ou bilatérale. La suture du plan musculo-cutané n'est pas obligatoire,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		compte tenu de la cicatrisation très rapide.
S23.	Tri des animaux non-conformes	Effectué avant l'âge de 92 jours
S24.	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
S25.	Densité maximale en bâtiments mobiles	Dans le cas d'élevages en bâtiments mobiles restant ouverts la nuit et n'excédant pas 150 m² de plancher, la densité d'occupation peut être portée à 20 sujets au m² (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif à l'âge minimal d'abattage de 150 jours.
S26.	Conception et aménagement du bâtiment	- Sol régulier dur sans creux apparent ; - Panneaux isolants maintenus en bon état ; - Soubassement des murs : enduit lisse sur tout le périmètre de 40 cm minimum de hauteur ; - Raccordement mur/panneau assuré par un solin.
S27.	Éclairement	Le bâtiment est clair : c'est-à-dire qu'il admet suffisamment de lumière naturelle pour que par une belle journée, si l'on ferme les orifices d'admission et d'extraction de l'air (et les trappes de sortie sur le parcours), on puisse voir correctement le bout du poulailler de l'autre extrémité. Ceci n'exclue pas le recours à l'éclairage artificiel lorsque les volailles et les conditions de luminosité le requièrent.
S28.	Ventilation	L'implantation et le type de bâtiment permettent une ventilation statique du bâtiment. Des ventilateurs ou brasseurs d'air ne sont toutefois pas interdits s'ils apportent un confort supplémentaire aux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		animaux (meilleure homogénéisation des températures, amélioration de la composition de l'air, extraction d'air vicié, abaissement de la température…). En tout état de cause, la conception du bâtiment permet de ventiler correctement le poulailler de façon à maintenir une température et une composition de l'air conformes aux besoins des animaux.
S29.	Aménagement des abords du bâtiment	- Présence obligatoire de gouttières au-dessus des trappes de sortie en bon état et régulièrement entretenues (absence d'herbe et de mousse) avec écoulement en dehors du parcours ou avec puits à fond perdu. Pour les bâtiments existants au 1er mai 2012 de type tunnel ou demi-lune, ne permettant pas l'installation de gouttières, l'absence de boue devant les trappes doit être assurée (drainage si besoin). ; - Les fenêtres (volets de ventilation latéraux) du bâtiment doivent être maintenus dépoussiérées et libre de toute végétation ; - Abords bâtiment entretenus, libres, dégagés de tous matériels et fumiers ; - Voies d'accès au bâtiment stabilisées (dures) et entretenues ; - Silo en bon état (pieds, crinoline, système d'ouverture à partir du sol, dalle nettoyée non fissurée et dégagée de tous matériels…).
S30.	Présence d'aires bétonnées	- Aire bétonnée de 12 m² pour l'accès au portail et servant au nettoyage avec arrivée d'eau à proximité ; - Surface bétonnée de 2,5 m² devant la porte d'entrée principale ; - Devant les trappes : trottoir bétonné de largeur inférieure ou égale à celle du auvent. Une largeur minimale de 40 cm doit cependant être réalisée. Pour les bâtiments existants, le trottoir peut être discontinu et réalisé uniquement au niveau des trappes de sortie si la configuration du lieu ne s'y prête pas (exemple : terrain très pentu) ; - Les aires bétonnées et trottoirs doivent être nettoyés et désinfectés lors du vide sanitaire.
S31.	Modalités d'utilisation du sas sanitaire	Le sas sanitaire doit servir de zone de protection sanitaire entre l'extérieur et le bâtiment d'élevage et doit assurer le stockage étanche (armoire, boîte plastique…) des documents d'élevage. Le stockage de petits matériels lavés, sans salissures apparentes et bien rangés (non stockés au sol) est autorisé. Si le sas est suffisamment grand, le stockage de matériels plus encombrant, de type pompe de lavage,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		congélateur, est autorisé à condition qu'ils n'encombrent pas le passage, ne limitent pas le fonctionnement du sas et ne présentent pas de salissures apparentes.
S32.	Température de stockage des cadavres	La température de l'enceinte de stockage des cadavres doit être négative.
S33.	Analyse physico-chimique et bactériologique de l'eau	- Une analyse bactériologique de l'eau est réalisée annuellement ; - Une analyse physico-chimique de l'eau est réalisée tous les 2 ans. Dans le cas d'une eau provenant du réseau d'alimentation une analyse physico-chimique est réalisée au minimum tous les 4 ans. - Les échantillons sont prélevés à minima au niveau d'un bâtiment avicole label rouge en bout de canalisation d'alimentation en eau ; - Les résultats bactériologiques doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.
S34.	Conditions de lutte contre les rongeurs	- La dératisation doit être assurée ; - L'ensemble des preuves de lutte contre les rongeurs (contrat de dératisation, facture d'achat de produits, compte-rendu de visite…) et efficacité sur l'ensemble de l'exploitation avicole label rouge doivent être conservées par l'éleveur.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Aménagement du parcours	La mise en place de coupe vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie peuvent être rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants.
S36.	Entretien du parcours	- Parcours herbeux entretenus, clôture grillagée intégrale en bon état et haies entretenues ou dispositif ne permettant pas le passage de prédateurs de type renards (exemple : rangées de fils électriques) ; - Absence de trou d'eau permanent apparent sur le parcours ; - Le couvert végétal doit être entretenu.
S37.	Accessibilité du parcours	La totalité du parcours doit être accessible et protégé des éventuels prédateurs.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Maitrise de l'utilisation des coccidiostatiques	Les coccidiostatiques sont interdits en phase de finition (à partir du 121ème jour).
S39.	Utilisation des traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire. Si un traitement s'avère nécessaire au cours des 10 jours précédant la date prévisible d'abattage, celui-ci doit être effectué sous contrôle vétérinaire, avec notification à l'organisme certificateur. Selon le temps d'attente, la date d'abattage sera reportée d'autant.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	L'éleveur veillera au bon déroulement du ramassage et du chargement des volailles. Le ramassage doit se faire de préférence dans l'obscurité (sans nuire à la sécurité du personnel). Les animaux doivent être maniés avec calme puis déposés sans brutalité dans les caisses de transport par une main d'œuvre formée.
S41.	Tri des volailles	Les animaux morts, boiteux, blessés, faibles, petits ou malades ne seront pas ramassés.
S42.	Conditions de transport des animaux	On ne peut trouver dans un même camion que des volailles label rouge.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43.	Protections contre les intempéries	L'aire d'attente doit être couverte et l'apposition de bâches de protection peut être rendue nécessaires.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement doit être effectif sans provoquer la mort de la volaille (arrêt cardiaque).
S45.	Maitrise de la plumaison	Plumaison complète et sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S46.	Conditions de présentation des volailles	L'aspect des volailles doit présenté les critères suivants : - Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - Peau : o Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. o Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; o Absence de plumes résiduelles et de sicots ; o Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. o Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Maitrise de la descente en	L'objectif est de porter la température à cœur des

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	température des carcasses	carcasses entre 0 et + 4°C d'obtenir des carcasses parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale (absence de suintement d'eau ou de sang).

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S48.	Maîtrise des opérations de conditionnement	Les opérations de conditionnement, y compris l´apposition de la mention "à consommer jusqu'au..." sont du ressort exclusif des abattoirs habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S49.	Identification des lots	Un lot de découpe est issu d'un lot d'abattage. Chaque lot de découpe est identifié par l'attribution d'une codification unique.
S50.	Maitrise de la présentation des produits lors du conditionnement	Les pièces de découpe sont conditionnées : - Soit en unités de vente consommateur (U.V.C.) ; - Soit en vrac destiné à la restauration hors foyer. Le conditionnement en vrac exclut le mélange de types de produits différents et toutes les pièces de découpe présentes dans un même emballage sont issues d'un même lot de découpe.
S51.	Maitrise de l'étiquetage des produits en vrac à destination de la restauration hors foyer	Pour le vrac destiné à la restauration hors foyer dans le cas d'une communication par le restaurateur sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité : - S'il n'y a pas exclusivité, les règles à respecter sont les suivantes : o Soit un étiquetage individuel de chaque pièce de découpe ; o Soit un étiquetage par emballage de plusieurs morceaux. Chaque pièce de découpe ne peut être sortie de son emballage d'origine qu'au moment de son utilisation. Dans les deux cas le restaurateur doit disposer : o De procédures de travail permettant d'éviter les mélanges ; o D'éléments de traçabilité appropriés ; o D'une comptabilité matière permettant de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		gérer les intrants et les sortants. - Si le restaurateur ne peut pas mettre en œuvre les exigences prévues ci-dessus, la règle de l'exclusivité est obligatoire, ou alors le restaurateur ne peut pas communiquer sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S52.	Identification des lots	Un lot de surgélation est issu d'un lot d'abattage ou d'un lot de découpe (lui-même issu d'un lot d'abattage). Chaque lot de surgélation est identifié par l'attribution d'une codification unique.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S53.	Conditions d'étiquetage	La présentation du produit doit mettre en valeur le produit : - L'étiquetage doit être fixé en faisant en sorte qu'il demeure indissociable du produit et qu'il soit visible par le consommateur, lors de la présentation à la vente. - L'étiquette doit être apposée sans être froissée, ni déchirée et ne pas nuire à la bonne présentation de la carcasse.
S54.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : Service consommateur : nom et adresse de l'ODG.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	**Principaux points à contrôler**	**Méthode d'évaluation**
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Existence d'un sas sanitaire	Visuel

C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

DEMARRAGE : du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour Au maximum : 1 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	40 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 50 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	7,5 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	40 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

CROISSANCE : Du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour Au minimum : 3 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

FINITION 1 : Au moins à partir du 67ème jour et au plus tard jusqu'au 120ème jour. Au minimum : 7 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

FINITION 2 : Au moins à partir du 121ème jour jusqu'à l'abattage Au minimum : 4 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	65 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	12 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 12 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

Cahier des charges du label rouge n° LA 14/92 homologué par l'arrêté du 31 août 2017

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 14/92 « Poularde fermière élevée en plein air, entière et découpes, surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière - élevée en plein air ;
- Durée d'élevage 120 jours minimum ;
- 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
5. Méthode d'obtention 5
5.1. Schéma de vie 5
5.2. Sélection 5
5.3. Multiplication / Accouvage 6
5.3.1. Oisillons mis en place 6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.4. Alimentation des volailles 6
5.5. Élevage 7
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 11
5.5.4.1. Traitements 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 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 13
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 13
5.9. Transformation 14
5.10. Surgélation 14
6. Étiquetage 14
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 14
Annexe 1 : Plan d'alimentation 15

1. NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64
Courriel : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

La poularde produite est à peau blanche à légèrement jaune, à pattes blanches , d'un poids minimum de 1 650g en éviscéré sans abats, abattus à 120 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscéré sans abats), ou découpes, surgelés.

Les produits peuvent être présentés en unité de vente consommateur (UVC) sous film étirable , en nu en vrac.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de matières grasses dans l'alimentation	< 5 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux, et vitamines, dont 75 % de céréales

La chair des poulardes doit être onctueuse, riche en graisse et dont la cuisson doit éviter le dessèchement.

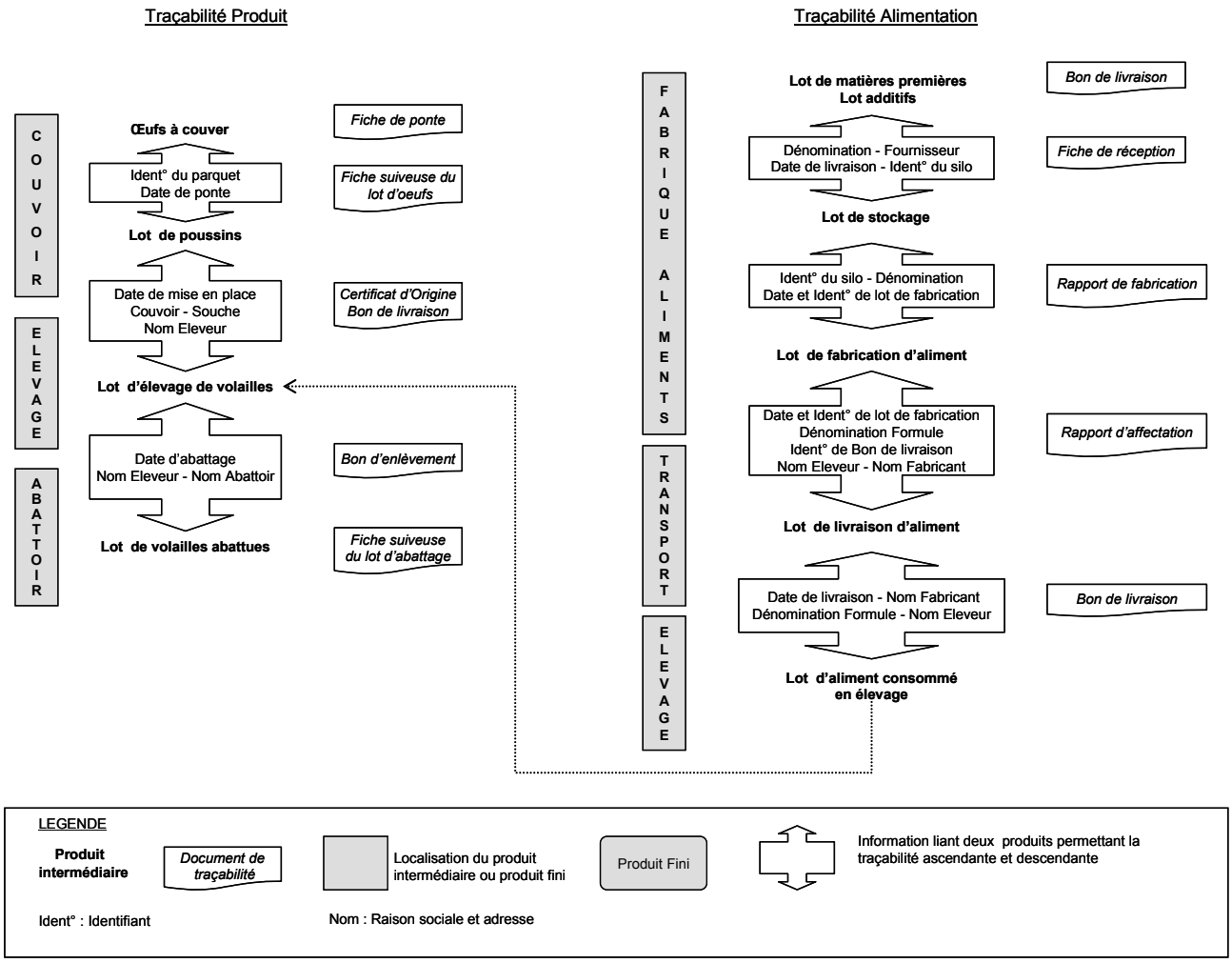
Les poulardes ne doivent pas présenter de mauvaise odeur à cru ; l'odeur à la cuisson doit être agréable. Ils doivent perdre peu d'eau à la cuisson.

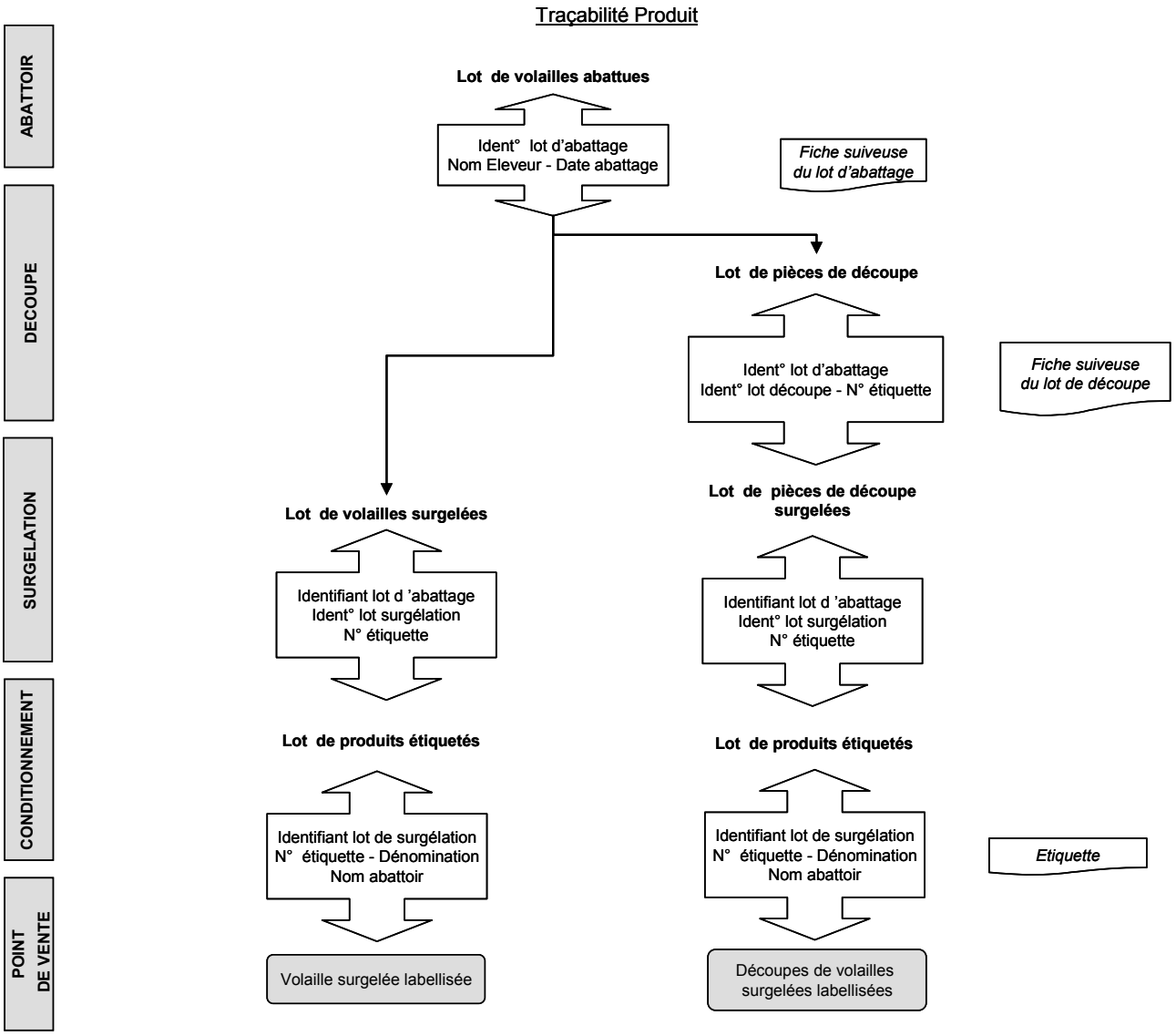
Les poulardes ne doivent pas présenter de défaut majeur. La peau ne doit pas être déchirée, marquée de traces de sang. L'éviscération doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Durée d'archivage et de conservation des documents	L'éleveur conserve les bons de livraison d'aliment ou les factures d'aliment pendant 5 ans.

Schéma de traçabilité montante et descendante





5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulardes pattes blanches non cou nu ♂ / ♀ : I 66 — T55 JA 57 — I 657 — T 557 SA 51 — T 551

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum. Passé cette période les œufs à couver sont systématiquement évalués visuellement à l'élevage et triés selon l'aspect de la coquille, la propreté, l'intégrité, la taille des œufs (les œufs petits ou trop gros sont exclus).
S5.	Remise du certificat d'origine	L'accouveur délivre à l'éleveur pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un certificat d'origine qui indique au minimum : - Le croisement des oisillons livrés ; - Les parquets de reproducteurs ; - Le nombre d'oisillons livrés ; - La date d'éclosion ; - La date de livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S7.	**Quantité de céréales**	**Taux minimal de céréales et produits dérivés dans chaque formule d'aliment :**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- **75% de du 29ème jour au 91ème jour.** - **80% au-delà du 92ème jour.**
S8.	Quantité de produits dérivés de céréales dans la formule d'aliment	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment. - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment - Finition 1 - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'au 91ème jour . : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment. Finition 2 - Au moins à partir du 92ème jour jusqu'à l'abattage. : Les sous-produits de céréales ne doivent pas représenter plus de 12 % du poids de la formule d'aliment.
S9.	Maitrise de l'apport en colza	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
S10.	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5 % .**
S11.	Maitrise de l'apport en matières grasses	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
S12.	Minéraux, additifs et produits dérivés interdits	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
S13.	Quantité d'aliments distribuée par volaille	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : 1 kg maximum par sujet ; - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : 3 kg minimum par sujet ; - Finition 1 - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'au 91ème jour : 2 kg minimum par sujet - Finition 2 - Au moins à partir du 92ème jour jusqu'à l'abattage. : 7 kg minimum par sujet

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Qualification des élevages	Avant de procéder à l'habilitation d'un élevage, celui-ci sera préalablement qualifié par l'ODG
S15.	Suivi technique	Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement technique.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Utilisation d'œillères	La pose d'oreillères « lunettes » est interdite.
S17.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.
S18.	Tri des animaux non-conformes	Effectué avant l'âge de 92 jours
S19.	Conditions de finition	Afin de maitriser l'apparition de la maturité sexuelle et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de poulardes en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment. L'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.1. 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
S20.	Densité maximale en bâtiments mobiles	Dans le cas d'élevages en bâtiments mobiles restant ouverts la nuit et n'excédant pas 150 m² de plancher, la densité d'occupation peut être portée à 20 sujets au m² (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif à l'âge minimal d'abattage de 120 jours.
S21.	Conception et aménagement du bâtiment	- Sol régulier dur sans creux apparent ; - Panneaux isolants maintenus en bon état ; - Soubassement des murs : enduit lisse sur tout le périmètre de 40 cm minimum de hauteur ; - Raccordement mur/panneau assuré par un solin.
S22.	Éclairement	Le bâtiment est clair : c'est-à-dire qu'il admet suffisamment de lumière naturelle pour que par une belle journée, si l'on ferme les orifices d'admission et d'extraction de l'air (et les trappes de sortie sur le parcours), on puisse voir correctement le bout du poulailler de l'autre extrémité. Ceci n'exclue pas le recours à l'éclairage artificiel lorsque les volailles et les conditions de luminosité le requièrent.
S23.	Ventilation	L'implantation et le type de bâtiment permettent une

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		ventilation statique du bâtiment. Des ventilateurs ou brasseurs d'air ne sont toutefois pas interdits s'ils apportent un confort supplémentaire aux animaux (meilleure homogénéisation des températures, amélioration de la composition de l'air, extraction d'air vicié, abaissement de la température…). En tout état de cause, la conception du bâtiment permet de ventiler correctement le poulailler de façon à maintenir une température et une composition de l'air conformes aux besoins des animaux.
S24.	Aménagement des abords du bâtiment	- Présence obligatoire de gouttières au-dessus des trappes de sortie en bon état et régulièrement entretenues (absence d'herbe et de mousse) avec écoulement en dehors du parcours ou avec puits à fond perdu. Pour les bâtiments existants au 1er mai 2012 de type tunnel ou demi-lune, ne permettant pas l'installation de gouttières, l'absence de boue devant les trappes doit être assurée (drainage si besoin). ; - Les fenêtres (volets de ventilation latéraux) du bâtiment doivent être maintenus dépoussiérées et libre de toute végétation ; - Abords bâtiment entretenus, libres, dégagés de tous matériels et fumiers ; - Voies d'accès au bâtiment stabilisées (dures) et entretenues ; - Silo en bon état (pieds, crinoline, système d'ouverture à partir du sol, dalle nettoyée non fissurée et dégagée de tous matériels…).
S25.	Présence d'aires bétonnées	- Aire bétonnée de 12 m² pour l'accès au portail et servant au nettoyage avec arrivée d'eau à proximité ; - Surface bétonnée de 2,5 m² devant la porte d'entrée principale ; - Devant les trappes : trottoir bétonné de largeur inférieure ou égale à celle du auvent. Une largeur minimale de 40 cm doit cependant être réalisée. Pour les bâtiments existants, le trottoir peut être discontinu et réalisé uniquement au niveau des trappes de sortie si la configuration du lieu ne s'y prête pas (exemple : terrain très pentu) ; - Les aires bétonnées et trottoirs doivent être nettoyés et désinfectés lors du vide sanitaire.
S26.	Modalités d'utilisation du sas sanitaire	Le sas sanitaire doit servir de zone de protection sanitaire entre l'extérieur et le bâtiment d'élevage et doit assurer le stockage étanche (armoire, boîte plastique…) des documents d'élevage. Le stockage de petits matériels lavés, sans salissures apparentes et bien rangés (non stockés au sol) est

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		autorisé. Si le sas est suffisamment grand, le stockage de matériels plus encombrant, de type pompe de lavage, congélateur, est autorisé à condition qu'ils n'encombrent pas le passage, ne limitent pas le fonctionnement du sas et ne présentent pas de salissures apparentes.
S27.	Température de stockage des cadavres	La température de l'enceinte de stockage des cadavres doit être négative.
S28.	Analyse physico-chimique et bactériologique de l'eau	- Une analyse bactériologique de l'eau est réalisée annuellement ; - Une analyse physico-chimique de l'eau est réalisée tous les 2 ans. Dans le cas d'une eau provenant du réseau d'alimentation une analyse physico-chimique est réalisée au minimum tous les 4 ans. - Les échantillons sont prélevés à minima au niveau d'un bâtiment avicole label rouge en bout de canalisation d'alimentation en eau ; - Les résultats bactériologiques doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.
S29.	Conditions de lutte contre les rongeurs	- La dératisation doit être assurée ; - L'ensemble des preuves de lutte contre les rongeurs (contrat de dératisation, facture d'achat de produits, compte-rendu de visite…) et efficacité sur l'ensemble de l'exploitation avicole label rouge doivent être conservées par l'éleveur.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Aménagement du parcours	La mise en place de coupe vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie peuvent être rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants.
S31.	Entretien du parcours	- Parcours herbeux entretenus, clôture grillagée intégrale en bon état et haies entretenues ou dispositif ne permettant pas le passage de prédateurs de type renards (exemple : rangées de fils électriques) ; - Absence de trou d'eau permanent apparent sur le parcours ; - Le couvert végétal doit être entretenu.

S32.	Accessibilité du parcours	La totalité du parcours doit être accessible et protégé des éventuels prédateurs.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Maitrise de l'utilisation des coccidiostatiques	Les coccidiostatiques sont interdits en phase de finition (à partir du 92ème jour).
S34.	Utilisation des traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire. Si un traitement s'avère nécessaire au cours des 10 jours précédant la date prévisible d'abattage, celui-ci doit être effectué sous contrôle vétérinaire, avec notification à l'organisme certificateur. Selon le temps d'attente, la date d'abattage sera reportée d'autant.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	L'éleveur veillera au bon déroulement du ramassage et du chargement des volailles. Le ramassage doit se faire de préférence dans l'obscurité (sans nuire à la sécurité du personnel). Les animaux doivent être maniés avec calme puis déposés sans brutalité dans les caisses de transport par une main d'œuvre formée.
S36.	Tri des volailles	Les animaux morts, boiteux, blessés, faibles, petits ou malades ne seront pas ramassés.
S37.	Conditions de transport des animaux	On ne peut trouver dans un même camion que des volailles label rouge.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Protections contre les intempéries	L'aire d'attente doit être couverte et l'apposition de bâches de protection peut être rendue nécessaires.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement doit être effectif sans provoquer la mort de la volaille (arrêt cardiaque).
S40.	Maitrise de la plumaison	Plumaison complète et sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Conditions de présentation des volailles	L'aspect des volailles doit présenté les critères suivants : - Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - Peau : o Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. o Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; o Absence de plumes résiduelles et de sicots ; o Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. o Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Maitrise de la descente en température des carcasses	L'objectif est de porter la température à cœur des carcasses entre 0 et + 4°C d'obtenir des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale (absence de suintement d'eau ou de sang).

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43.	Maîtrise des opérations de conditionnement	Les opérations de conditionnement, y compris l´apposition de la mention "à consommer jusqu'au..." sont du ressort exclusif des abattoirs habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Identification des lots	Un lot de découpe est issu d'un lot d'abattage. Chaque lot de découpe est identifié par l'attribution d'une codification unique.
S45.	Maitrise de la présentation des produits lors du conditionnement	Les pièces de découpe sont conditionnées : - Soit en unités de vente consommateur (U.V.C.) ; - Soit en vrac destiné à la restauration hors foyer. Le conditionnement en vrac exclut le mélange de types de produits différents et toutes les pièces de découpe présentes dans un même emballage sont issues d'un même lot de découpe.
S46.	Maitrise de l'étiquetage des produits en vrac à destination de la restauration hors foyer	Pour le vrac destiné à la restauration hors foyer dans le cas d'une communication par le restaurateur sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité : - S'il n'y a pas exclusivité, les règles à respecter sont les suivantes : o Soit un étiquetage individuel de chaque pièce de découpe ; o Soit un étiquetage par emballage de plusieurs morceaux. Chaque pièce de découpe ne peut être sortie de son emballage d'origine qu'au moment de son utilisation. Dans les deux cas le restaurateur doit disposer : o De procédures de travail permettant d'éviter les mélanges ; o D'éléments de traçabilité appropriés ; o D'une comptabilité matière permettant de gérer les intrants et les sortants.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Si le restaurateur ne peut pas mettre en œuvre les exigences prévues ci-dessus, la règle de l'exclusivité est obligatoire, ou alors le restaurateur ne peut pas communiquer sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Identification des lots	Un lot de surgélation est issu d'un lot d'abattage ou d'un lot de découpe (lui-même issu d'un lot d'abattage). Chaque lot de surgélation est identifié par l'attribution d'une codification unique.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Conditions d'étiquetage	La présentation du produit doit mettre en valeur le produit : - L'étiquetage doit être fixé en faisant en sorte qu'il demeure indissociable du produit et qu'il soit visible par le consommateur, lors de la présentation à la vente. - L'étiquette doit être apposée sans être froissée, ni déchirée et ne pas nuire à la bonne présentation de la carcasse.
S41.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Service consommateur : nom et adresse de l'ODG.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	**Principaux points à contrôler**	**Méthode d'évaluation**
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Existence d'un sas sanitaire	Visuel
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

DEMARRAGE : du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour Au maximum : 1 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	40 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 50 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	7,5 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	40 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

CROISSANCE : Du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour Au minimum : 3 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

FINITION 1 : Au moins à partir du 67ème jour et au plus tard jusqu'au 91ème jour. Au minimum : 2 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

FINITION 2 : Au moins à partir du 92ème jour jusqu'à l'abattage Au minimum : 7 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	65 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	12 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 12 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 19/89 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air ;
- Durée d'élevage 81 jours minimum ;
- 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
5. Méthode d'obtention 6
5.1. Schéma de vie 6
5.2. Sélection 6
5.3. Multiplication / Accouvage 6
5.3.1. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.4. Alimentation des volailles 7
5.5. Élevage 7
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
5.5.4.1. Traitements 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 14
6. Étiquetage 14
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 14
Annexe 1 : Plan d'alimentation 15

1. NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64
Courriel : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à peau blanche à légèrement jaune, à pattes noires cou nu, d'un poids minimum de 1 000 g en éviscéré sans abats, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscéré) ou découpes, surgelés.

Les produits peuvent être présentés en unité de vente consommateur (UVC) sous film étirable, en nu en vrac.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de matières grasses dans l'alimentation	< 5 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

La chair des poulets doit être ferme, goûteuse, adhérer à l'os, d'une couleur attirante (les muscles rouges doivent être suffisamment foncés), les os doivent être durs, « casse-dent ». La peau doit pouvoir être consommée une fois grillée.

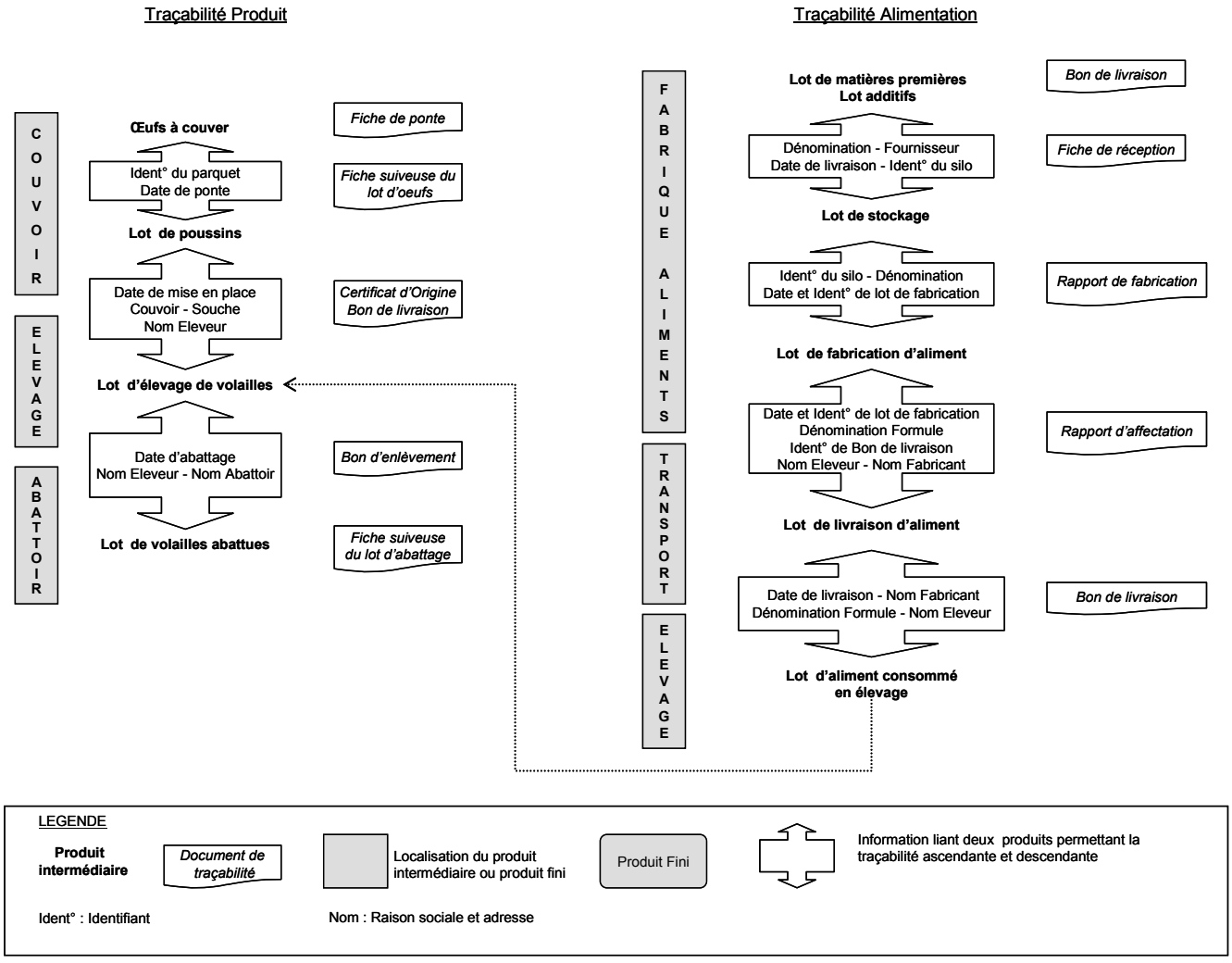
Les poulets ne doivent pas présenter de mauvaise odeur à cru ; l'odeur à la cuisson doit être agréable. Ils doivent perdre peu d'eau à la cuisson.

Les poulets ne doivent pas être trop gras (graisse abdominale notamment). Ils ne doivent pas présenter de défaut majeur. La peau ne doit pas être déchirée, marquée de traces de sang. L'éviscération doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

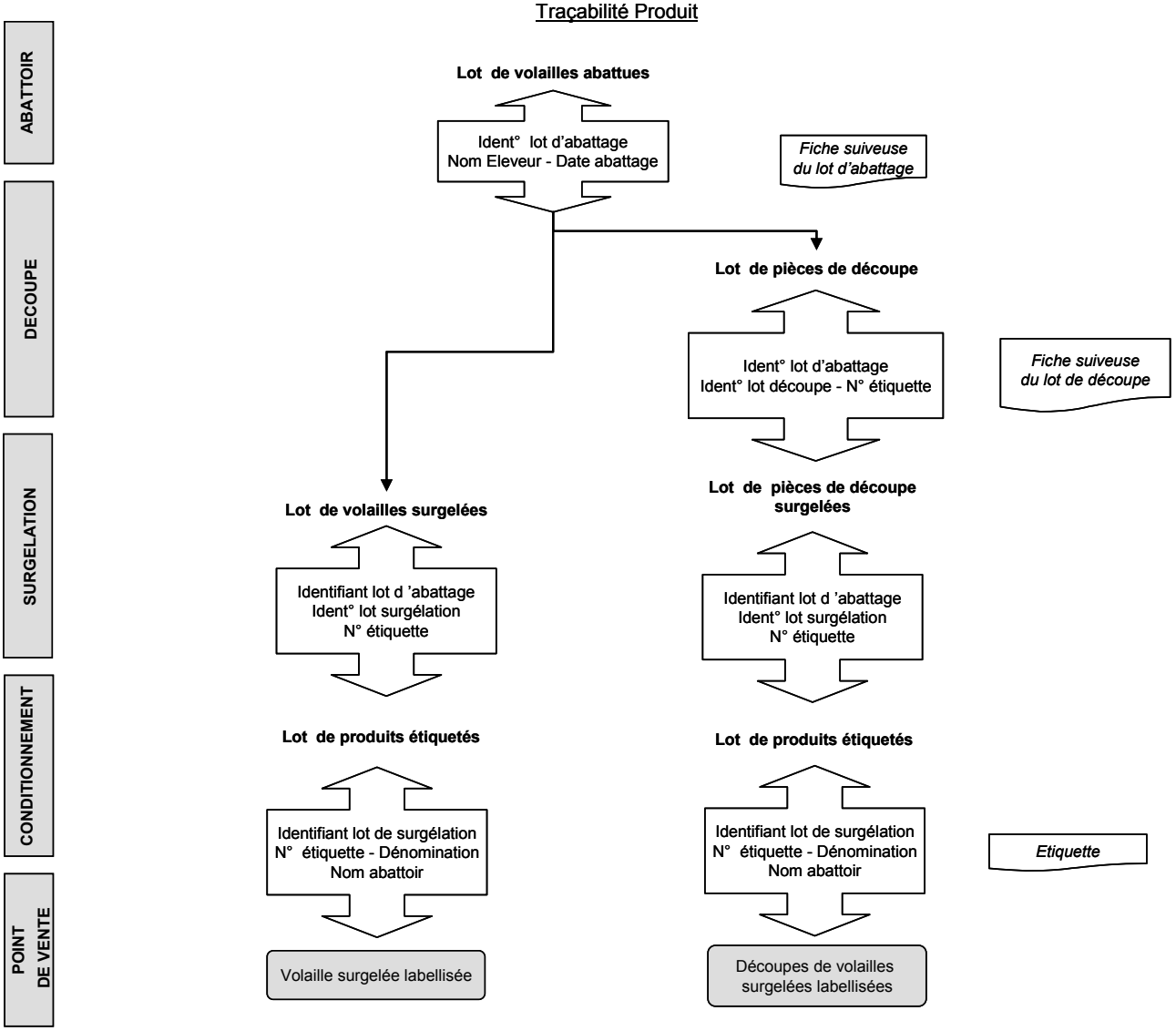
4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Durée d'archivage et de conservation des documents	L'éleveur conserve les bons de livraison d'aliment ou les factures d'aliment pendant 5 ans.

Schéma de traçabilité montante et descendante



Traçabilité 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
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes noires cou nu

♂ / ♀	S 88	T 77 N	G 22 N
P 6 N	S 86		G 46
SA 51		SA 751 NNoir	

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum. Passé cette période les œufs à couver sont systématiquement évalués visuellement à l'élevage et triés selon l'aspect de la coquille, la propreté, l'intégrité, la taille des œufs (les œufs petits ou trop gros sont exclus).
S5.	Remise du certificat d'origine	L'accouveur délivre à l'éleveur pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un certificat d'origine qui indique au minimum : - Le croisement des oisillons livrés ; - Les parquets de reproducteurs ; - Le nombre d'oisillons livrés ; - La date d'éclosion ; - La date de livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S7.	**Quantité de céréales en engraissement**	**Chaque formule d'aliment contient au minimum 75% de céréales et produits dérivés.**
S8.	Quantité de produits dérivés de céréales dans la formule d'aliment	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment. - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment - Finition - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment.
S9.	Maitrise de l'apport en colza	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
S10.	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5 % .**
S11.	Maitrise de l'apport en matières grasses	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
S12.	Minéraux, additifs et produits dérivés interdits	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
S13.	Quantité d'aliments distribuée par volaille	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : 1 kg maximum par sujet ; - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : 3 kg minimum par sujet ; - Finition - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage. : 2 kg minimum par sujet

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Qualification des élevages	Avant de procéder à l'habilitation d'un élevage, celui-ci sera préalablement qualifié par l'ODG
S15.	Suivi technique	Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		technique.
S16.	Utilisation d'œillères	La pose d'oreillères « lunettes » est interdite.
S17.	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
S18.	Conception et aménagement du bâtiment	- Sol régulier dur sans creux apparent ; - Panneaux isolants maintenus en bon état ; - Soubassement des murs : enduit lisse sur tout le périmètre de 40 cm minimum de hauteur ; - Raccordement mur/panneau assuré par un solin.
S19.	Éclairement	Le bâtiment est clair : c'est-à-dire qu'il admet suffisamment de lumière naturelle pour que par une belle journée, si l'on ferme les orifices d'admission et d'extraction de l'air (et les trappes de sortie sur le parcours), on puisse voir correctement le bout du poulailler de l'autre extrémité. Ceci n'exclue pas le recours à l'éclairage artificiel lorsque les volailles et les conditions de luminosité le requièrent.
S20.	Ventilation	L'implantation et le type de bâtiment permettent une ventilation statique du bâtiment. Des ventilateurs ou brasseurs d'air ne sont toutefois pas interdits s'ils apportent un confort supplémentaire aux animaux (meilleure homogénéisation des températures, amélioration de la composition de l'air, extraction d'air vicié, abaissement de la température…). En tout état de cause, la conception du bâtiment permet de ventiler correctement le poulailler de façon à maintenir une température et une composition de l'air conformes aux besoins des animaux.
S21.	Aménagement des abords du bâtiment	- Présence obligatoire de gouttières au-dessus des trappes de sortie en bon état et régulièrement entretenues (absence d'herbe et de mousse) avec écoulement en dehors du parcours ou avec puits à fond perdu. Pour les bâtiments existants au 1er mai

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		2012 de type tunnel ou demi-lune, ne permettant pas l'installation de gouttières, l'absence de boue devant les trappes doit être assurée (drainage si besoin). ; - Les fenêtres (volets de ventilation latéraux) du bâtiment doivent être maintenus dépoussiérées et libre de toute végétation ; - Abords bâtiment entretenus, libres, dégagés de tous matériels et fumiers ; - Voie d'accès au bâtiment stabilisées (dures) et entretenues ; - Silo en bon état (pieds, crinoline, système d'ouverture à partir du sol, dalle nettoyée non fissurée et dégagée de tous matériels…).
S22.	Présence d'aires bétonnées	- Aire bétonnée de 12 m² pour l'accès au portail et servant au nettoyage avec arrivée d'eau à proximité ; - Surface bétonnée de 2,5 m² devant la porte d'entrée principale ; - Devant les trappes : trottoir bétonné de largeur inférieure ou égale à celle du auvent. Une largeur minimale de 40 cm doit cependant être réalisée. Pour les bâtiments existants, le trottoir peut être discontinu et réalisé uniquement au niveau des trappes de sortie si la configuration du lieu ne s'y prête pas (exemple : terrain très pentu) ; - Les aires bétonnées et trottoirs doivent être nettoyés et désinfectés lors du vide sanitaire.
S23.	Modalités d'utilisation du sas sanitaire	Le sas sanitaire doit servir de zone de protection sanitaire entre l'extérieur et le bâtiment d'élevage et doit assurer le stockage étanche (armoire, boîte plastique…) des documents d'élevage. Le stockage de petits matériels lavés, sans salissures apparentes et bien rangés (non stockés au sol) est autorisé. Si le sas est suffisamment grand, le stockage de matériels plus encombrant, de type pompe de lavage, congélateur, est autorisé à condition qu'ils n'encombrent pas le passage, ne limitent pas le fonctionnement du sas et ne présentent pas de salissures apparentes.
S24.	Température de stockage des cadavres	La température de l'enceinte de stockage des cadavres doit être négative.
S25.	Analyse physico-chimique et bactériologique de l'eau	- Une analyse bactériologique de l'eau est réalisée annuellement ; - Une analyse physico-chimique de l'eau est réalisée tous les 2 ans. Dans le cas d'une eau provenant du réseau d'alimentation une analyse physico-chimique est réalisée au minimum tous les 4 ans. - Les échantillons sont prélevés à minima au niveau

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		d'un bâtiment avicole label rouge en bout de canalisation d'alimentation en eau ; - Les résultats bactériologiques doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.
S26.	Conditions de lutte contre les rongeurs	- La dératisation doit être assurée ; - L'ensemble des preuves de lutte contre les rongeurs (contrat de dératisation, facture d'achat de produits, compte-rendu de visite…) et efficacité sur l'ensemble de l'exploitation avicole label rouge doivent être conservées par l'éleveur.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Aménagement du parcours	La mise en place de coupe vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie peuvent être rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants.
S28.	Entretien du parcours	- Parcours herbeux entretenus, clôture grillagée intégrale en bon état et haies entretenues ou dispositif ne permettant pas le passage de prédateurs de type renards (exemple : rangées de fils électriques) ; - Absence de trou d'eau permanent apparent sur le parcours ; - Le couvert végétal doit être entretenu.
S29.	Accessibilité du parcours	La totalité du parcours doit être accessible et protégé des éventuels prédateurs.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Maitrise de l'utilisation des coccidiostatiques	Les coccidiostatiques sont interdits en phase de finition (à partir du 67ème jour).
S31.	Utilisation des traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire. Si un traitement s'avère nécessaire au cours des 10 jours précédant la date prévisible d'abattage, celui-ci doit être effectué sous contrôle vétérinaire, avec notification à l'organisme certificateur. Selon le temps d'attente, la date d'abattage sera reportée d'autant.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	L'éleveur veillera au bon déroulement du ramassage et du chargement des volailles. Le ramassage doit se faire de préférence dans l'obscurité (sans nuire à la sécurité du personnel). Les animaux doivent être maniés avec calme puis déposés sans brutalité dans les caisses de transport par une main d'œuvre formée.
S33.	Tri des volailles	Les animaux morts, boiteux, blessés, faibles, petits ou malades ne seront pas ramassés.
S34.	Conditions de transport des animaux	On ne peut trouver dans un même camion que des volailles label rouge.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Protections contre les intempéries	L'aire d'attente doit être couverte et l'apposition de bâches de protection peut être rendue nécessaires.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement doit être effectif sans provoquer la mort de la volaille (arrêt cardiaque).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Maitrise de la plumaison	Plumaison complète et sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Conditions de présentation des volailles	L'aspect des volailles doit présenté les critères suivants : - Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - Peau : o Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. o Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; o Absence de plumes résiduelles et de sicots ; o Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. o Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Maitrise de la descente en température des carcasses	L'objectif est de porter la température à cœur des carcasses entre 0 et + 4°C d'obtenir des carcasses parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale (absence de suintement d'eau ou de sang).

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Maîtrise des opérations de conditionnement	Les opérations de conditionnement, y compris l´apposition de la mention "à consommer jusqu'au..." sont du ressort exclusif des abattoirs habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Identification des lots	Un lot de découpe est issu d'un lot d'abattage. Chaque lot de découpe est identifié par l'attribution d'une codification unique.
S42.	Maitrise de la présentation des produits lors du conditionnement	Les pièces de découpe sont conditionnées : - Soit en unités de vente consommateur (U.V.C.) ; - Soit en vrac destiné à la restauration hors foyer. Le conditionnement en vrac exclut le mélange de types de produits différents et toutes les pièces de découpe présentes dans un même emballage sont issues d'un même lot de découpe.
S43.	Maitrise de l'étiquetage des produits en vrac à destination de la restauration hors foyer	Pour le vrac destiné à la restauration hors foyer dans le cas d'une communication par le restaurateur sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité : - S'il n'y a pas exclusivité, les règles à respecter sont les suivantes : o Soit un étiquetage individuel de chaque pièce de découpe ; o Soit un étiquetage par emballage de plusieurs morceaux. Chaque pièce de découpe ne peut être sortie de son emballage d'origine qu'au moment de son utilisation. Dans les deux cas le restaurateur doit disposer : o De procédures de travail permettant d'éviter les mélanges ; o D'éléments de traçabilité appropriés ; o D'une comptabilité matière permettant de gérer les intrants et les sortants. - Si le restaurateur ne peut pas mettre en œuvre les exigences prévues ci-dessus, la règle de l'exclusivité est obligatoire, ou alors le restaurateur ne peut pas communiquer sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Identification des lots	Un lot de surgélation est issu d'un lot d'abattage ou d'un lot de découpe (lui-même issu d'un lot d'abattage). Chaque lot de surgélation est identifié par l'attribution d'une codification unique.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Conditions d'étiquetage	La présentation du produit doit mettre en valeur le produit : - L'étiquetage doit être fixé en faisant en sorte qu'il demeure indissociable du produit et qu'il soit visible par le consommateur, lors de la présentation à la vente. - L'étiquette doit être apposée sans être froissée, ni déchirée et ne pas nuire à la bonne présentation de la carcasse.
S41.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Service consommateur : nom et adresse de l'ODG.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	**Principaux points à contrôler**	**Méthode d'évaluation**
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Existence d'un sas sanitaire	Visuel
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

DEMARRAGE : du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour Au maximum : 1 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	40 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 50 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	7,5 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	40 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

CROISSANCE : Du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour Au minimum : 3 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

FINITION : Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage. Au minimum : 2 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 28/88 « Chapon fermier élevé en plein air entier et découpes, frais »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air ;
- Durée d'élevage 150 jours minimum ;
- 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
5. Méthode d'obtention 5
5.1. Schéma de vie 5
5.2. Sélection 5
5.3. Multiplication / Accouvage 6
5.3.1. Oisillons mis en place 6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.4. Alimentation des volailles 6
5.5. Élevage 7
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 11
5.5.3. Parcours 11
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 12
5.5.4.1. Traitements 12
5.5.5. Enlèvement de la bande 12
5.5.6. Ramassage et transport 12
5.6. Abattage 13
5.6.1. Attente avant abattage 13
5.6.2. Abattage 13
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 13
5.6.4. Ressuage 14
5.7. Conditionnement des volailles entières 14
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 14
5.9. Transformation 15
5.10. Surgélation 15
7. Étiquetage 15
8. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15
Annexe 1 : Plan d'alimentation 16

1. NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64
Courriel : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Le chapon produit est à peau blanche à légèrement jaune, à pattes blanches , d'un poids minimum de 2 500 g en éviscéré sans abats et 2 900 g en effilé, abattus à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscéré sans abats), effilés ou découpes, frais.

Les produits peuvent être présentés en unité de vente consommateur (UVC) sous film étirable, en nu en vrac ou nu effilé.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de matières grasses dans l'alimentation	< 5 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux, et vitamines, dont 75 % de céréales

La chair des chapons doit être onctueuse, riche en graisse et dont la cuisson doit éviter le dessèchement.

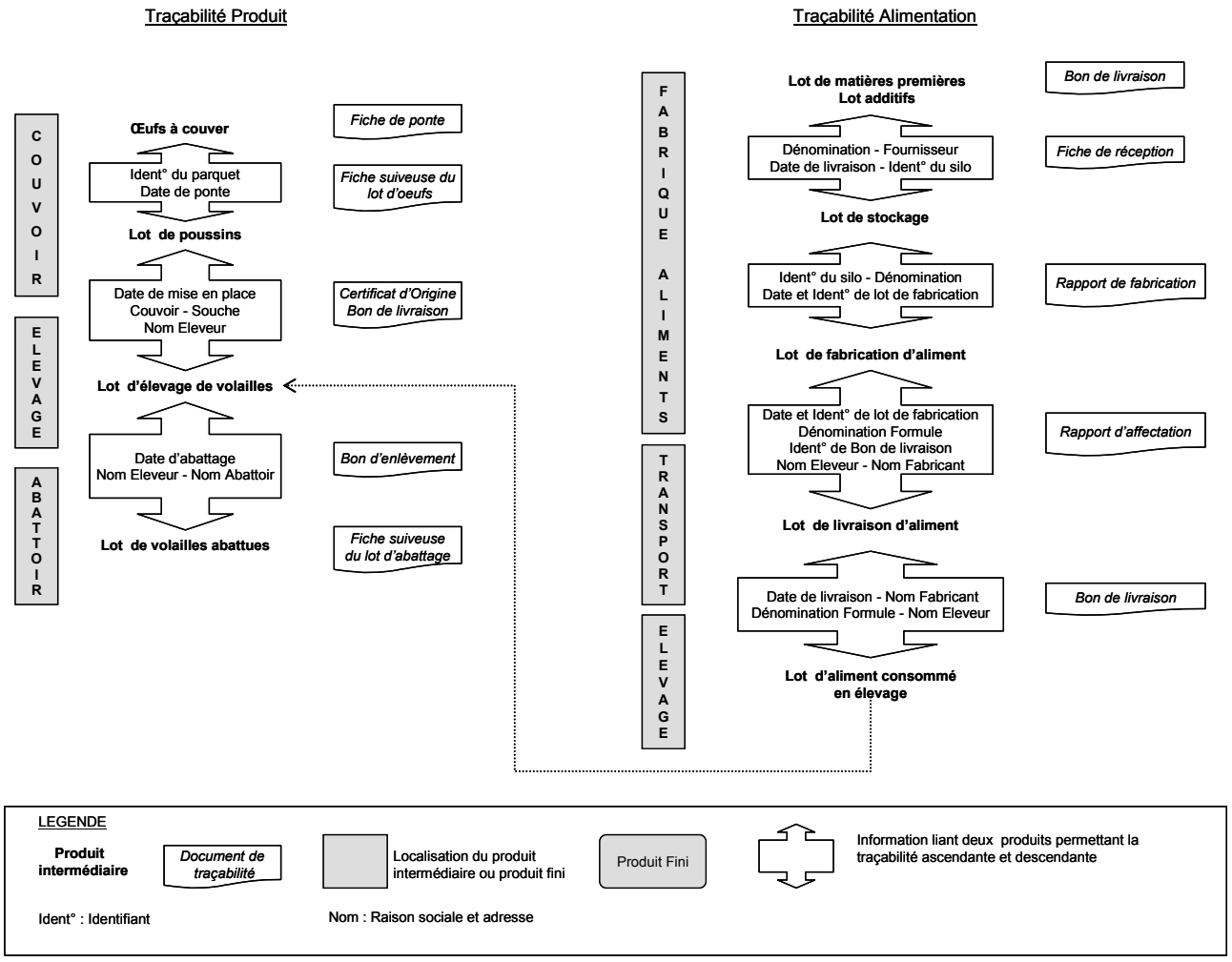
Les chapons ne doivent pas présenter de mauvaise odeur à cru ; l'odeur à la cuisson doit être agréable. Ils doivent perdre peu d'eau à la cuisson.

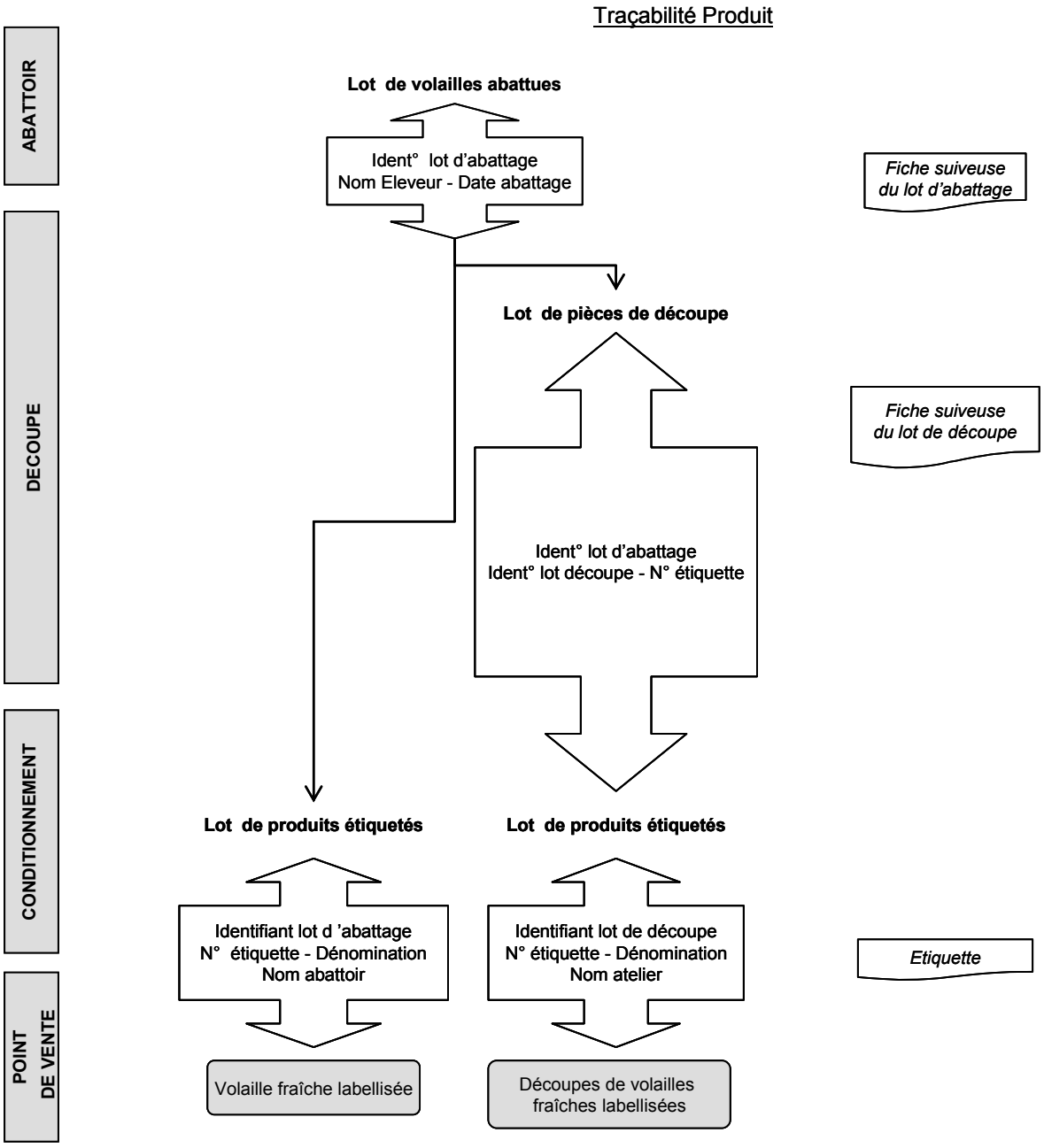
Les chapons ne doivent pas présenter de défaut majeur. La peau ne doit pas être déchirée, marquée de traces de sang. L'éviscération doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Durée d'archivage et de conservation des documents	L'éleveur conserve les bons de livraison d'aliment ou les factures d'aliment pendant 5 ans.

Schéma de traçabilité montante et descendante





5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Chapons pattes blanches non cou nu ♂ / ♀ : I 66 – T55 JA 57 – I 657 – T 557 SA 51 – T 551

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum. Passé cette période les œufs à couver sont systématiquement évalués visuellement à l'élevage et triés selon l'aspect de la coquille, la propreté, l'intégrité, la taille des œufs (les œufs petits ou trop gros sont exclus).
S5.	Remise du certificat d'origine	L'accouveur délivre à l'éleveur pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un certificat d'origine qui indique au minimum : - Le croisement des oisillons livrés ; - Les parquets de reproducteurs ; - Le nombre d'oisillons livrés ; - La date d'éclosion ; - La date de livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S7.	**Quantité de céréales**	**Taux minimal de céréales et produits dérivés dans chaque formule d'aliment :**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- **75% de du 29ème jour au 91ème jour.** **80% au-delà du 121ème jour.**
S8.	Quantité de produits dérivés de céréales dans la formule d'aliment	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment. - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment - Finition 1 - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'au 120ème jour. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment. Finition 2 - Au moins à partir du 121ème jour jusqu'à l'abattage. : Les sous-produits de céréales ne doivent pas représenter plus de 12 % du poids de la formule d'aliment.
S9.	Maitrise de l'apport en colza	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
S10.	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5 % .**
S11.	Maitrise de l'apport en matières grasses	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
S12.	Minéraux, additifs et produits dérivés interdits	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
S13.	Quantité d'aliments distribuée par volaille	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : 1 kg maximum par sujet ; - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour. : 3 kg minimum par sujet ; - Finition 1 - Au moins à partir du 67ème jour jusqu'au 120ème jour : 7 kg minimum par sujet - Finition 2 - Au moins à partir du 121ème jour jusqu'à l'abattage. : 4 kg minimum par sujet

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Qualification des élevages	Avant de procéder à l'habilitation d'un élevage, celui-ci sera préalablement qualifié par l'ODG
S15.	Suivi technique	Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement technique.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Utilisation d'œillères	La pose d'oreillères « lunettes » est interdite.
S17.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.
S18.	Personnel qualifié pour le chaponnage	Une liste des personnes qualifiées est tenue à jour régulièrement par l'organisation de production. Une liste de chantier contient la liste des chaponneurs présents.
S19.	Transport des animaux pour chaponnage	Le transport de ces caisses doit être fait à plat
S20.	Préparation du bâtiment d'élevage qui accueille les animaux après intervention	Le matériel de chauffage, préalablement nettoyé et désinfecté, est réinstallé dans le bâtiment. La cuve d'eau et le circuit d'abreuvement doivent être nettoyés. Le nombre de points d'abreuvement et d'alimentation doit être adapté aux besoins de l'animal après l'opération
S21.	Précautions sanitaires en vue du chaponnage	L'équipe de chaponnage doit prendre toutes les mesures sanitaires afin de réaliser l'opération dans les meilleurs conditions, à savoir : Tenue propre et changée pour chaque élevage ; Lavage et désinfection réguliers des mains et du matériel d'intervention. Le choix de l'antiseptique avant incision et des traitements postopératoires est sous la responsabilité du vétérinaire sanitaire de la structure de production. Il est fortement recommandé de chauffer le bâtiment pendant quelques jours afin d'éviter de trop grands écarts de température et d'améliorer le confort de l'animal.
S22.	Chaponnage	L'animal est maintenu latéralement pendant toute la durée de l'intervention. La peau est incisée, puis le plan musculaire et le péritoine sont ponctionnés, l'exérèse du testicule et l'hémostase sont pratiqués à l'aide d'une pince spécifique. L'incision peut être unilatérale ou bilatérale. La suture du plan musculo-cutané n'est pas obligatoire, compte tenu de la cicatrisation très rapide.
S23.	Tri des animaux non-conformes	Effectué avant l'âge de 92 jours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Claustration : agressivité entre chapons	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
S25.	Densité maximale en bâtiments mobiles	Dans le cas d'élevages en bâtiments mobiles restant ouverts la nuit et n'excédant pas 150 m² de plancher, la densité d'occupation peut être portée à 20 sujets au m² (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif à l'âge minimal d'abattage de 150 jours.
S26.	Conception et aménagement du bâtiment	- Sol régulier dur sans creux apparent ; - Panneaux isolants maintenus en bon état ; - Soubassement des murs : enduit lisse sur tout le périmètre de 40 cm minimum de hauteur ; - Raccordement mur/panneau assuré par un solin.
S27.	Éclairement	Le bâtiment est clair : c'est-à-dire qu'il admet suffisamment de lumière naturelle pour que par une belle journée, si l'on ferme les orifices d'admission et d'extraction de l'air (et les trappes de sortie sur le parcours), on puisse voir correctement le bout du poulailler de l'autre extrémité. Ceci n'exclue pas le recours à l'éclairage artificiel lorsque les volailles et les conditions de luminosité le requièrent.
S28.	Ventilation	L'implantation et le type de bâtiment permettent une ventilation statique du bâtiment. Des ventilateurs ou brasseurs d'air ne sont toutefois pas interdits s'ils apportent un confort supplémentaire aux animaux (meilleure homogénéisation des températures, amélioration de la composition de l'air, extraction d'air vicié, abaissement de la température…). En tout état de cause, la conception du bâtiment permet

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		de ventiler correctement le poulailler de façon à maintenir une température et une composition de l'air conformes aux besoins des animaux.
S29.	Aménagement des abords du bâtiment	- Présence obligatoire de gouttières au-dessus des trappes de sortie en bon état et régulièrement entretenues (absence d'herbe et de mousse) avec écoulement en dehors du parcours ou avec puits à fond perdu. Pour les bâtiments existants au 1er mai 2012 de type tunnel ou demi-lune, ne permettant pas l'installation de gouttières, l'absence de boue devant les trappes doit être assurée (drainage si besoin). ; - Les fenêtres (volets de ventilation latéraux) du bâtiment doivent être maintenus dépoussiérées et libre de toute végétation ; - Abords bâtiment entretenus, libres, dégagés de tous matériels et fumiers ; - Voies d'accès au bâtiment stabilisées (dures) et entretenues ; - Silo en bon état (pieds, crinoline, système d'ouverture à partir du sol, dalle nettoyée non fissurée et dégagée de tous matériels…).
S30.	Présence d'aires bétonnées	- Aire bétonnée de 12 m² pour l'accès au portail et servant au nettoyage avec arrivée d'eau à proximité ; - Surface bétonnée de 2,5 m² devant la porte d'entrée principale ; - Devant les trappes : trottoir bétonné de largeur inférieure ou égale à celle du auvent. Une largeur minimale de 40 cm doit cependant être réalisée. Pour les bâtiments existants, le trottoir peut être discontinu et réalisé uniquement au niveau des trappes de sortie si la configuration du lieu ne s'y prête pas (exemple : terrain très pentu) ; - Les aires bétonnées et trottoirs doivent être nettoyés et désinfectés lors du vide sanitaire.
S31.	Modalités d'utilisation du sas sanitaire	Le sas sanitaire doit servir de zone de protection sanitaire entre l'extérieur et le bâtiment d'élevage et doit assurer le stockage étanche (armoire, boîte plastique…) des documents d'élevage. Le stockage de petits matériels lavés, sans salissures apparentes et bien rangés (non stockés au sol) est autorisé. Si le sas est suffisamment grand, le stockage de matériels plus encombrant, de type pompe de lavage, congélateur, est autorisé à condition qu'ils n'encombrent pas le passage, ne limitent pas le fonctionnement du sas et ne présentent pas de salissures apparentes.
S32.	Température de stockage des	La température de l'enceinte de stockage des cadavres doit être négative.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	cadavres	
S33.	Analyse physico-chimique et bactériologique de l'eau	- Une analyse bactériologique de l'eau est réalisée annuellement ; - Une analyse physico-chimique de l'eau est réalisée tous les 2 ans. Dans le cas d'une eau provenant du réseau d'alimentation une analyse physico-chimique est réalisée au minimum tous les 4 ans. - Les échantillons sont prélevés à minima au niveau d'un bâtiment avicole label rouge en bout de canalisation d'alimentation en eau ; - Les résultats bactériologiques doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.
S34.	Conditions de lutte contre les rongeurs	- La dératisation doit être assurée ; - L'ensemble des preuves de lutte contre les rongeurs (contrat de dératisation, facture d'achat de produits, compte-rendu de visite…) et efficacité sur l'ensemble de l'exploitation avicole label rouge doivent être conservées par l'éleveur.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Aménagement du parcours	La mise en place de coupe vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie peuvent être rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants.
S36.	Entretien du parcours	- Parcours herbeux entretenus, clôture grillagée intégrale en bon état et haies entretenues ou dispositif ne permettant pas le passage de prédateurs de type renards (exemple : rangées de fils électriques) ; - Absence de trou d'eau permanent apparent sur le parcours ; - Le couvert végétal doit être entretenu.
S37.	Accessibilité du parcours	La totalité du parcours doit être accessible et protégé des éventuels prédateurs.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Maitrise de l'utilisation des coccidiostatiques	Les coccidiostatiques sont interdits en phase de finition (à partir du 121ème jour).
S39.	Utilisation des traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire. Si un traitement s'avère nécessaire au cours des 10 jours précédant la date prévisible d'abattage, celui-ci doit être effectué sous contrôle vétérinaire, avec notification à l'organisme certificateur. Selon le temps d'attente, la date d'abattage sera reportée d'autant.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	L'éleveur veillera au bon déroulement du ramassage et du chargement des volailles. Le ramassage doit se faire de préférence dans l'obscurité (sans nuire à la sécurité du personnel). Les animaux doivent être maniés avec calme puis déposés sans brutalité dans les caisses de transport par une main d'œuvre formée.
S41.	Tri des volailles	Les animaux morts, boiteux, blessés, faibles, petits ou malades ne seront pas ramassés.
S42.	Conditions de transport des animaux	On ne peut trouver dans un même camion que des volailles label rouge.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43.	Protections contre les intempéries	L'aire d'attente doit être couverte et l'apposition de bâches de protection peut être rendue nécessaires.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement doit être effectif sans provoquer la mort de la volaille (arrêt cardiaque).
S45.	Maitrise de la plumaison	Plumaison complète et sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S46.	Conditions de présentation des volailles	L'aspect des volailles doit présenté les critères suivants : - Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - Peau : o Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. o Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; o Absence de plumes résiduelles et de sicots ; o Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. o Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Maitrise de la descente en température des carcasses	L'objectif est de porter la température à cœur des carcasses entre 0 et + 4°C d'obtenir des carcasses parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale (absence de suintement d'eau ou de sang).

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S48.	Maîtrise des opérations de conditionnement	Les opérations de conditionnement, y compris l´apposition de la mention "à consommer jusqu'au..." sont du ressort exclusif des abattoirs habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S49.	Identification des lots	Un lot de découpe est issu d'un lot d'abattage. Chaque lot de découpe est identifié par l'attribution d'une codification unique.
S50.	Maitrise de la présentation des produits lors du conditionnement	Les pièces de découpe sont conditionnées : - Soit en unités de vente consommateur (U.V.C.) ; - Soit en vrac destiné à la restauration hors foyer. Le conditionnement en vrac exclut le mélange de types de produits différents et toutes les pièces de découpe présentes dans un même emballage sont issues d'un même lot de découpe.
S51.	Maitrise de l'étiquetage des produits en vrac à destination de la restauration hors foyer	Pour le vrac destiné à la restauration hors foyer dans le cas d'une communication par le restaurateur sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité : - S'il n'y a pas exclusivité, les règles à respecter sont les suivantes : o Soit un étiquetage individuel de chaque pièce de découpe ; o Soit un étiquetage par emballage de plusieurs morceaux. Chaque pièce de découpe ne peut être sortie de son emballage d'origine qu'au moment de son utilisation.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Dans les deux cas le restaurateur doit disposer : o De procédures de travail permettant d'éviter les mélanges ; o D'éléments de traçabilité appropriés ; o D'une comptabilité matière permettant de gérer les intrants et les sortants. - Si le restaurateur ne peut pas mettre en œuvre les exigences prévues ci-dessus, la règle de l'exclusivité est obligatoire, ou alors le restaurateur ne peut pas communiquer sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

6. *Non concerné*

7. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Conditions d'étiquetage	La présentation du produit doit mettre en valeur le produit : - L'étiquetage doit être fixé en faisant en sorte qu'il demeure indissociable du produit et qu'il soit visible par le consommateur, lors de la présentation à la vente. - L'étiquette doit être apposée sans être froissée, ni déchirée et ne pas nuire à la bonne présentation de la carcasse.
S41.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Service consommateur : nom et adresse de l'ODG.

8. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Existence d'un sas sanitaire	Visuel
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

DEMARRAGE : du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour Au maximum : 1 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	40 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 50 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	7,5 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	40 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

CROISSANCE : Du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour Au minimum : 3 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

FINITION : Au moins à partir du 67ème jour et au plus tard jusqu'au 120ème jour. Au minimum : 7 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

FINITION : Au moins à partir du 121ème jour jusqu'à l'abattage Au minimum : 4 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	65 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	12 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 12 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 59/88 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière - élevée en plein air ;
- Durée d'élevage 94 jours minimum ;
- 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
5. Méthode d'obtention 5
5.1. Schéma de vie 5
5.2. Sélection 5
5.3. Multiplication / Accouvage 6
5.3.1. Oisillons mis en place 6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.4. Alimentation des volailles 6
5.5. Élevage 7
5.5.1. Provenance des volailles 7
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
5.5.4.1. Traitements 10
5.5.5. Enlèvement de la bande 10
5.5.6. Ramassage et transport 11
5.6. Abattage 11
5.6.1. Attente avant abattage 11
5.6.2. Abattage 11
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 11
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 14
Annexe 1 : Plan d'alimentation 15

1. NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64
Courriel : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus de pintades d'un poids minimum de 850 g en éviscéré sans abats et 1100 g en effilé, abattues à 94 jours minimum.

Elles sont commercialisées en pièces entières (éviscéré), effilées ou découpes, fraîches.

Les produits peuvent être présentés en unité de vente consommateur (UVC) sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide), en nu en vrac ou en nu-effilé.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de matières grasses dans l'alimentation	< 5 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

La chair des pintades doit être ferme, goûteuse, adhérer à l'os, d'une couleur attirante (les muscles rouges doivent être suffisamment foncés), les os doivent être durs, « casse-dent ». La peau doit pouvoir être consommée une fois grillée.

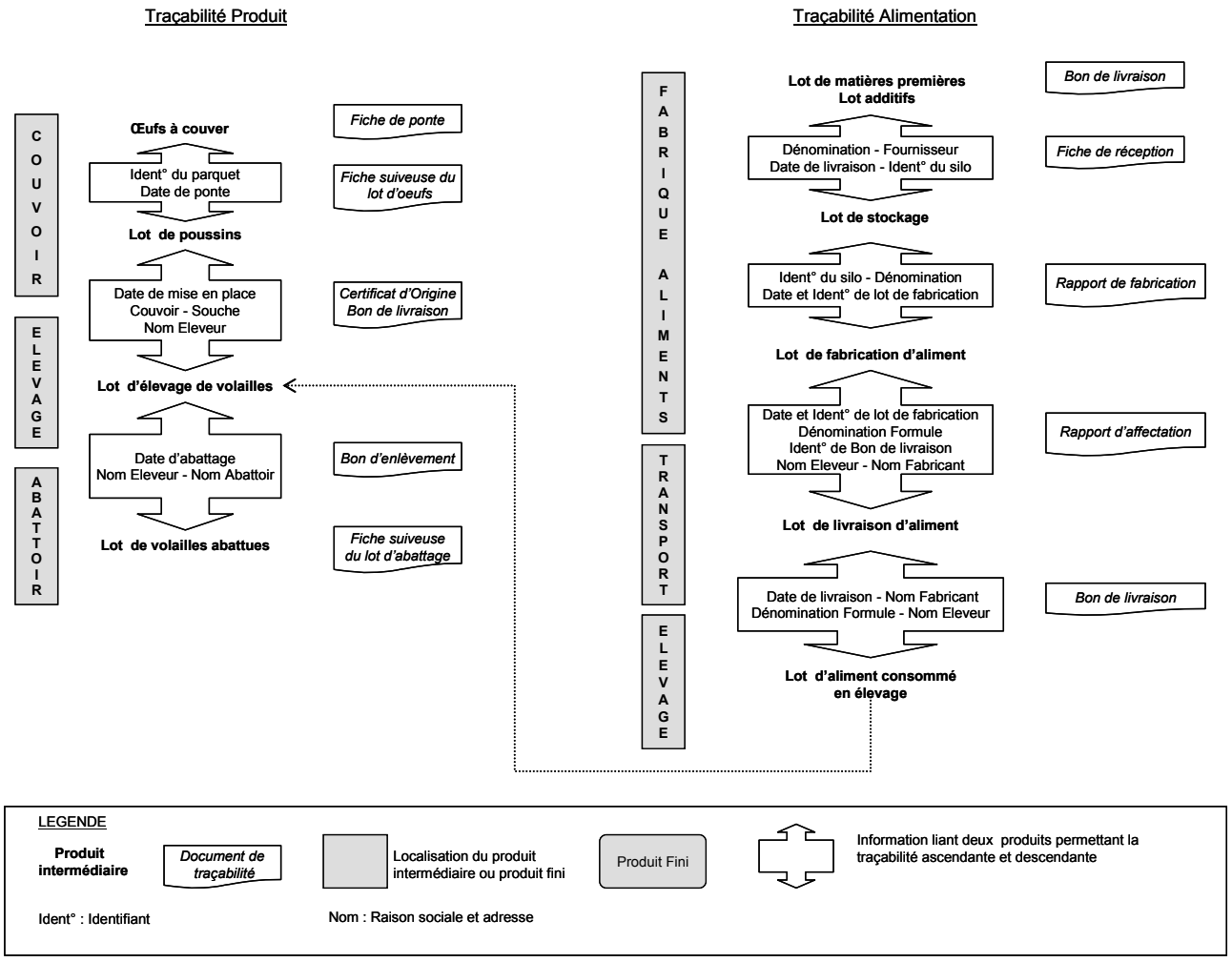
Les pintades ne doivent pas présenter de mauvaise odeur à cru ; l'odeur à la cuisson doit être agréable. Ils doivent perdre peu d'eau à la cuisson.

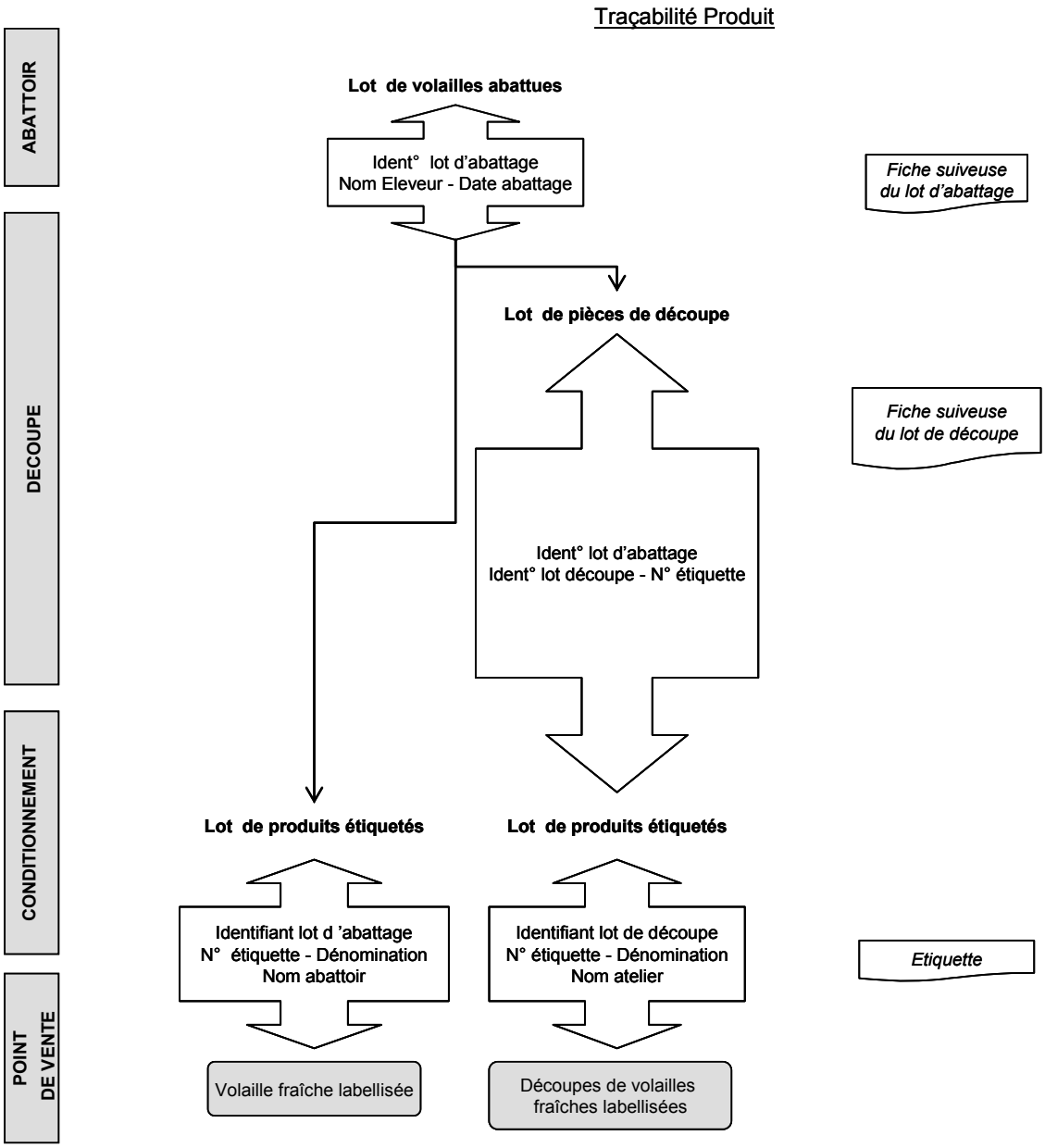
Les pintades ne doivent pas être trop grasses (graisse abdominale notamment). Elles ne doivent pas présenter de défaut majeur. La peau ne doit pas être déchirée, marquée de traces de sang. L'éviscération doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Durée d'archivage et de conservation des documents	L'éleveur conserve les bons de livraison d'aliment ou les factures d'aliment pendant 5 ans.

Schéma de traçabilité montante et descendante





5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Pintades
<table>
<tr><td>♂ / ♀</td><td>Essor MI</td><td>GL 22</td><td>GI 55</td></tr>
<tr><td>Essor LF</td><td>Essor MI.LF (ou GB FM)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>GL 13</td><td></td><td>GL 213</td><td></td></tr>
<tr><td>GI 43</td><td></td><td></td><td>GI543</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**40 grammes.**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum. Passé cette période les œufs à couver sont systématiquement évalués visuellement à l'élevage et triés selon l'aspect de la coquille, la propreté, l'intégrité, la taille des œufs (les œufs petits ou trop gros sont exclus).
S5.	Remise du certificat d'origine	L'accouveur délivre à l'éleveur pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un certificat d'origine qui indique au minimum : - Le croisement des oisillons livrés ; - Les parquets de reproducteurs ; - Le nombre d'oisillons livrés ; - La date d'éclosion ; - La date de livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S7.	Quantité de produits dérivés de	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	céréales dans la formule d'aliment	représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment. - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 63ème jour. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment - Finition - Au moins à partir du 64ème jour jusqu'à l'abattage. : Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment.
S8.	Maitrise de l'apport en colza	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
S9.	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5 % .**
S10.	Maitrise de l'apport en matières grasses	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
S11.	Minéraux, additifs et produits dérivés interdits	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
S12.	Quantité d'aliments distribuée par volaille	- Démarrage - du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour) : 800 g maximum par sujet ; - Croissance - Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 63ème jour. : 2.5 kg minimum par sujet ; - Finition - Au moins à partir du 64ème jour jusqu'à l'abattage. : 3 kg minimum par sujet

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Qualification des élevages	Avant de procéder à l'habilitation d'un élevage, celui-ci sera préalablement qualifié par l'ODG
S14.	Suivi technique	Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement technique.
S15.	Utilisation d'œillères	La pose d'oreillères « lunettes » est interdite.
S16.	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
S17.	Conception et aménagement du bâtiment	- Sol régulier dur sans creux apparent ; - Panneaux isolants maintenus en bon état ; - Soubassement des murs : enduit lisse sur tout le périmètre de 40 cm minimum de hauteur ; - Raccordement mur/panneau assuré par un solin.
S18.	Éclairement	Le bâtiment est clair : c'est-à-dire qu'il admet suffisamment de lumière naturelle pour que par une belle journée, si l'on ferme les orifices d'admission et d'extraction de l'air (et les trappes de sortie sur le parcours), on puisse voir correctement le bout du poulailler de l'autre extrémité. Ceci n'exclue pas le recours à l'éclairage artificiel lorsque les volailles et les conditions de luminosité le requièrent.
S19.	Ventilation	L'implantation et le type de bâtiment permettent une ventilation statique du bâtiment. Des ventilateurs ou brasseurs d'air ne sont toutefois pas interdits s'ils apportent un confort supplémentaire aux animaux (meilleure homogénéisation des températures, amélioration de la composition de l'air, extraction d'air vicié, abaissement de la température…). En tout état de cause, la conception du bâtiment permet de ventiler correctement le poulailler de façon à maintenir une température et une composition de l'air conformes aux besoins des animaux.
S20.	Aménagement des abords du bâtiment	- Présence obligatoire de gouttières au-dessus des trappes de sortie en bon état et régulièrement entretenues (absence d'herbe et de mousse) avec écoulement en dehors du parcours ou avec puits à fond perdu. Pour les bâtiments existants au 1er mai 2012 de type tunnel ou demi-lune, ne permettant pas l'installation de gouttières, l'absence de boue devant les trappes doit être assurée (drainage si besoin). ; - Les fenêtres (volets de ventilation latéraux) du bâtiment doivent être maintenus dépoussiérées et libre de toute végétation ; - Abords bâtiment entretenus, libres, dégagés de tous matériels et fumiers ; - Voie d'accès au bâtiment stabilisées (dures) et entretenues ; - Silo en bon état (pieds, crinoline, système d'ouverture à partir du sol, dalle nettoyée non

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		fissurée et dégagée de tous matériels…).
S21.	Présence d'aires bétonnées	- Aire bétonnée de 12 m² pour l'accès au portail et servant au nettoyage avec arrivée d'eau à proximité ; - Surface bétonnée de 2,5 m² devant la porte d'entrée principale ; - Devant les trappes : trottoir bétonné de largeur inférieure ou égale à celle du auvent. Une largeur minimale de 40 cm doit cependant être réalisée. Pour les bâtiments existants, le trottoir peut être discontinu et réalisé uniquement au niveau des trappes de sortie si la configuration du lieu ne s'y prête pas (exemple : terrain très pentu) ; - Les aires bétonnées et trottoirs doivent être nettoyés et désinfectés lors du vide sanitaire.
S22.	Modalités d'utilisation du sas sanitaire	Le sas sanitaire doit servir de zone de protection sanitaire entre l'extérieur et le bâtiment d'élevage et doit assurer le stockage étanche (armoire, boîte plastique…) des documents d'élevage. Le stockage de petits matériels lavés, sans salissures apparentes et bien rangés (non stockés au sol) est autorisé. Si le sas est suffisamment grand, le stockage de matériels plus encombrant, de type pompe de lavage, congélateur, est autorisé à condition qu'ils n'encombrent pas le passage, ne limitent pas le fonctionnement du sas et ne présentent pas de salissures apparentes.
S23.	Température de stockage des cadavres	La température de l'enceinte de stockage des cadavres doit être négative.
S24.	Analyse physico-chimique et bactériologique de l'eau	- Une analyse bactériologique de l'eau est réalisée annuellement ; - Une analyse physico-chimique de l'eau est réalisée tous les 2 ans. Dans le cas d'une eau provenant du réseau d'alimentation une analyse physico-chimique est réalisée au minimum tous les 4 ans. - Les échantillons sont prélevés à minima au niveau d'un bâtiment avicole label rouge en bout de canalisation d'alimentation en eau ; - Les résultats bactériologiques doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.
S25.	Conditions de lutte contre les rongeurs	- La dératisation doit être assurée ; - L'ensemble des preuves de lutte contre les rongeurs (contrat de dératisation, facture d'achat de produits, compte-rendu de visite…) et efficacité sur l'ensemble de l'exploitation avicole label rouge doivent être conservées par l'éleveur.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Aménagement du parcours	La mise en place de coupe vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie peuvent être rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants.
S27.	Entretien du parcours	- Parcours herbeux entretenus, clôture grillagée intégrale en bon état et haies entretenues ou dispositif ne permettant pas le passage de prédateurs de type renards (exemple : rangées de fils électriques) ; - Absence de trou d'eau permanent apparent sur le parcours ; - Le couvert végétal doit être entretenu.
S28.	Accessibilité du parcours	La totalité du parcours doit être accessible et protégé des éventuels prédateurs.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Utilisation des traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire. Si un traitement s'avère nécessaire au cours des 10 jours précédant la date prévisible d'abattage, celui-ci doit être effectué sous contrôle vétérinaire, avec notification à l'organisme certificateur. Selon le temps d'attente, la date d'abattage sera reportée d'autant.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	L'éleveur veillera au bon déroulement du ramassage et du chargement des volailles. Le ramassage doit se faire de préférence dans l'obscurité (sans nuire à la sécurité du personnel). Les animaux doivent être maniés avec calme puis déposés sans brutalité dans les caisses de transport par une main d'œuvre formée.
S31.	Tri des volailles	Les animaux morts, boiteux, blessés, faibles, petits ou malades ne seront pas ramassés.
S32.	Conditions de transport des animaux	On ne peut trouver dans un même camion que des volailles label rouge.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Protections contre les intempéries	L'aire d'attente doit être couverte et l'apposition de bâches de protection peut être rendue nécessaires.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement doit être effectif sans provoquer la mort de la volaille (arrêt cardiaque).
S35.	Maitrise de la plumaison	Plumaison complète et sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Conditions de présentation des volailles	L'aspect des volailles doit présenté les critères suivants : - Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - Peau : o Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. o Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; o Absence de plumes résiduelles et de sicots ; o Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. o Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses. Dans le cas des volailles effilées : tête et pattes propres, sans nécrose.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Maitrise de la descente en température des carcasses	L'objectif est de porter la température à cœur des carcasses entre 0 et + 4°C d'obtenir des carcasses parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale (absence de suintement d'eau ou de sang).

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Maîtrise des opérations de conditionnement	Les opérations de conditionnement, y compris l´apposition de la mention "à consommer jusqu'au..." sont du ressort exclusif des abattoirs habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Identification des lots	Un lot de découpe est issu d'un lot d'abattage. Chaque lot de découpe est identifié par l'attribution d'une codification unique.
S40.	Maitrise de la présentation des produits lors du conditionnement	Les pièces de découpe sont conditionnées : - Soit en unités de vente consommateur (U.V.C.) ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Soit en vrac destiné à la restauration hors foyer. Le conditionnement en vrac exclut le mélange de types de produits différents et toutes les pièces de découpe présentes dans un même emballage sont issues d'un même lot de découpe.
S41.	Maitrise de l'étiquetage des produits en vrac à destination de la restauration hors foyer	Pour le vrac destiné à la restauration hors foyer dans le cas d'une communication par le restaurateur sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité : - S'il n'y a pas exclusivité, les règles à respecter sont les suivantes : o Soit un étiquetage individuel de chaque pièce de découpe ; o Soit un étiquetage par emballage de plusieurs morceaux. Chaque pièce de découpe ne peut être sortie de son emballage d'origine qu'au moment de son utilisation. Dans les deux cas le restaurateur doit disposer : o De procédures de travail permettant d'éviter les mélanges ; o D'éléments de traçabilité appropriés ; o D'une comptabilité matière permettant de gérer les intrants et les sortants. - Si le restaurateur ne peut pas mettre en œuvre les exigences prévues ci-dessus, la règle de l'exclusivité est obligatoire, ou alors le restaurateur ne peut pas communiquer sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

6. Non concerné

7. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Conditions d'étiquetage	La présentation du produit doit mettre en valeur le produit : - L'étiquetage doit être fixé en faisant en sorte qu'il demeure indissociable du produit et qu'il soit visible par le consommateur, lors de la présentation à la vente. - L'étiquette doit être apposée sans être froissée, ni déchirée et ne pas nuire à la bonne présentation de la

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		carcasse.
S41.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Service consommateur : nom et adresse de l'ODG.

8. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	**Principaux points à contrôler**	**Méthode d'évaluation**
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Existence d'un sas sanitaire	Visuel
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

DEMARRAGE : du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour Au maximum : 800 g par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	40 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 50 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	7,5 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	40 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

CROISSANCE : Du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 63ème jour Au minimum : 2.5 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 70 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	30 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

FINITION : Au moins à partir du 64ème jour jusqu'à l'abattage. Au minimum : 3 kg par sujet				
Catégorie légale	**Ingrédients**	**Minimum imposé**	**Maximum autorisé**	**Autres contraintes**
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 70 % de Céréales, produits et produits dérivés de grains de céréales
Produits dérivés de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 3 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits dérivés de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres produits dérivés de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	30 % 10 % 3 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines et produits dérivés	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits et produits dérivés	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, fourrage grossiers et produits dérivés	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes algues et produits dérivés	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux, additifs et produits dérivés		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues