

**Cahier des charges du label rouge n° LA 01/84
« Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes,
frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.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 jaune fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>3 ans minimum</u> sans préjudice de la réglementation en vigueur. Les ordonnances sont conservées pendant une période de 5 ans.

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origine (CO) des reproducteurs

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificats d'origine des oisillons

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

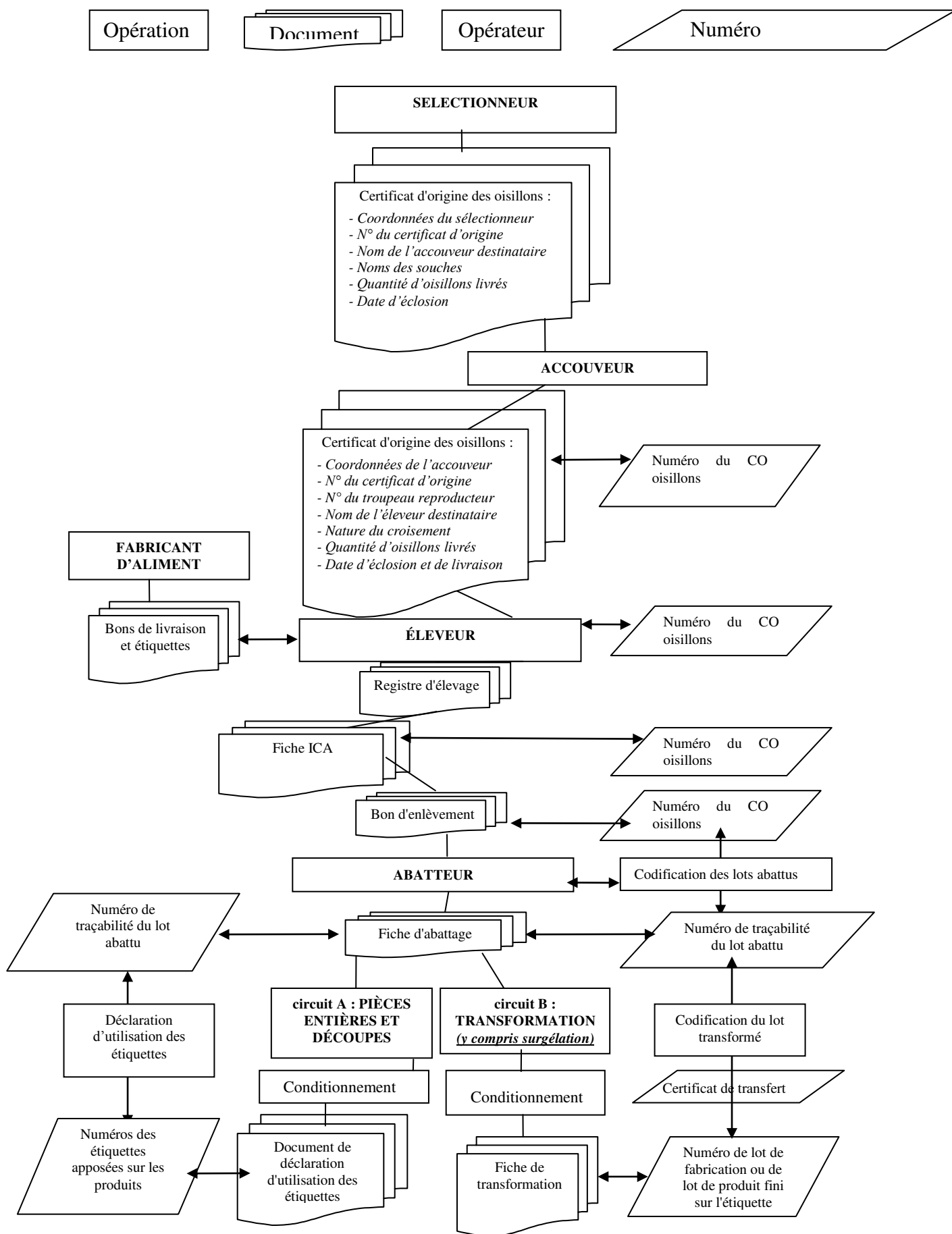
Les documents ou éléments d'identification utilisés à chaque étape d'élaboration du produit final doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur / Accoureur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Mortalité au jour le jour - Livraison d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs

Etape	Documents de référence	Mentions portées
		et remarques associées
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage - Certificat d'origine des oisillons - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à Abatteur ODG	Bons d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage - Nombre de volailles enlevées et poids vif total - Type de volailles - Age en jours - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe transmet à ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volaille cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe - Nombre d'étiquettes rebutées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot

Etape	Documents de référence	Mentions portées
surgélation transmet à ODG		<ul style="list-style-type: none"> - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevées - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisées - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

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

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 g</u>
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Les œufs à couver sont pesés au minimum deux fois par semaine pendant toute la période d'élevage des reproducteurs.

5.4. Alimentation des volailles

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

5.5. Élevage

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
S6.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	La couleur des toits doit être en harmonie avec le paysage
S7.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S9.	Éclairage du bâtiment	En cas de piquage, il est admis que les bâtiments soient temporairement obscurcis

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Par temps très chaud, une brumisation d'eau permet de rafraîchir l'air.
S11.	Modalités d'identification des volailles	Les différents lots de volailles sont identifiés avec le numéro de bande et le nom de l'éleveur.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement est électrique ou gazeux. Dans le cas de l'anesthésie au gaz, les volailles restent dans les cages lors de l'étourdissement. Afin de limiter le stress des volailles, une fois étourdies, elles sont attrapées et accrochées
S13.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Niveaux de contrôle des carcasses par l'abattoir	Les niveaux de contrôle suivants sont mis en place par l'abattoir : - étourdissement, - plumaison, - éviscération, - lavage des carcasses.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>- 2 h environ minimum en ressuage dynamique</u> <u>- 4h30 environ minimum en ressuage statique.</u>

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Modalités d'organisation des opérations de découpe	Les opérations de découpe se font par lot avec une séparation entre les lots. La séparation se fait dans le temps : un espace de 30 secondes minimum est laissé sur la ligne de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Modalités d'organisation des opérations de surgélation	La séparation se fait : - Soit dans le temps : la surgélation des volailles label rouge est réalisée dans des créneaux horaires définis ; - Soit dans l'espace : chaque lot de volailles label rouge est séparé physiquement des volailles non label rouge et identifié.
S18.	Procédé de surgélation	La surgélation se fait en tunnel pour les poulets entiers et en surgélateur à spirale pour les découpes.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Additifs interdits	Documentaire
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire
C	Délai entre abattage et la mise en découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Documentaire et visuel
C	Qualité des découpes de volailles	visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Démarrage		Croissance		Finition		Retrait	
	1 - 28 jours		29 - 65 jours		66 – 75 jours		À partir de 76 jours	
Total céréales + produits dérivés de céréales	50% minimum		75 % minimum en moyenne pondérée					
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	0	50	0	70	0	70	0	70
Maïs	10	70	10	70	20	70	20	70
Orge	0	20	0	20	0	20	0	20
Avoine	0	15	0	15	0	15	0	15
Triticale	0	15	0	30	0	30	0	35
Sorgho	0	15	0	30	0	30	0	35
Produits dérivés de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Son, drêche de blé, drêche de maïs...	0	15	0	15	0	15	0	15
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	10	50	0	30	0	25	0	25
Tourteaux de tournesol	0	15	0	15	0	15	0	15
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines d'oléagineux sauf colza	0	15	0	15	0	15	0	15
Graines de protéagineux	0	10	0	10	0	10	0	10
colza sous toutes ses formes	0	10	0	10	0	10	0	10
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Luzerne et dérivés	0	10	0	10	0	10	0	10
Mélasse	0	5	0	5	0	5	0	5
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Huiles végétales	0	5	0	5	0	5	0	5
Additifs et minéraux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Compléments Minéraux Vitaminiques - additifs autorisés – oligo éléments – vitamines	0	5	0	5	0	5	0	5
Acides aminés	0	3	0	3	0	3	0	3
Minéraux	0	5	0	5	0	5	0	5

**Cahier des charges du label rouge n° LA 02/84
« Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes,
fraîche ou surgelée »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	3 ans minimum sans préjudice de la réglementation en vigueur. Les ordonnances sont conservées pendant une période de 5 ans.

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origine (CO) des reproducteurs

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificats d'origine des oisillons

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

La traçabilité doit permettre, à l'aide des différents moyens d'identification mis en œuvre pour chaque étape d'élaboration du produit final, de retrouver toutes les caractéristiques des volailles label rouge.

Les documents ou éléments d'identification utilisés doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs.

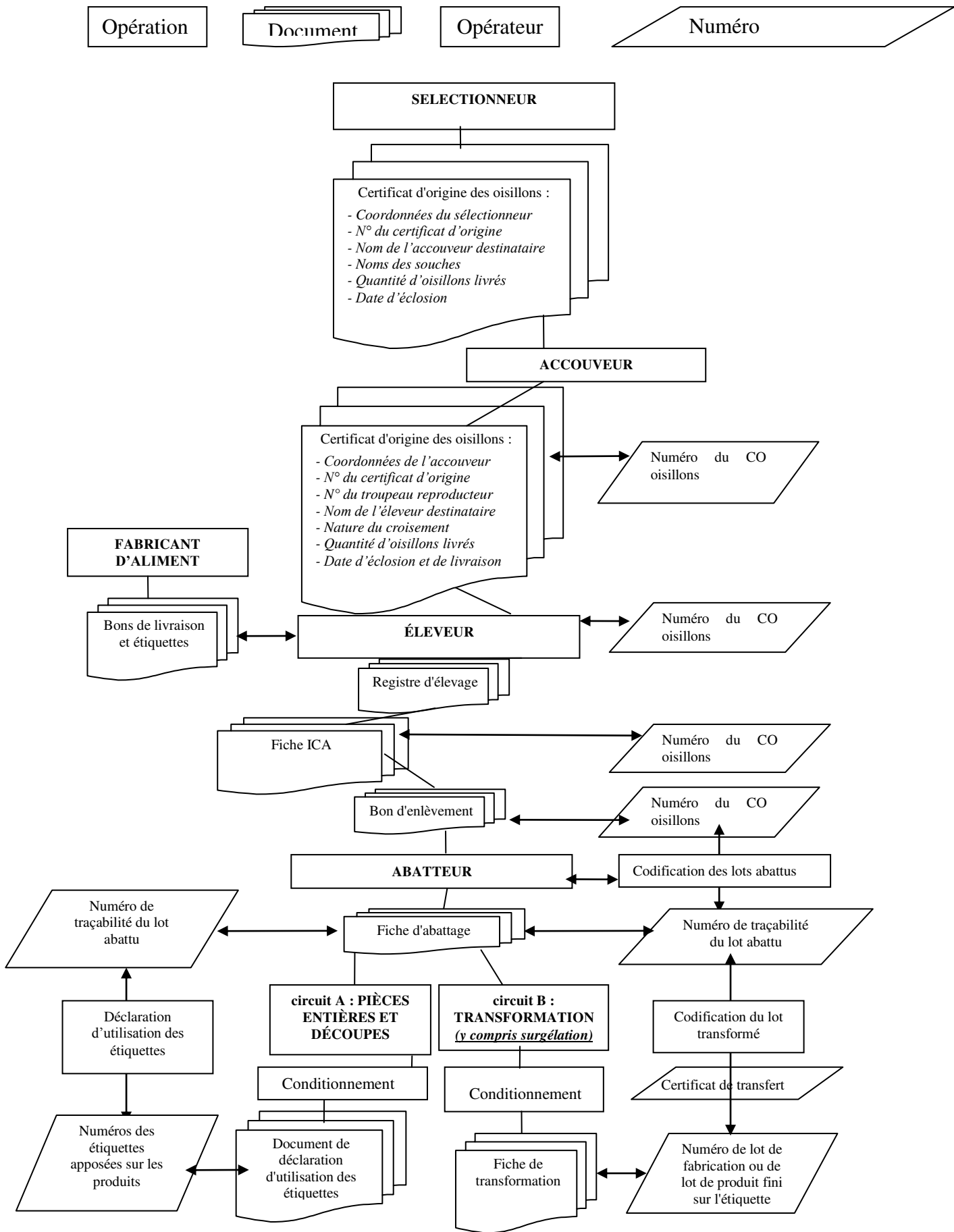
Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière.

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur / Accoureur qui transmet à ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu

Étape	Documents de référence	Mentions portées
		- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	- Mortalité au jour le jour - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associées
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	- Fiche d'élevage - Certificat d'origine des oisillons - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à Abattoir	Bons d'enlèvement des volailles	- Date de l'abattage - Nombre de volailles enlevées et poids vif total - Type de volailles - Age en jours - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Eleveur transmet à Abattoir et à ODG	Fiche ICA (information chaîne alimentaire)	L'ensemble des mentions réglementaires dont le numéro de bande
Abattoir	Fiche d'abattage	- Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abattoir transmet à Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	- Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe transmet à ODG	Document découpe	- Nombre de carcasses de volaille cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux

Étape	Documents de référence	Mentions portées
		<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe - Nombre d'étiquettes rebutées
Abattoir et/ou atelier de découpe transmet à ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre de oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevées - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisées - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Pintade			
		♀ \ ♂	Essor MI	Essor ML	GF 36
		Essor LF	Essor ML.LF	Essor ML.LF	
		GF 48			Caringa Nimba

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Modalités de contrôle de l'homogénéité des œufs à couvrir	Les œufs sont pesés au minimum deux fois par semaine jusqu'à l'obtention d'un poids moyen de 40 grammes.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

5.5. Élevage

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
S5.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	La couleur des toits doit être en harmonie avec le paysage
S6.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Type d'élevage	L'élevage se pratique sur parcours en plein air
S8.	Éclairage du bâtiment	En cas de piquage, il est admis que les bâtiments soient temporairement obscurcis

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Par temps très chaud, une brumisation d'eau permet de rafraîchir l'air.
S10.	Modalités d'identification des volailles	Les différents lots de volailles sont identifiés avec le numéro de bande et le nom de l'éleveur.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement est électrique ou gazeux. Dans le cas de l'anesthésie au gaz, les volailles restent dans les cages lors de l'étourdissement. Afin de limiter le stress des volailles, une fois étourdiées, elles sont attrapées et accrochées
S12.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Niveaux de contrôle des carcasses par l'abattoir	Les niveaux de contrôle suivants sont mis en place par l'abattoir : - étourdissement, - plumaison, - éviscération, - lavage des carcasses.

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Modalités d'organisation des opérations de découpe	Les opérations de découpe se font par lot avec une séparation entre les lots. La séparation se fait dans le temps : un espace de 30 secondes minimum est laissé sur la ligne de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Modalités d'organisation des	La séparation se fait :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	opérations de surgélation	- Soit dans le temps : la surgélation des volailles label rouge est réalisée dans des créneaux horaires définis ; - Soit dans l'espace : chaque lot de volailles label rouge est séparé physiquement des volailles non label rouge et identifié.
S16.	Procédé de surgélation	La surgélation se fait en tunnel pour les poulets entiers et en surgélateur à spirale pour les découpes.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Additifs interdits	Documentaire
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire
C	Délai entre abattage et la mise en découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Documentaire et visuel
C	Qualité des découpes de volailles	visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Démarrage		Croissance		Finition	
	1 - 28 jours		29 - 60 jours		61 à l'abattage	
Total céréales + produits dérivés de céréales	50% minimum		75 % minimum en moyenne pondérée			
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	0	50	0	70	0	70
Maïs	0	70	0	70	0	70
Orge	0	20	0	20	0	20
Avoine	0	15	0	15	0	15
Triticale	0	15	0	30	0	30
Sorgho	0	15	0	30	0	30
produits dérivés de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Son, drêche de blé, drêche de maïs. ..	0	15	0	15	0	15
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	0	50	0	50	0	50
Tourteaux de tournesol	0	15	0	15	0	15
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines d'oléagineux sauf colza	0	15	0	15	0	15
Graines de protéagineux	0	10	0	10	0	10
colza sous toutes ses formes	0	10	0	10	0	10
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Luzerne et dérivés	0	10	0	10	0	10
Mélasse	0	5	0	5	0	5
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Huiles végétales	0	5	0	5	0	5
Additifs et minéraux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Compléments Minéraux Vitaminiques - additifs autorisés – oligo éléments – vitamines	0	5	0	5	0	5
Acides aminés	0	3	0	3	0	3
Minéraux	0	5	0	5	0	5

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 02/85 « Canard fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »</p>
--

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 70 jours minimum pour les femelles
84 jours minimum pour les mâles

Avertissement :

Les conditions de production spécifiques associées aux conditions de production communes aux produits label rouge « Volailles fermières de chair » fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime constituent le cahier des charges du label rouge n° LA 02/85 « Canard fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé ».

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Canard 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 canard fermier élevé en plein air, battu à 70 jours minimum pour les femelles et 84 jours pour les mâles.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum ;
- Fermier - élevé en plein air ;
- Durée d'élevage :
 - o 70 jours minimum pour les femelles ;
 - o 84 jours minimum pour les mâles.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans</u>

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

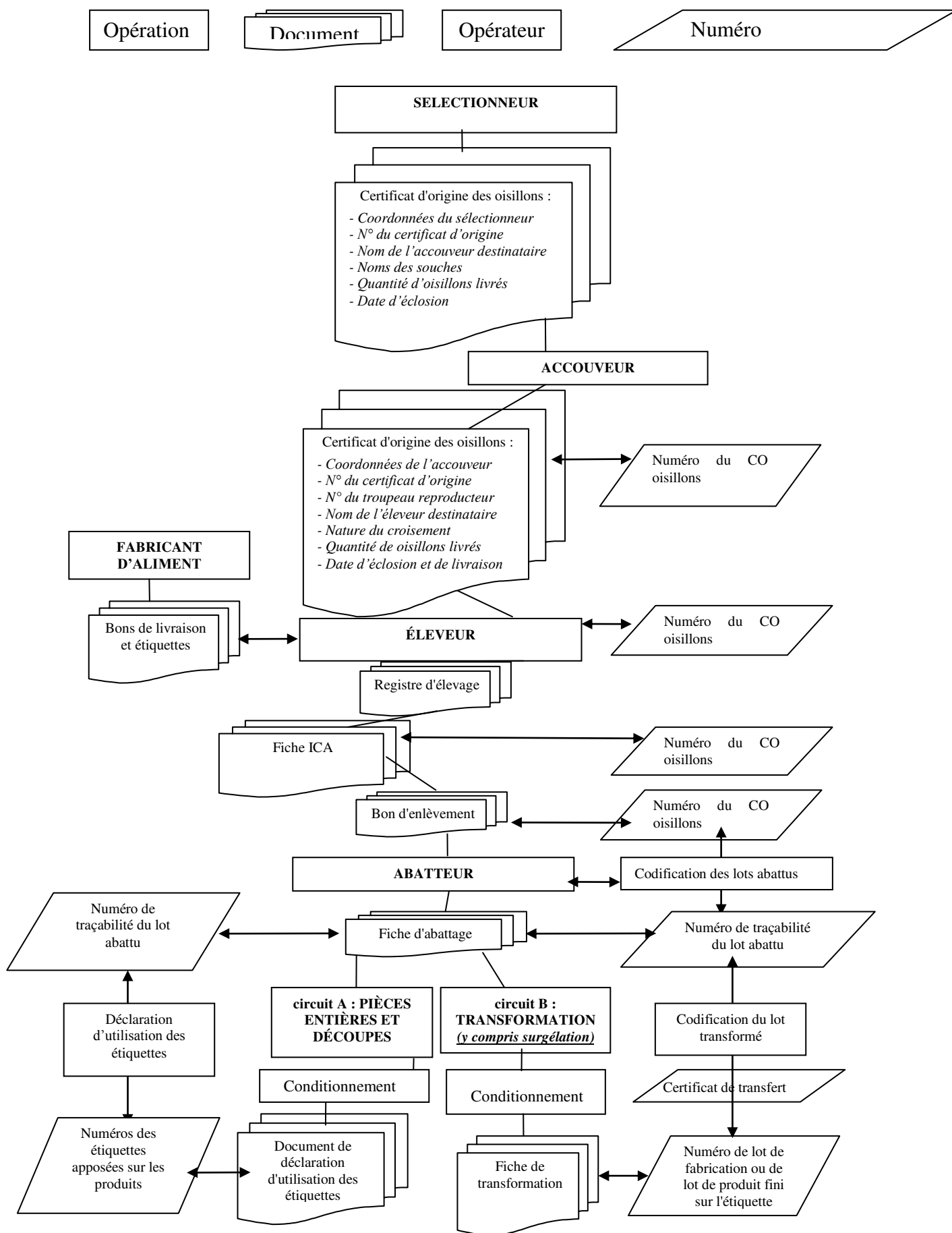
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur / Accoureur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Mortalité au jour le jour - Livraison d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués

Etape	Documents de référence	Mentions portées
		<ul style="list-style-type: none"> - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associées
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage - Certificat d'origine des oisillons - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à Abatteur ODG	Bons d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage - Nombre de volailles enlevées et poids vif total - Type de volailles - Age en jours - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe transmet à ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volaille cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe - Nombre d'étiquettes rebutées

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevées - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisées - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité

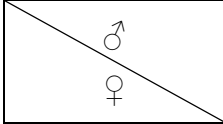


5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Canard de Barbarie			
			SR	CF	CZ
		CK	R61	R71M	R71

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<ul style="list-style-type: none"> - Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ; - Les œufs d'un calibre insuffisant doivent être éliminés ; - Les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.
S4.	Conformité des oisillons	Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

5.4. Alimentation des volailles

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Validation des formules d'aliment	Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne préalablement à sa mise en application, le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG, pour sa validation.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en sexe séparé.

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
S8.	Matériaux utilisés lors de la construction des bâtiments d'élevage	Les matériaux utilisés permettent d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum.
S9.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant
S10.	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

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
S11.	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S12.	Caractéristiques du parcours	Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois
S13.	Cultures de rente sur parcours	Interdite
S14.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>Repos de 8 semaines minimum</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Intervention sur les animaux	Quand un époutage du bec ou de la griffe est nécessaire, il doit être réalisé à l'âge de 4 semaines au plus tard.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>6 heures</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeuse, doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux.
S18.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>
S19.	Qualité de l'eau utilisée lors de l'échaudage	L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.
S20.	Conditions de réglage et d'entretien des machines à plumer	<ul style="list-style-type: none"> - Le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot ; - Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau ; - L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	<u>Durée du ressuage</u>	- <u>2 heures minimum et 6 heures maximum pour les femelles</u> - <u>7 heures maximum pour les mâles.</u>
S22.	Température à cœur des carcasses à l'issue du ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Remise du certificat de transfert	Le certificat de transfert établi par l'abatteur et transmis à l'ODG comporte : - l'identification du lot, - le nombre de carcasses de volailles transférées, - la date d'abattage, - le chrono datage du transport.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de volailles label rouge, c'est à dire : - Spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis. ou, - Spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles label rouge peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non labels rouges
S25.	Modalités d'utilisation des salles de l'atelier de découpe	- L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe-conditionnement dans laquelle se fait la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes numérotées ; - La pose des étiquettes poids-prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Conditions de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé.
S27.	Enregistrement des opérations de surgélation	Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Modalités d'étiquetage des produits destinés à la restauration hors foyer	L'emballage comporte : - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis ; - Le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge ou de morceaux) ; - L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.
S29.	Modalités d'étiquetage des découpes en vrac	L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couvrir	Visuel
C	Additifs interdits	Documentaire et analyse
S10	Cloisonnement des bâtiments	Documentaire et visuel
S24	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	
C	Délai de surgélation	Visuel
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et visuel
C	Mentions minimums d'étiquetage	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

PERIODE D'UTILISATION	Démarrage		Finition	
	0 à 35 jours maxi		36 jours à l'abattage	
COMPOSANTS	Au minimum 50% de céréales		Au minimum 75% de céréales	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi
<i>Grains de Céréales</i>				
Blé	10,00	30,00	10,00	40,00
Triticale	0,00	25,00	0,00	40,00
Maïs	25,00	70,00	15,00	80,00
Sorgho	0,00	20,00	0,00	30,00
Orge	0,00	3,00	0,00	5,00
Avoine	0,00	5,00	0,00	5,00
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales : 15% maxi de l'ensemble céréales et produits dérivés			
Son	0,00	7,50	0,00	11,25
Remoulage	0,00	7,50	0,00	11,25
Autres produits dérivés	0,00	7,50	0,00	11,25
Produits et produits dérivés d'oléagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	0,00	60,00	0,00	25,00
Tourteaux de colza	0,00	2,00	0,00	5,00
Tourteaux de tournesol	0,00	3,00	0,00	5,00
Graines de colza	0,00	3,00	0,00	5,00
Graines de soja	0,00	8,00	0,00	12,00
Graines de tournesol	0,00	4,00	0,00	6,00
Produits et produits dérivés de légumineuses	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Pois	0,00	5,00	0,00	12,00
Féverole	0,00	4,00	0,00	8,00
Lupin	0,00	2,00	0,00	5,00
<i>Produits de la fabrication du sucre</i>				
Mélasse	0,00	2,00	0,00	2,00
Minéraux	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Carbonate de chaux	-	libre	-	libre
Bicarbonate de soude	-	libre	-	libre
Sel (NaCl)	0,100	0,400	0,10	0,400
Phosphate bicalcique	-	libre	-	libre
<i>Fourrages séchés</i>				
Luzerne	0,00	2,00	0,00	5,00
Concentrat de luzerne		2,00		5,00
<i>Huiles végétales</i>				
Soja, Colza, Tournesol	0,00	2,00	0,00	4,00
Huiles brutes de palme et produits de palme pure ou en mélange	0,00	2,00	0,00	4,00
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0,50	5,00	0,50	5,00

**Cahier des charges du label rouge n° LA 02/93
« Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes,
frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>3 ans minimum</u> sans préjudice de la réglementation en vigueur. Les ordonnances sont conservées pendant une période de 5 ans.

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origine (CO) des reproducteurs

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificats d'origine des oisillons

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

La traçabilité doit permettre, à l'aide des différents moyens d'identification mis en œuvre pour chaque étape d'élaboration du produit final, de retrouver toutes les caractéristiques des volailles label rouge.

Les documents ou éléments d'identification utilisés doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs.

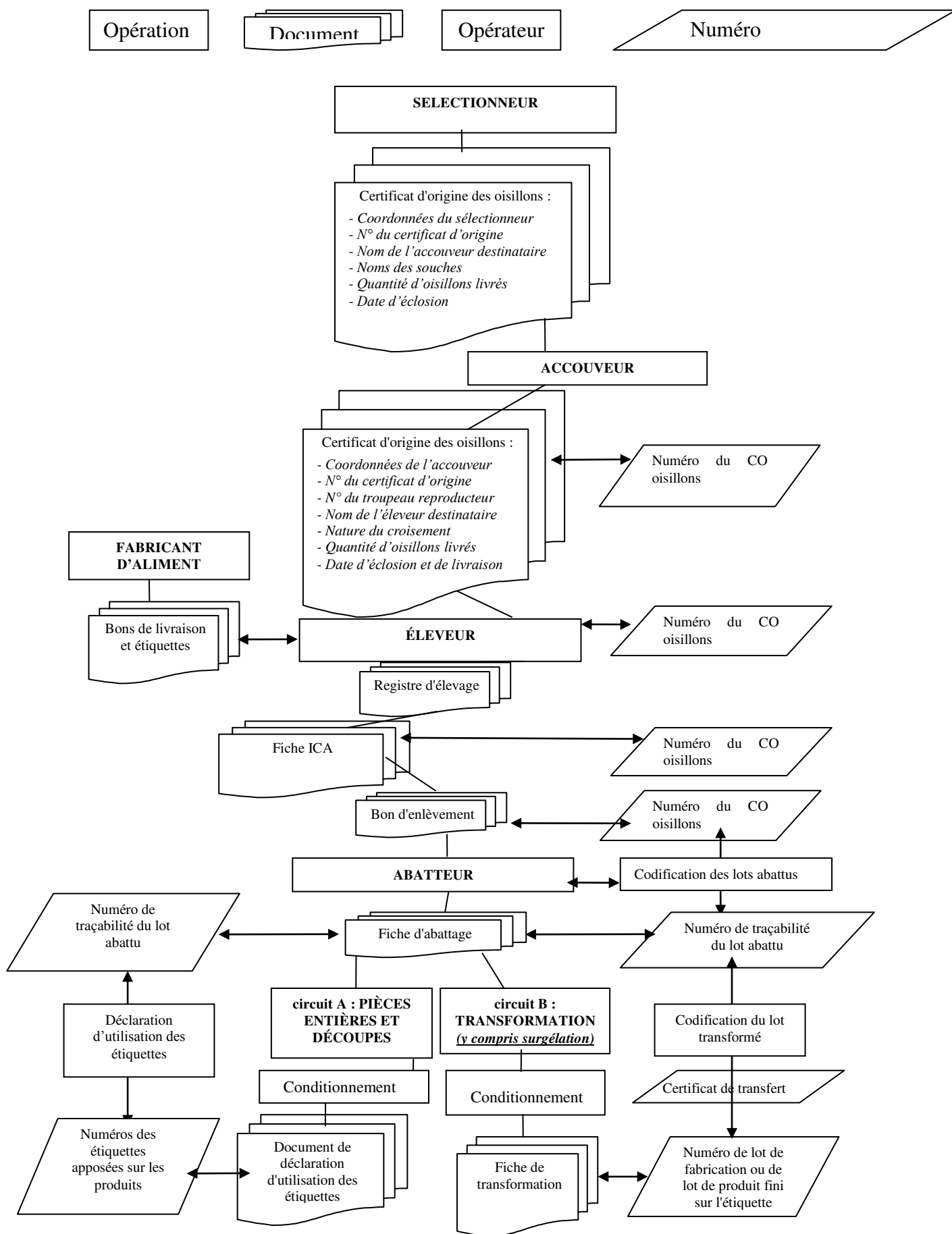
Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière.

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur / Accoureur qui transmet à ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu

Étape	Documents de référence	Mentions portées
		- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	- Mortalité au jour le jour - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associées
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	- Fiche d'élevage - Certificat d'origine des oisillons - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à Abattoir	Bons d'enlèvement des volailles	- Date de l'abattage - Nombre de volailles enlevées et poids vif total - Type de volailles - Age en jours - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Eleveur transmet à Abattoir Et à ODG	Fiche ICA (information chaîne alimentaire)	L'ensemble des mentions réglementaires dont le numéro de bande
Abattoir	Fiche d'abattage	- Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abattoir transmet à Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	- Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe transmet à ODG	Document découpe	- Nombre de carcasses de volaille cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de

Étape	Documents de référence	Mentions portées
		morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe - Nombre d'étiquettes rebutées
Abattoir et/ou atelier de découpe transmet à ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre de oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevées - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisées - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes blanches non cou nu		
		♂ / ♀	T55	I 66
		JA57	T557	I 657
		SA51	T551	-

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 g</u>
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Les œufs à couver sont pesés au minimum deux fois par semaine pendant toute la période d'élevage des reproducteurs.

5.4. Alimentation des volailles

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

5.5. Élevage

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
S6.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	La couleur des toits doit être en harmonie avec le paysage
S7.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S9.	Éclairage du bâtiment	En cas de piquage, il est admis que les bâtiments soient temporairement obscurcis

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Par temps très chaud, une brumisation d'eau permet de rafraîchir l'air.
S11.	Modalités d'identification des volailles	Les différents lots de volailles sont identifiés avec le numéro de bande et le nom de l'éleveur.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement est électrique ou gazeux. Dans le cas de l'anesthésie au gaz, les volailles restent dans les cages lors de l'étourdissement. Afin de limiter le stress des volailles, une fois étourdies, elles sont attrapées et accrochées
S13.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Niveaux de contrôle des carcasses par l'abattoir	Les niveaux de contrôle suivants sont mis en place par l'abattoir : - étourdissement, - plumaison, - éviscération, - lavage des carcasses.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>- 2 h environ minimum en ressuage dynamique</u> <u>- 4h30 environ minimum en ressuage statique.</u>

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Modalités d'organisation des opérations de découpe	Les opérations de découpe se font par lot avec une séparation entre les lots. La séparation se fait dans le temps : un espace de 30 secondes minimum est laissé sur la ligne de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Modalités d'organisation des opérations de surgélation	La séparation se fait : - Soit dans le temps : la surgélation des volailles label rouge est réalisée dans des créneaux horaires définis ; - Soit dans l'espace : chaque lot de volailles label rouge est séparé physiquement des volailles non label rouge et identifié.
S18.	Procédé de surgélation	La surgélation se fait en tunnel pour les poulets entiers et en surgélateur à spirale pour les découpes.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Additifs interdits	Documentaire
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire
C	Délai entre abattage et la mise en découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Documentaire et visuel
C	Qualité des découpes de volailles	visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Démarrage		Croissance		Finition		Retrait	
	1 - 28 jours		29 - 65 jours		66 – 75 jours		À partir de 76 jours	
Total céréales + produits dérivés de céréales	50% minimum		75 % minimum en moyenne pondérée					
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	0	50	10	70	10	70	10	70
Maïs	20	70	10	70	10	70	10	70
Orge	0	20	0	20	0	20	0	20
Avoine	0	15	0	15	0	15	0	15
Triticale	0	15	0	30	0	30	0	35
Sorgho	0	15	0	30	0	30	0	35
Sous-produits de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Son, drêche de blé, drêche de maïs...	0	15	0	15	0	15	0	15
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	10	50	10	30	10	25	10	25
Tourteaux de tournesol	0	15	0	15	0	15	0	15
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines d'oléagineux sauf colza	0	15	0	15	0	15	0	15
Graines de protéagineux	0	10	0	10	0	10	0	10
colza sous toutes ses formes	0	10	0	10	0	10	0	10
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Luzerne et dérivés	0	10	0	10	0	10	0	10
Mélasse	0	5	0	5	0	5	0	5
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Huiles végétales	0	5	0	5	0	5	0	5
Additifs et minéraux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Compléments Minéraux Vitaminiques - additifs autorisés – oligo éléments – vitamines	0	5	0	5	0	5	0	5
Acides aminés	0	3	0	3	0	3	0	3
Minéraux	0	5	0	5	0	5	0	5

**Cahier des charges du label rouge n° LA 03/12
« Poularde noire fermière élevée en plein air, entière et
découpes, fraîche ou surgelée »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. Dénomination du label rouge	3
3. Description du produit.....	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant.....	3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	3
4. Traçabilité.....	3
4.1. Identification du produit	3
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité	4
4.3. Schéma de traçabilité.....	6
5. Méthode d'obtention.....	8
5.1. Schéma de vie	8
5.2. Sélection	8
5.3. Multiplication / Accoupage.....	8
5.3.1. Oisillons mis en place.....	8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4. Alimentation des volailles.....	9
5.5. Élevage	9
5.5.1. Provenance des volailles	9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	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	9
5.5.3. Parcours	9
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.5.5. Enlèvement de la bande.....	9
5.5.6. Ramassage et transport	10
5.6. Abattage	10
5.6.1. Attente avant abattage.....	10
5.6.2. Abattage	10
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	10
5.6.4. Ressuage.....	10
5.7. Conditionnement des volailles entières	10
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	11
5.9. Transformation	11
5.10. Surgélation.....	11
6. Étiquetage	11
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	11
Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :	Erreur ! Signet non défini.

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>3 ans minimum</u> sans préjudice de la réglementation en vigueur. Les ordonnances sont conservées pendant une période de 5 ans.

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origine (CO) des reproducteurs

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificats d'origine des oisillons

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

La traçabilité doit permettre, à l'aide des différents moyens d'identification mis en œuvre pour chaque étape d'élaboration du produit final, de retrouver toutes les caractéristiques des volailles label rouge.

Les documents ou éléments d'identification utilisés doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs.

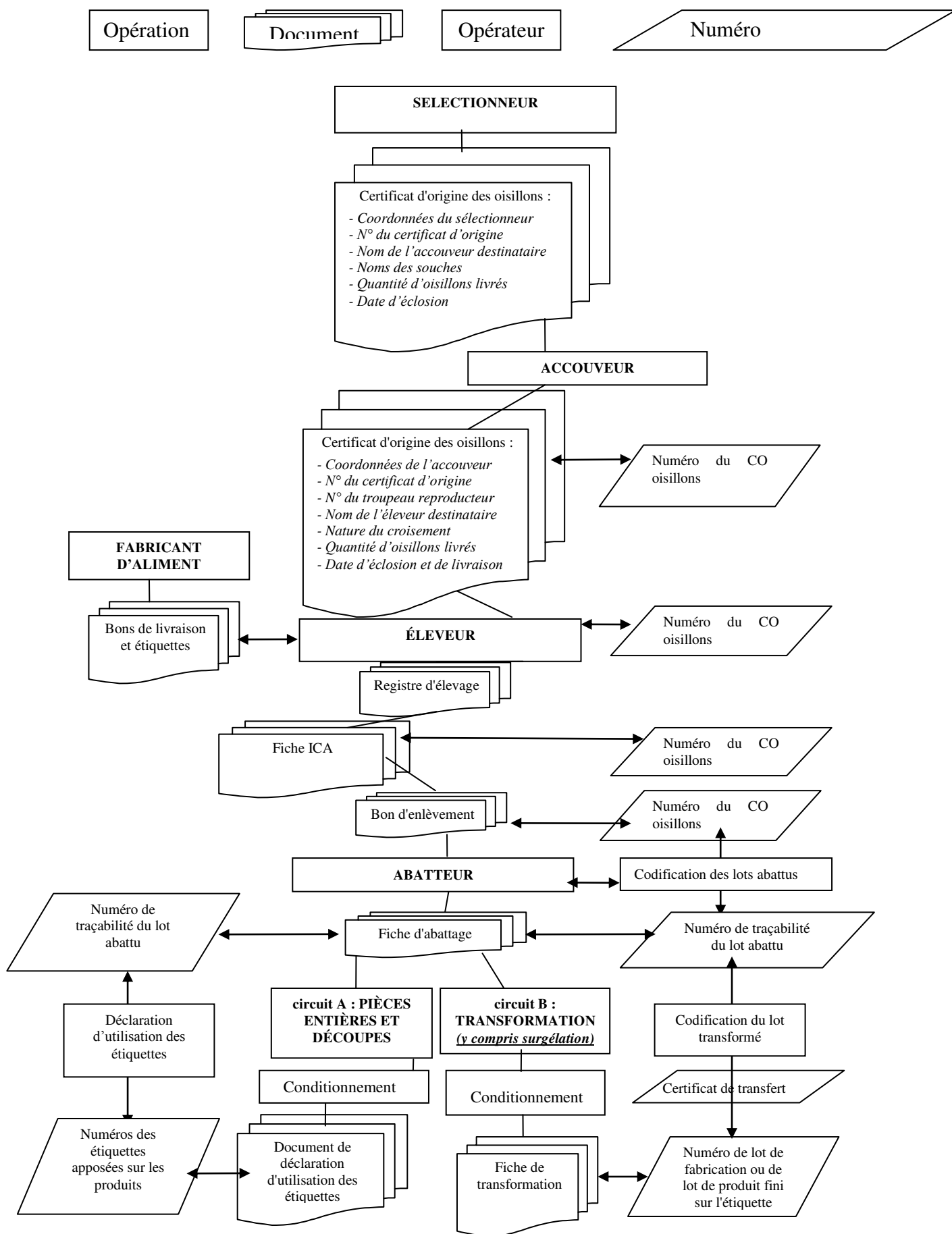
Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière.

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur / Accoureur qui transmet à ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu

Étape	Documents de référence	Mentions portées
		- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	- Mortalité au jour le jour - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associées
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	- Fiche d'élevage - Certificat d'origine des oisillons - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à Abattoir	Bons d'enlèvement des volailles	- Date de l'abattage - Nombre de volailles enlevées et poids vif total - Type de volailles - Age en jours - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Eleveur transmet à Abattoir et à ODG	Fiche ICA (information chaîne alimentaire)	L'ensemble des mentions réglementaires dont le numéro de bande
Abattoir	Fiche d'abattage	- Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abattoir transmet à Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	- Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe transmet à ODG	Document découpe	- Nombre de carcasses de volaille cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux

Étape	Documents de référence	Mentions portées
		<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe - Nombre d'étiquettes rebutées
Abattoir et/ou atelier de découpe transmet à ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre de oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevées - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisées - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité

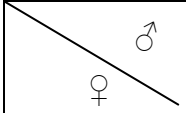


5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes noires cou nu			
			S88	T77N	G22 N
		P6 N	S86	-	-
		GF10	-	-	G210 N
		SA 51 Noire	-	T751N Noir	-

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 g</u>
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Les œufs à couver sont pesés au minimum deux fois par semaine pendant toute la période d'élevage des reproducteurs.

5.4. Alimentation des volailles

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

5.5. Élevage

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
S6.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	La couleur des toits doit être en harmonie avec le paysage
S7.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S9.	Éclairage du bâtiment	En cas de piquage, il est admis que les bâtiments soient temporairement obscurcis
S10.	Conditions de finition	Afin de maîtriser l'apparition de la maturité sexuelle et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de poulardes en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment. L'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Par temps très chaud, une brumisation d'eau permet de rafraîchir l'air.
S12.	Modalités d'identification des volailles	Les différents lots de volailles sont identifiés avec le numéro de bande et le nom de l'éleveur.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement est électrique ou gazeux. Dans le cas de l'anesthésie au gaz, les volailles restent dans les cages lors de l'étourdissement. Afin de limiter le stress des volailles, une fois étourdies, elles sont attrapées et accrochées

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Niveaux de contrôle des carcasses par l'abattoir	Les niveaux de contrôle suivants sont mis en place par l'abattoir : - étourdissement, - plumaison, - éviscération, - lavage des carcasses.

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Modalités d'organisation des opérations de découpe	Les opérations de découpe se font par lot avec une séparation entre les lots. La séparation se fait dans le temps : un espace de 30 secondes minimum est laissé sur la ligne de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Modalités d'organisation des opérations de surgélation	La séparation se fait : - Soit dans le temps : la surgélation des volailles label rouge est réalisée dans des créneaux horaires définis ; - Soit dans l'espace : chaque lot de volailles label rouge est séparé physiquement des volailles non label rouge et identifié.
S17.	Procédé de surgélation	La surgélation se fait en tunnel pour les poulets entiers et en surgélateur à spirale pour les découpes.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Additifs interdits	Documentaire
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire
C	Délai entre abattage et la mise en découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Documentaire et visuel
C	Qualité des découpes de volailles	visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Démarrage		Croissance		Finition		Retrait	
	1 - 28 jours		29 - 65 jours		66 à 2 semaines avant abattage maximum		2 semaines minimum à 4 semaines maximum avant abattage	
Total céréales + produits dérivés de céréales	50% minimum		75 % minimum en moyenne pondérée				80 % minimum en moyenne pondérée	
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	0	55	0	60	0	70	0	70
Maïs	0	70	0	70	0	70	0	70
Orge	0	20	0	20	0	20	0	40
Avoine	0	20	0	20	0	20	0	40
Triticale	0	20	0	30	0	30	0	40
Sorgho	0	20	0	30	0	30	0	40
Produits dérivés de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Son, drêche de blé, drêche de maïs...	0	7,5	0	11,25	0	11,25	0	12
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	0	50	0	50	0	50	0	50
Tourteaux de tournesol	0	15	0	15	0	15	0	15
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines d'oléagineux sauf colza	0	15	0	15	0	20	0	15
Graines de protéagineux	0	12	0	15	0	20	0	10
colza sous toutes ses formes	0	10	0	10	0	10	0	10
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Luzerne et dérivés	0	10	0	10	0	10	0	10
Mélasse	0	5	0	5	0	5	0	5
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Huiles végétales	0	5	0	5	0	5	0	5
Additifs et minéraux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Compléments Minéraux Vitaminiques - additifs autorisés – oligo éléments – vitamines	0	5	0	5	0	5	0	5
Acides aminés	0	3	0	3	0	3	0	3
Minéraux	0	5	0	5	0	5	0	5

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/82
« Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes,
fraîche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. Dénomination du label rouge.....	3
3. Description du produit	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant	3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure	3
4. Traçabilité	3
4.1. Identification du produit	3
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité.....	4
4.3. Schéma de traçabilité.....	6
5. Méthode d'obtention.....	8
5.1. Schéma de vie	8
5.2. Sélection	8
5.3. Multiplication / Accoupage.....	8
5.3.1. Oisillons mis en place	8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4. Alimentation des volailles	9
5.5. Élevage	9
5.5.1. Provenance des volailles	9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	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.....	9
5.5.3. Parcours	9
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.5.5. Enlèvement de la bande	10
5.5.6. Ramassage et transport	10
5.6. Abattage	10
5.6.1. Attente avant abattage.....	10
5.6.2. Abattage	10
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables	10
5.6.4. Ressuage.....	11
5.7. Conditionnement des volailles entières	11
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	11
5.8.1. Critères particuliers à la découpe.....	11
5.9. Transformation	11
5.10. Surgélation.....	12
6. Étiquetage.....	12
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	12
Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :	14

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

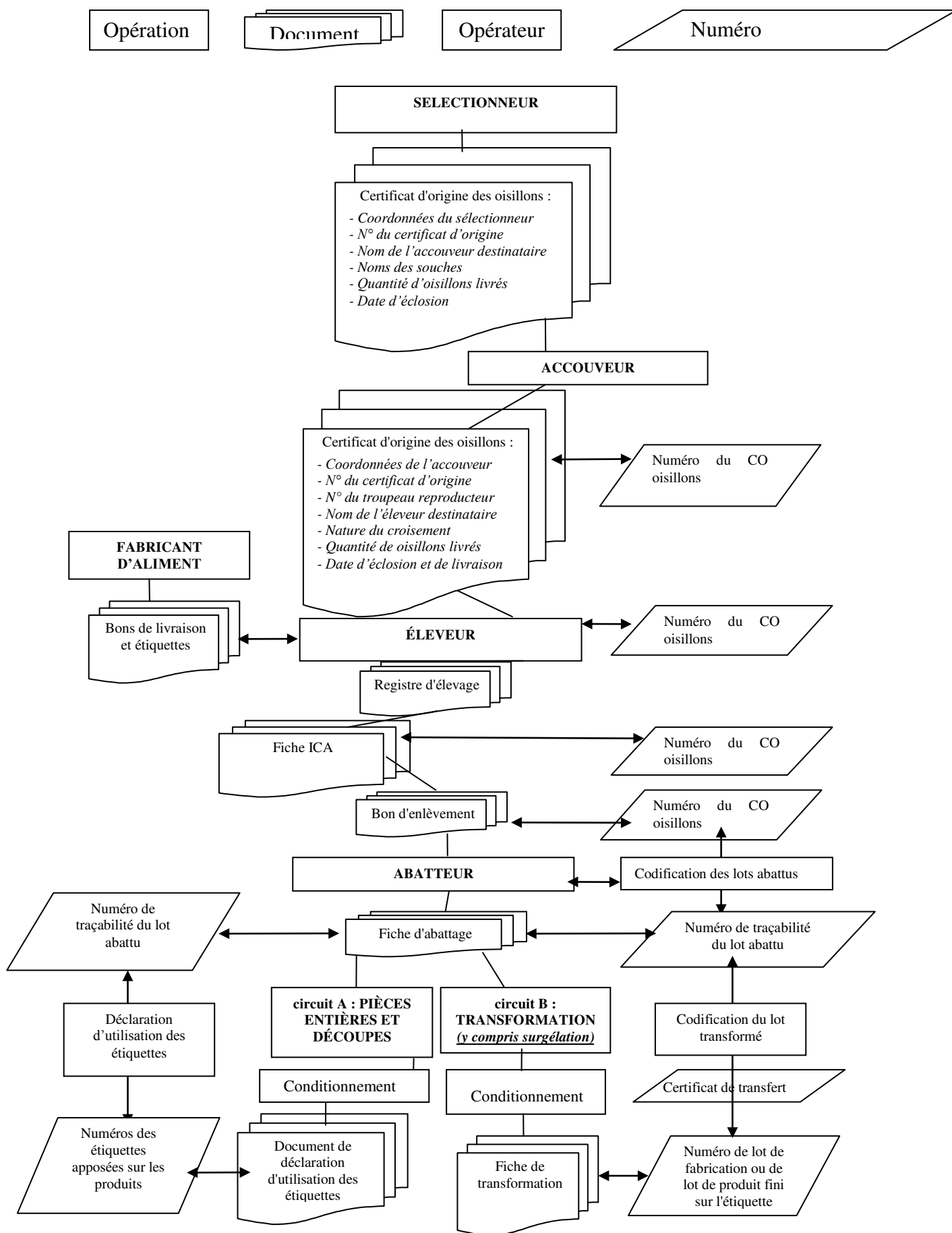
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur/ Accoureur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés

Etape	Document de référence	Mentions portées
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Mortalité au jour le jour - Livraisons d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés
	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage, - Certificat d'origine des oisillons, - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances, - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le poids vif total - Type de volailles, - Age en jours, - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe Transmet à : ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type

Étape	Document de référence	Mentions portées
		d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe. - Nombre d'étiquettes rebutées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité

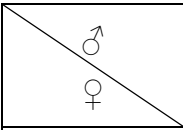


5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Pintade			
			GI55	Essor MI	GF 36
		GI 43	GI 543	-	-
		Essor LF	-	Essor MI LF	-
		GF 48	-	-	Caringa Nimba

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couvrir	<ul style="list-style-type: none"> - Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ; - Les œufs d'un calibre insuffisant doivent être éliminés ; - Les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.
S4.	Conformité des oisillons	Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S6.	Validation des formules d'aliment	Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne préalablement à sa mise en application, le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG, pour sa validation.

5.5. Élevage

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
S7.	Matériaux utilisés lors de la construction des bâtiments d'élevage	Les matériaux utilisés permettent d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum.
S8.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.
S9.	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

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
S10.	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S11.	Caractéristiques du parcours	Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois
S12.	Cultures de rente sur parcours	Interdite
S13.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>Repos de 8 semaines minimum</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>6 heures</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.
S16.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>
S17.	Qualité de l'eau utilisée lors de l'échaudage	L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.
S18.	Conditions de réglage et d'entretien des machines à plumer	<ul style="list-style-type: none"> - Le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot ; - Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau ; - L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>2 heures minimum et 6 heures maximum</u>
S20.	Température à cœur des carcasses à l'issue du ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Remise du certificat de transfert	Le certificat de transfert établi par l'abatteur et transmis à l'ODG comporte : - l'identification du lot, - le nombre de carcasses de volailles transférées, - la date d'abattage, - le chrono datage du transport.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de volailles label rouge, c'est à dire : Spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis. ou, Spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles label rouge peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non labels rouges
S23.	Modalités d'utilisation des salles de l'atelier de découpe	- L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe-conditionnement dans laquelle se fait la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes numérotées ; - La pose des étiquettes poids-prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

5.11.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé.
S25.	Enregistrement des opérations de surgélation	Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Modalités d'étiquetage des produits destinés à la restauration hors foyer	L'emballage comporte : - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis ; - Le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge ou de morceaux) ; - L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.
S27.	Modalités d'étiquetage des découpes en vrac	Chaque morceau comporte une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant : - le logo label rouge, - la dénomination de vente du produit, - le numéro d'homologation du label rouge, - la DLC - l'estampille sanitaire. L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couvrir	Visuel
S9	Cloisonnement des bâtiments	Documentaire et visuel
S13	Rotation des parcours	Visuel
C	Additifs interdits	Documentaire et analyse
C	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Documentaire et visuel

S22	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Visuel
C	Conditions de surgélation	Visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et visuel
C	Mentions minimums d'étiquetage	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Démarrage		Croissance		Finition	
Période d'âge	0 à 28 jours maxi		29 à 61 jours maxi		62 jours à l'abattage	
Quantité	0,500 à 0,700 Kg		1,500 à 2,000 Kg		Le Solde	
COMPOSANTS	Au minimum 50% de céréales		Au minimum 70% de céréales		Au minimum 75% de Céréales	
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	4,00	50,00	5,00	60,00	10,00	70,00
Maïs	4,00	60,00	7,00	65,00	5,00	70,00
Orge	0,00	7,50	0,00	20,00	0,00	20,00
Sorgho	0,00	20,00	0,00	30,00	0,00	35,00
Avoine	0,00	4,50	0,00	10,00	0,00	15,00
Triticale	0,00	11,00	0,00	30,00	0,00	35,00
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales : 15% maxi de l'ensemble céréales et produits dérivés					
Son	0,00	6,00	0,00	10,00	0,00	11,25
Remoulage	0,00	5,50	0,00	10,00	0,00	11,25
Autres produits dérivés	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	10,00	40,00	10,00	30,00	10,00	25,00
Tourteaux de colza	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Tourteaux de tournesol	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de soja	0,00	15,00	0,00	20,00	0,00	25,00
Graines de colza	0,00	5,00	0,00	7,00	0,00	12,00
Graines de tournesol	0,00	8,00	0,00	10,00	0,00	12,00
Pois	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	15,00
Féverole	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Lupin	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Pigments naturels extraits	0,00	5,00	0,00	6,00	0,00	6,00
Luzerne et dérivés	0,00	4,50	0,00	6,00	0,00	6,00
Mélasses	0,00	2,00	0,00	3,00	0,00	4,00
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Soja, colza, tournesol	0,00	3,00	0,00	4,00	0,00	5,00
Huiles brutes de palme et produits de palme pure ou en mélange	0,00	2,00	0,00	4,00	0,00	5,00
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00

**Cahier des charges du label rouge n° LA 04/06
« Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et
découpes, frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. Dénomination du label rouge	3
3. Description du produit.....	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant.....	3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	3
4. Traçabilité.....	3
4.1. Identification du produit	4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité	4
4.3. Schéma de traçabilité.....	6
5. Méthode d'obtention.....	8
5.1. Schéma de vie	8
5.2. Sélection	8
5.3. Multiplication / Accoupage.....	8
5.3.1. Oisillons mis en place.....	8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4. Alimentation des volailles.....	9
5.5. Élevage	9
5.5.1. Provenance des volailles	9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	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	9
5.5.3. Parcours	10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	10
5.5.5. Enlèvement de la bande.....	10
5.5.6. Ramassage et transport	10
5.6. Abattage	10
5.6.1. Attente avant abattage.....	10
5.6.2. Abattage	10
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	11
5.6.4. Ressuage.....	11
5.7. Conditionnement des volailles entières	11
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	12
5.8.1. Critères particuliers à la découpe.....	12
5.9. Transformation	12
5.10. Surgélation.....	12
6. Étiquetage	12
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13
Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :	14

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
 21 Boulevard Réaumur
 85013 LA ROCHE SUR YON
 Tél. 02 51 36 82 51
 Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'abattage	Minimum 154 jours	Environ 140 jours (maximum 145 jours)
Surface minimale du parcours	2,2 m ² / sujet jusqu'au 91 ^{ième} jour	Élevage en claustration

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Identification des volailles	Les poulets sont identifiés par une bague inviolable à l'aile, apposée au plus tard au chaponnage

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

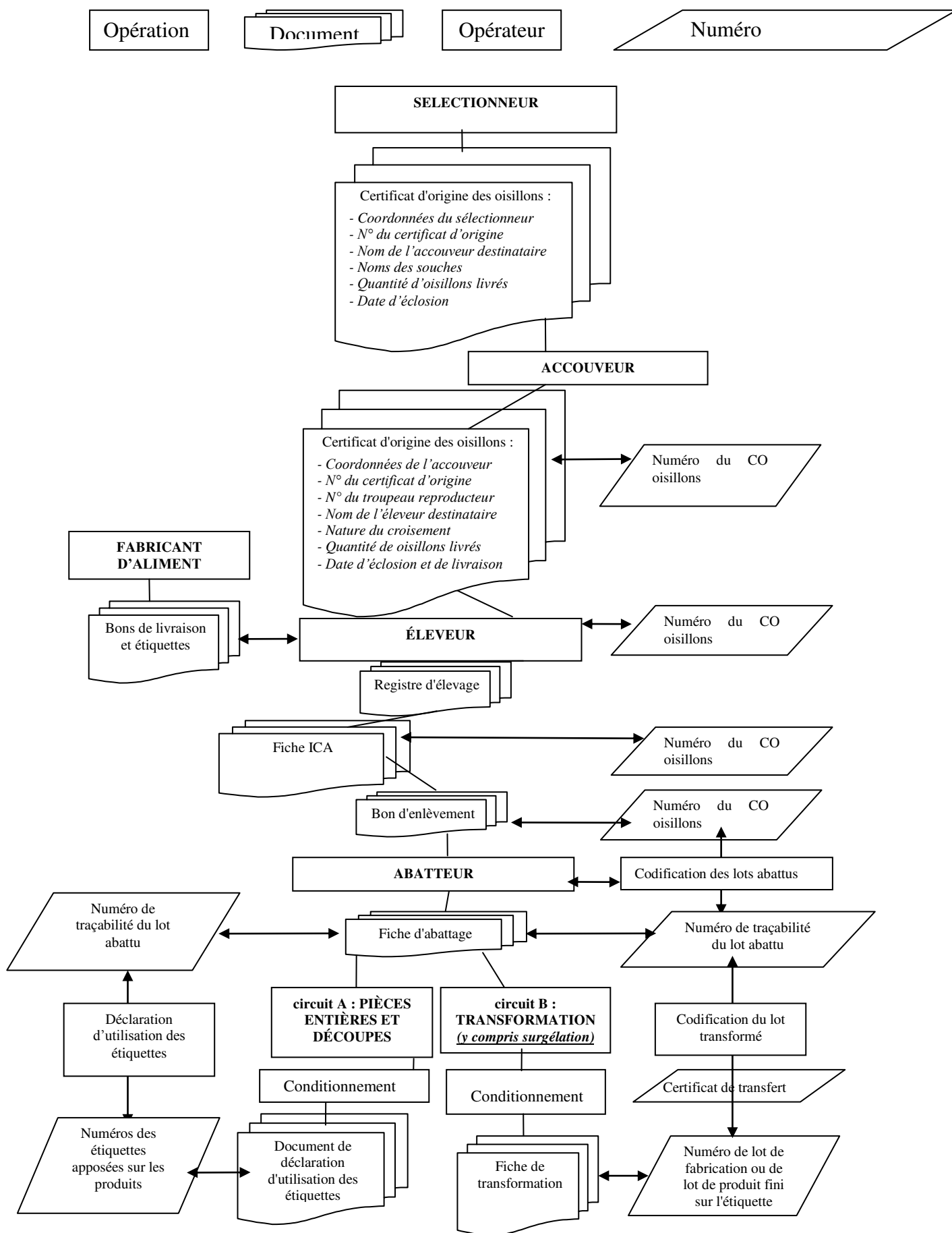
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur/ Accoureur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion

Etape	Document de référence	Mentions portées
		<ul style="list-style-type: none"> - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Mortalité au jour le jour - Livraisons d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés
	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage, - Certificat d'origine des oisillons, - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances, - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le poids vif total - Type de volailles, - Age en jours, - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe Transmet à : ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier

Étape	Document de référence	Mentions portées
		de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe. - Nombre d'étiquettes rebutées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes blanches cou nu		
		♂ ♀	T55N	G66N
		JA57	-	G657
		P6N	T56N	G66

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 g</u>
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<ul style="list-style-type: none"> - Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ; - Les œufs d'un calibre insuffisant doivent être éliminés ; - Les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.
S6.	Conformité des oisillons	Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8.	Validation des formules d'aliment	Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne préalablement à sa mise en application, le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG, pour sa validation.

5.5. Élevage

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
S9.	Matériaux utilisés lors de la construction des bâtiments d'élevage	Les matériaux utilisés permettent d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum.
S10.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.
S11.	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S13.	Conditions de finition	Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairage, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons. Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la

	prescription.
--	---------------

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S15.	Caractéristiques du parcours	Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois
S16.	Cultures de rente sur parcours	Interdite
S17.	<u>Surface du parcours</u>	<u>2,2 m2 / sujet minimum jusqu'au 91^{ème} jours</u>
S18.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>Repos de 8 semaines minimum</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>6 heures</u>
S20.	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>154 jours</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.
S22.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>

S23.	Qualité de l'eau utilisée lors de l'échaudage	L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.
S24.	Conditions de réglage et d'entretien des machines à plumer	<ul style="list-style-type: none"> - Le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot ; - Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau ; - L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Poids moyen vif du lot	4,300 kg (+/- 12%)

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>3 h minimum et 7 h maximum</u>
S27.	Température à cœur des carcasses à l'issue du ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Remise du certificat de transfert	<p>Le certificat de transfert établi par l'abatteur et transmis à l'ODG comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'identification du lot, - le nombre de carcasses de volailles transférées, - la date d'abattage, - le chrono datage du transport.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de volailles label rouge, c'est à dire : Spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis. ou, Spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles label rouge peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non labels rouges
S30.	Modalités d'utilisation des salles de l'atelier de découpe	- L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe-conditionnement dans laquelle se fait la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes numérotées ; - La pose des étiquettes poids-prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé.
S32.	Enregistrement des opérations de surgélation	Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Modalités d'étiquetage des produits destinés à la restauration hors foyer	L'emballage comporte : - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis ; - Le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge ou de morceaux) ; - L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.

S34.	Modalités d'étiquetage des découpes en vrac	<p>Chaque morceau comporte une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le logo label rouge, - la dénomination de vente du produit, - le numéro d'homologation du label rouge, - la DLC - l'estampille sanitaire. <p>L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.</p>
-------------	---	---

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S2	Identification des volailles	Documentaire et visuel
S4	Poids minimum des œufs à couvrir	Visuel
C	Conditions de chaponnage	Documentaire et visuel
S14	Utilisation du parcours	Visuel
C	Additifs interdits	Documentaire et analyse
S11	Cloisonnement des bâtiments	Documentaire et visuel
C	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Documentaire et visuel
S29	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Visuel
C	Procédé de surgélation	Visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et visuel
C	Mentions minimums d'étiquetage	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

Période de distribution	Démarrage		Croissance		Finition 01		Finition 02	
	0 à 28 jours maxi		29 à 52 jours maxi		53 à 28 j avant abattage maximum		Minimum 4 semaines avant abattage	
COMPOSANTS	50% de céréales au minimum		70% de céréales au minimum		75% de céréales au minimum		80% de céréales au minimum	
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	5,00	50,00	7,00	60,00	10,00	70,00	10,00	70,00
Maïs	8,00	60,00	7,00	65,00	5,00	70,00	5,00	70,00
Orge	0,00	7,50	0,00	12,50	0,00	15,00	0,00	15,00
Sorgho	0,00	20,00	0,00	30,00	0,00	35,00	0,00	35,00
Avoine	0,00	4,50	0,00	9,00	0,00	12,00	0,00	12,00
Triticale	0,00	11,00	0,00	30,00	0,00	35,00	0,00	35,00
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales : 15% maxi de l'ensemble céréales et produits dérivés							
Son	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25	0,00	12,00
Remoulage	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25	0,00	12,00
Autres produits dérivés	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25	0,00	12,00
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	10,00	40,00	10,00	35,00	5,00	25,00	5,00	35,00
Tourteaux de colza	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	5,00
Tourteaux de tournesol	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	15,00
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de soja	0,00	15,00	0,00	20,00	0,00	25,00	0,00	25,00
Graines de colza	0,00	5,00	0,00	5,00	0,00	6,00	0,00	5,00
Graines de tournesol	0,00	8,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Pois	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	15,00	0,00	15,00
Féverole	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Lupin	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Pigments naturels extraits	0,00	5,00	0,00	6,00	0,00	6,00	0,00	6,00
Luzerne et dérivés	0,00	4,50	0,00	5,50	0,00	5,50	0,00	5,50
Mélasses	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Soja, colza, tournesol	0,00	3,00	0,00	4,00	0,00	5,00	0,00	5,00
Huiles brutes de palme brutes et produits de palme purs ou en mélange	0,00	2,00	0,00	3,00	0,00	3,00	0,00	3,00
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/13
« Poularde jaune fermière élevée en plein air, entière et
découpes, fraîche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>3 ans minimum</u> sans préjudice de la réglementation en vigueur. Les ordonnances sont conservées pendant une période de 5 ans.

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origine (CO) des reproducteurs

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificats d'origine des oisillons

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

La traçabilité doit permettre, à l'aide des différents moyens d'identification mis en œuvre pour chaque étape d'élaboration du produit final, de retrouver toutes les caractéristiques des volailles label rouge.

Les documents ou éléments d'identification utilisés doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs.

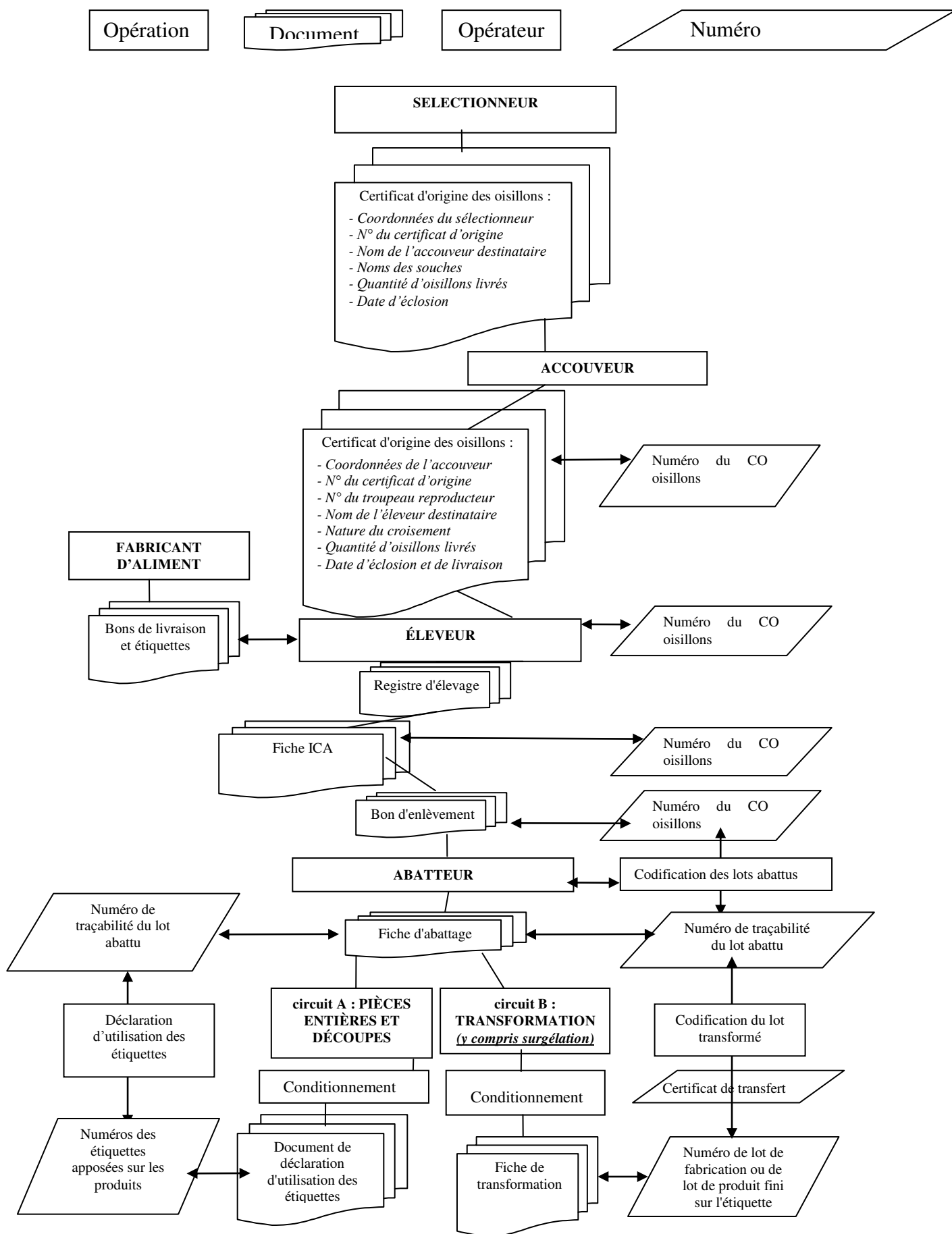
Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière.

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur / Accoureur qui transmet à ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu

Étape	Documents de référence	Mentions portées
		- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	- Mortalité au jour le jour - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associées
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	- Fiche d'élevage - Certificat d'origine des oisillons - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à Abattoir	Bons d'enlèvement des volailles	- Date de l'abattage - Nombre de volailles enlevées et poids vif total - Type de volailles - Age en jours - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Eleveur transmet à Abattoir et à ODG	Fiche ICA (information chaîne alimentaire)	L'ensemble des mentions réglementaires dont le numéro de bande
Abattoir	Fiche d'abattage	- Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abattoir transmet à Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	- Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe transmet à ODG	Document découpe	- Nombre de carcasses de volaille cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux

Étape	Documents de référence	Mentions portées
		<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe - Nombre d'étiquettes rebutées
Abattoir et/ou atelier de découpe transmet à ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre de oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevées - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisées - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

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

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 g</u>
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Les œufs à couver sont pesés au minimum deux fois par semaine pendant toute la période d'élevage des reproducteurs.

5.4. Alimentation des volailles

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

5.5. Élevage

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
S6.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	La couleur des toits doit être en harmonie avec le paysage
S7.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S9.	Éclairage du bâtiment	En cas de piquage, il est admis que les bâtiments soient temporairement obscurcis
S10.	Conditions de finition	Afin de maîtriser l'apparition de la maturité sexuelle et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de poulardes en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment. L'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Par temps très chaud, une brumisation d'eau permet de rafraîchir l'air.
S12.	Modalités d'identification des volailles	Les différents lots de volailles sont identifiés avec le numéro de bande et le nom de l'éleveur.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement est électrique ou gazeux. Dans le cas de l'anesthésie au gaz, les volailles restent dans les cages lors de l'étourdissement. Afin de limiter le stress des volailles, une fois étourdies, elles sont attrapées et accrochées

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Niveaux de contrôle des carcasses par l'abattoir	Les niveaux de contrôle suivants sont mis en place par l'abattoir : - étourdissement, - plumaison, - éviscération, - lavage des carcasses.

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Modalités d'organisation des opérations de découpe	Les opérations de découpe se font par lot avec une séparation entre les lots. La séparation se fait dans le temps : un espace de 30 secondes minimum est laissé sur la ligne de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Modalités d'organisation des opérations de surgélation	La séparation se fait : - Soit dans le temps : la surgélation des volailles label rouge est réalisée dans des créneaux horaires définis ; - Soit dans l'espace : chaque lot de volailles label rouge est séparé physiquement des volailles non label rouge et identifié.
S17.	Procédé de surgélation	La surgélation se fait en tunnel pour les poulets entiers et en surgélateur à spirale pour les découpes.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Additifs interdits	Documentaire
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire
C	Délai entre abattage et la mise en découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Documentaire et visuel
C	Qualité des découpes de volailles	visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Démarrage		Croissance		Finition		Retrait	
	1 - 28 jours		29 - 65 jours		66 à 2 semaines avant abattage maximum		2 semaines minimum à 4 semaines maximum avant abattage	
Total céréales + produits dérivés de céréales	50% minimum		75 % minimum en moyenne pondérée				80 % minimum en moyenne pondérée	
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	0	55	0	60	0	70	0	70
Maïs	0	70	0	70	0	70	0	70
Orge	0	20	0	20	0	20	0	40
Avoine	0	20	0	20	0	20	0	40
Triticale	0	20	0	30	0	30	0	40
Sorgho	0	20	0	30	0	30	0	40
Produits dérivés de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Son, drêche de blé, drêche de maïs...	0	7,5	0	11,25	0	11,25	0	12
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	0	50	0	50	0	50	0	50
Tourteaux de tournesol	0	15	0	15	0	15	0	15
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines d'oléagineux sauf colza	0	15	0	15	0	20	0	20
Graines de protéagineux	0	12	0	15	0	20	0	20
colza sous toutes ses formes	0	10	0	10	0	10	0	10
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Luzerne et dérivés	0	10	0	10	0	10	0	10
Mélasse	0	5	0	5	0	5	0	5
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Huiles végétales	0	5	0	5	0	5	0	5
Additifs et minéraux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Compléments Minéraux Vitaminiques - additifs autorisés – oligo éléments – vitamines	0	5	0	5	0	5	0	5
Acides aminés	0	3	0	3	0	3	0	3
Minéraux	0	5	0	5	0	5	0	5

**Cahier des charges du label rouge n° LA 05/06
« Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et
découpes, frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR	3
2.	DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1.	PRÉSENTATION DU PRODUIT	3
3.2.	COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	3
3.3.	ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE	3
4.	TRACABILITÉ	3
4.1.	IDENTIFICATION DU PRODUIT	4
4.2.	RÉCAPITULATIF DES ÉLÉMENTS RELATIFS À LA TRACABILITÉ	4
4.3.	SCHÉMA DE TRACABILITÉ	6
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	8
5.1.	SCHÉMA DE VIE	8
5.2.	SÉLECTION	8
5.3.	MULTIPLICATION / ACCOUVAGE	8
5.3.1.	OISILLONS MIS EN PLACE	8
5.3.2.	HOMOGENÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE	8
5.4.	ALIMENTATION DES VOLAILLES	9
5.5.	ÉLEVAGE	9
5.5.1.	PROVENANCE DES VOLAILLES	9
5.5.2.	SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS	9
5.5.2.1.	CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE	9
5.5.2.2.	UTILISATION DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE	9
5.5.3.	PARCOURS	10
5.5.4.	CONDITIONS SANITAIRES D'ÉLEVAGE	10
5.5.5.	ENLÈVEMENT DE LA BANDE	10
5.5.6.	RAMASSAGE ET TRANSPORT	10
5.6.	ABATTAGE	10
5.6.1.	ATTENTE AVANT ABATTAGE	10
5.6.2.	ABATTAGE	10
5.6.3.	SÉLECTION ET PESÉE DES CARCASSES LABELLISABLES	11
5.6.4.	RESSUAGE	11
5.7.	CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES	11
5.8.	DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES	12
5.8.1.	CRITÈRES PARTICULIERS À LA DÉCOUPE	12
5.9.	TRANSFORMATION	12
5.10.	SURGÉLATION	12
6.	ÉTIQUETAGE	12
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	13
	Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :	14

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
 21 Boulevard Réaumur
 85013 LA ROCHE SUR YON
 Tél. 02 51 36 82 51
 Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon 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 chapon jaune fermier élevé en plein air abattu à 154 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'abattage	Minimum 154 jours	Environ 140 jours (maximum 145 jours)
Surface minimale du parcours	2,2 m ² / sujet jusqu'au 91 ^{ème} jour	Elevage en claustration

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Identification des volailles	Les poulets sont identifiés par une bague inviolable à l'aile, apposée au plus tard au chaponnage

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

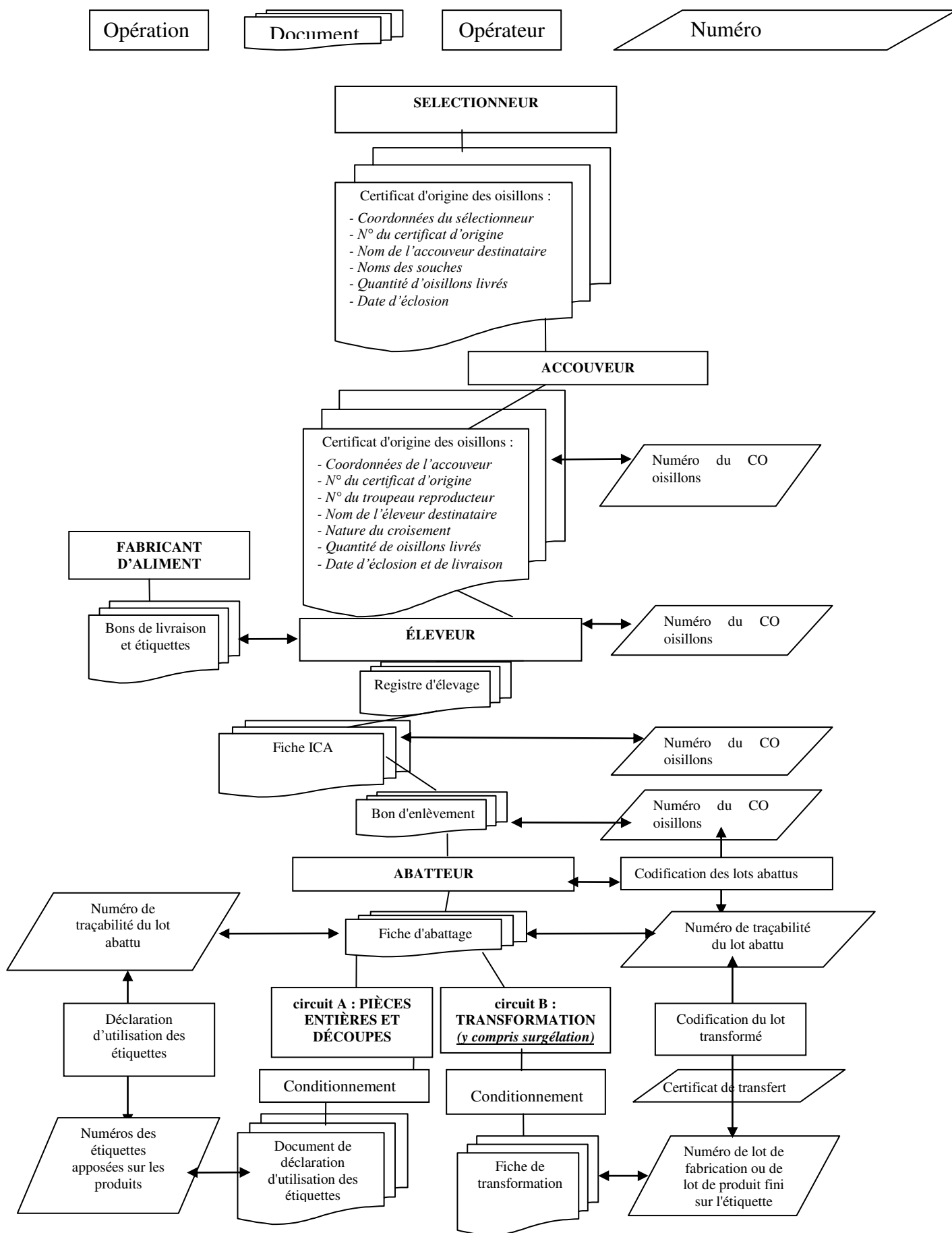
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur/ Accoureur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison

Etape	Document de référence	Mentions portées
		<ul style="list-style-type: none"> - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Mortalité au jour le jour - Livraisons d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés
	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage, - Certificat d'origine des oisillons, - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances, - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le poids vif total - Type de volailles, - Age en jours, - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à OGD	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe Transmet à : ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe

Etape	Document de référence	Mentions portées
		<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe. - Nombre d'étiquettes rebutées
<p>Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG</p>	<p>Document de déclaration d'utilisation des étiquettes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
<p>ODG</p>	<p>Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation</p>	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes		
		♂ / ♀	T44N	S77N
		JA57	T457N	S757N
		SA51	T451N	-

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 g</u>
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<ul style="list-style-type: none"> - Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ; - Les œufs d'un calibre insuffisant doivent être éliminés ; - Les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.
S6.	Conformité des oisillons	Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8.	Validation des formules d'aliment	Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne préalablement à sa mise en application, le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG, pour sa validation.

5.5. Élevage

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
S9.	Matériaux utilisés lors de la construction des bâtiments d'élevage	Les matériaux utilisés permettent d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum.
S10.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.
S11.	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S13.	Conditions de finition	<p>Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairage, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons.</p> <p>Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.</p>

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S15.	Caractéristiques du parcours	Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois
S16.	Cultures de rente sur parcours	Interdite
S17.	<u>Surface minimale du parcours</u>	<u>2,2 m2 / sujet jusqu'au 91^{ème} jour</u>
S18.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>Repos de 8 semaines minimum</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>6 heures</u>
S20.	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>154 jours</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.
S22.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>
S23.	Qualité de l'eau utilisée lors de l'échaudage	L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.

S24.	Conditions de réglage et d'entretien des machines à plumer	<ul style="list-style-type: none"> - Le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot ; - Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau ; - L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses.
------	--	--

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Poids moyen vif du lot	4,300 kg (+/- 12%)

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>3 h minimum et 7 h maximum</u>
S27.	Température à cœur des carcasses à l'issue du ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Remise du certificat de transfert	Le certificat de transfert établi par l'abatteur et transmis à l'ODG comporte : <ul style="list-style-type: none"> - l'identification du lot, - le nombre de carcasses de volailles transférées, - la date d'abattage, - le chrono datage du transport.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de volailles label rouge, c'est à dire : Spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis. ou, Spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles label rouge peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non labels rouges
S30.	Modalités d'utilisation des salles de l'atelier de découpe	- L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe-conditionnement dans laquelle se fait la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes numérotées ; - La pose des étiquettes poids-prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé.
S32.	Enregistrement des opérations de surgélation	Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Modalités d'étiquetage des produits destinés à la restauration hors foyer	L'emballage comporte : - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis ; - Le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge ou de morceaux) ; - L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.

S34.	Modalités d'étiquetage des découpes en vrac	<p>Chaque morceau comporte une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le logo label rouge, - la dénomination de vente du produit, - le numéro d'homologation du label rouge, - la DLC - l'estampille sanitaire. <p>L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.</p>
-------------	---	---

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S2	Identification des volailles	Documentaire et visuel
S4	Poids minimum des œufs à couvrir	Visuel
C	Conditions de chaponnage	Documentaire et visuel
S14	Utilisation du parcours	Visuel
C	Additifs interdits	Documentaire et analyse
S11	Cloisonnement des bâtiments	Documentaire et visuel
C	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Documentaire et visuel
S29	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Visuel
C	Procédé de surgélation	Visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et visuel
C	Mentions minimums d'étiquetage	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

Période de distribution	Démarrage		Croissance		Finition 01		Finition 02	
	0 à 28 jours maxi		29 à 52 jours maxi		53 à 28 j avant abattage maximum		Minimum 4 semaines avant abattage	
COMPOSANTS	50% de céréales au minimum		70% de céréales au minimum		75% de céréales au minimum		80% de céréales au minimum	
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	5,00	50,00	7,00	60,00	10,00	70,00	10,00	70,00
Maïs	8,00	60,00	7,00	65,00	5,00	70,00	5,00	70,00
Orge	0,00	7,50	0,00	12,50	0,00	15,00	0,00	15,00
Sorgho	0,00	20,00	0,00	30,00	0,00	35,00	0,00	35,00
Avoine	0,00	4,50	0,00	9,00	0,00	12,00	0,00	12,00
Triticale	0,00	11,00	0,00	30,00	0,00	35,00	0,00	35,00
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales : 15% maxi de l'ensemble céréales et produits dérivés							
Son	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25	0,00	12,00
Remoulage	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25	0,00	12,00
Autres produits dérivés	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25	0,00	12,00
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	10,00	40,00	10,00	35,00	5,00	25,00	5,00	35,00
Tourteaux de colza	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	5,00
Tourteaux de tournesol	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	15,00
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de soja	0,00	15,00	0,00	20,00	0,00	25,00	0,00	25,00
Graines de colza	0,00	5,00	0,00	5,00	0,00	6,00	0,00	5,00
Graines de tournesol	0,00	8,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Pois	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	15,00	0,00	15,00
Féverole	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Lupin	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Pigments naturels extraits	0,00	5,00	0,00	6,00	0,00	6,00	0,00	6,00
Luzerne et dérivés	0,00	4,50	0,00	5,50	0,00	5,50	0,00	5,50
Mélasses	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Soja, colza, tournesol	0,00	3,00	0,00	4,00	0,00	5,00	0,00	5,00
Huiles brutes de palme brutes et produits de palme purs ou en mélange	0,00	2,00	0,00	3,00	0,00	3,00	0,00	3,00
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00

**Cahier des charges du label rouge n° LA 05/13
« Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et
découpes, frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.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 d'un chapon de pintade élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>3 ans minimum</u> sans préjudice de la réglementation en vigueur. Les ordonnances sont conservées pendant une période de 5 ans.

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origine (CO) des reproducteurs

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificats d'origine des oisillons

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

La traçabilité doit permettre, à l'aide des différents moyens d'identification mis en œuvre pour chaque étape d'élaboration du produit final, de retrouver toutes les caractéristiques des volailles label rouge.

Les documents ou éléments d'identification utilisés doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs.

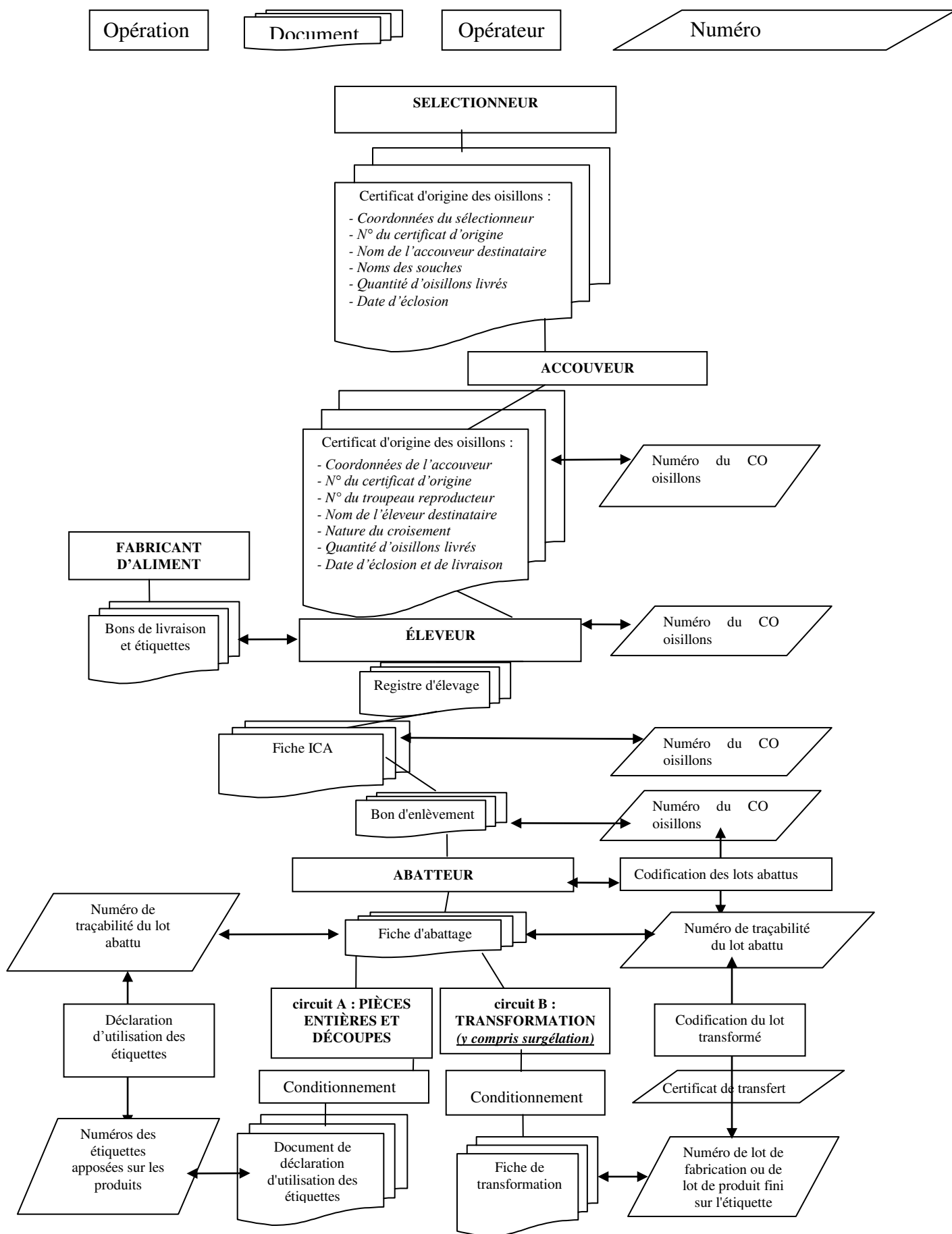
Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière.

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur / Accoureur qui transmet à ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu

Étape	Documents de référence	Mentions portées
		- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Éleveur	Fiche d'élevage	- Mortalité au jour le jour - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associées
Éleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	- Fiche d'élevage - Certificat d'origine des oisillons - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Éleveur transmet à Abattoir	Bons d'enlèvement des volailles	- Date de l'abattage - Nombre de volailles enlevées et poids vif total - Type de volailles - Age en jours - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Éleveur transmet à Abattoir et à ODG	Fiche ICA (information chaîne alimentaire)	L'ensemble des mentions réglementaires dont le numéro de bande
Abattoir	Fiche d'abattage	- Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abattoir transmet à Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	- Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe transmet à ODG	Document découpe	- Nombre de carcasses de volaille cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de

Étape	Documents de référence	Mentions portées
		morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe - Nombre d'étiquettes rebutées
Abattoir et/ou atelier de découpe transmet à ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre de oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevées - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisées - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Pintade		
		♂ ♀	Essor MI	GF 36
			-	-
		Essor LF	Essor MI.LF	-
		GF 48	-	Caringa Nimba

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Modalités de contrôle de l'homogénéité des œufs à couver	Les œufs sont pesés au minimum deux fois par semaine jusqu'à l'obtention d'un poids moyen de 40 g.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

5.5. Élevage

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
S5.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	La couleur des toits doit être en harmonie avec le paysage
S6.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Type d'élevage	L'élevage se pratique sur parcours en plein air
S8.	Éclairage du bâtiment	En cas de piquage, il est admis que les bâtiments soient temporairement obscurcis
S9.	Conditions de finition	<p>Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairage, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons de pintade.</p> <p>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 de pintade en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription..</p>

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Par temps très chaud, une brumisation d'eau permet de rafraîchir l'air.
S11.	Modalités d'identification des volailles	Les différents lots de volailles sont identifiés avec le numéro de bande et le nom de l'éleveur.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement est électrique ou gazeux. Dans le cas de l'anesthésie au gaz, les volailles restent dans les cages lors de l'étourdissement. Afin de limiter le stress des volailles, une fois étourdiées, elles sont attrapées et accrochées

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Niveaux de contrôle des carcasses par l'abattoir	Les niveaux de contrôle suivants sont mis en place par l'abattoir : - étourdissement, - plumaison, - éviscération, - lavage des carcasses.

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Modalités d'organisation des opérations de découpe	Les opérations de découpe se font par lot avec une séparation entre les lots. La séparation se fait dans le temps : un espace de 30 secondes minimum est laissé sur la ligne de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Modalités d'organisation des opérations de surgélation	La séparation se fait : - Soit dans le temps : la surgélation des volailles label rouge est réalisée dans des créneaux horaires définis ; - Soit dans l'espace : chaque lot de volailles label rouge est séparé physiquement des volailles non label rouge et identifié.
S16.	Procédé de surgélation	La surgélation se fait en tunnel pour les poulets entiers et en surgélateur à spirale pour les découpes.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Additifs interdits	Documentaire
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Conditions de chaponnage	Documentaire
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire
C	Délai entre abattage et la mise en découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Documentaire et visuel
C	Qualité des découpes de volailles	visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Démarrage		Croissance		Finition		Retrait	
	1 - 28 jours		29 - 60 jours		61 jours à 4 semaines minimum avant abattage		4 semaines minimum avant abattage	
Total céréales + produits dérivés de céréales	50% minimum		70 % minimum en moyenne pondérée				80% minimum en moyenne pondérée	
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	0	55	0	70	0	70	0	70
Maïs	0	70	0	70	0	70	0	70
Orge	0	20	0	20	0	20	0	40
Avoine	0	20	0	20	0	20	0	40
Triticale	0	20	0	30	0	30	0	40
Sorgho	0	20	0	30	0	30	0	40
Produits dérivés de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Son, drêche de blé, drêche de maïs...	0	7,5	0	10,5	0	10,5	0	12
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	0	80	0	50	0	50	0	50
Tourteaux de tournesol	0	15	0	15	0	15	0	15
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines d'oléagineux sauf colza	0	20	0	25	0	30	0	30
Graines de protéagineux	0	12	0	15	0	20	0	20
colza sous toutes ses formes	0	10	0	10	0	10	0	10
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Luzerne et dérivés	0	10	0	10	0	10	0	10
Mélasse	0	5	0	5	0	5	0	5
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Huiles végétales	0	5	0	5	0	5	0	5
Additifs et minéraux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Compléments Minéraux Vitaminiques - additifs autorisés – oligo éléments – vitamines	0	5	0	5	0	5	0	5
Acides aminés	0	3	0	3	0	3	0	3
Minéraux	0	5	0	5	0	5	0	5

**Cahier des charges du label rouge n° LA 05/69
« Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes,
frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. Dénomination du label rouge	3
3. Description du produit.....	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant.....	3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	3
4. Traçabilité.....	3
4.1. Identification du produit	4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité	4
4.3. Schéma de traçabilité.....	6
5. Méthode d'obtention.....	8
5.1. Schéma de vie	8
5.2. Sélection	8
5.3. Multiplication / Accoupage.....	8
5.3.1. Oisillons mis en place	8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4. Alimentation des volailles.....	9
5.5. Élevage	9
5.5.1. Provenance des volailles	9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	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	9
5.5.3. Parcours	9
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	10
5.5.5. Enlèvement de la bande.....	10
5.5.6. Ramassage et transport	10
5.6. Abattage	10
5.6.1. Attente avant abattage.....	10
5.6.2. Abattage	10
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	11
5.6.4. Ressuage.....	11
5.7. Conditionnement des volailles entières	11
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	11
5.8.1. Critères particuliers à la découpe.....	11
5.9. Transformation	12
5.10. Surgélation.....	12
6. Étiquetage	12
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Surface minimale de parcours	2.2 m ²	Élevage en claustration

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans</u>
S2.	Identification des volailles	Les poulets sont identifiés par une bague à l'aile, à 42 jours au plus tard

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

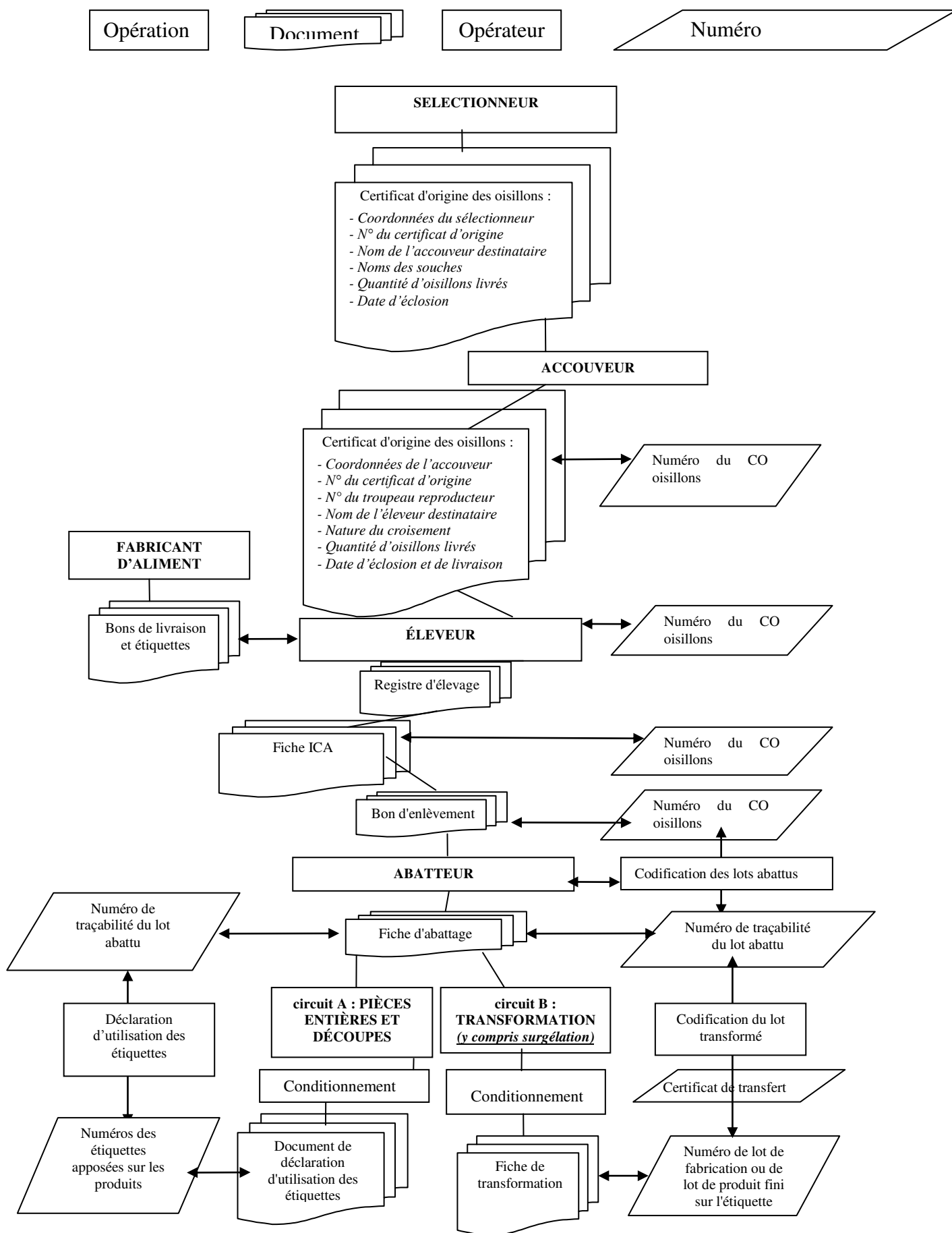
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur/ Accoureur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés

Etape	Document de référence	Mentions portées
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Mortalité au jour le jour - Livraisons d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés
	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage, - Certificat d'origine des oisillons, - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances, - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le poids vif total - Type de volailles, - Age en jours, - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe Transmet à : ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type

Étape	Document de référence	Mentions portées
		d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe. - Nombre d'étiquettes rebutées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité

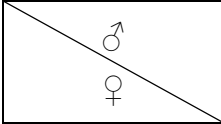


5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes noires cou nu		
			S88	G22N
		P6N	S86	G46
		GF10	-	G210N

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 g</u>
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<ul style="list-style-type: none"> - Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ; - Les œufs d'un calibre insuffisant doivent être éliminés ; - Les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.
S6.	Conformité des oisillons	Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8.	Validation des formules d'aliment	Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne préalablement à sa mise en application, le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG, pour sa validation.

5.5. Élevage

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
S9.	Matériaux utilisés lors de la construction des bâtiments d'élevage	Les matériaux utilisés permettent d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum.
S10.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.
S11.	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S14.	Caractéristiques du parcours	Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois
S15.	Cultures de rente sur parcours	Interdite

S16.	<u>Surface minimale du parcours</u>	<u>2,2 m2 / sujet</u>
S17.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>Repos de 8 semaines minimum</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>6 heures</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.
S20.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>
S21.	Qualité de l'eau utilisée lors de l'échaudage	L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.
S22.	Conditions de réglage et d'entretien des machines à plumer	<ul style="list-style-type: none"> - Le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot ; - Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau ; - L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Poids moyen en vif du lot	2.050 kg, (+/- 12 %)

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>2 heures minimum et 6 heures maximum.</u>
S25.	Température à cœur des carcasses à l'issue du ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Remise du certificat de transfert	Le certificat de transfert établi par l'abatteur et transmis à l'ODG comporte : - l'identification du lot, - le nombre de carcasses de volailles transférées, - la date d'abattage, - le chrono datage du transport.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	- L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe-conditionnement dans laquelle se fait la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes numérotées ; - La pose des étiquettes poids-prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.

S28.	Modalités d'utilisation des salles de l'atelier de découpe	<p>L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de volailles label rouge, c'est à dire :</p> <p>Spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis.</p> <p>ou,</p> <p>Spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles label rouge peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non labels rouges</p>
-------------	--	--

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Conditions de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé.
S30.	Enregistrement des opérations de surgélation	Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Modalités d'étiquetage des produits destinés à la restauration hors foyer	<p>L'emballage comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis ; - Le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge ou de morceaux) ; - L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.
S32.	Modalités d'étiquetage des découpes en vrac	<p>Chaque morceau comporte une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le logo label rouge, - la dénomination de vente du produit, - le numéro d'homologation du label rouge, - la DLC - l'estampille sanitaire. <p>L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.</p>

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S2	Identification des volailles	Documentaire et visuel
S4	Poids minimum des œufs à couvrir	Visuel
S13	Utilisation du parcours	Visuel
C	Additifs interdits	Documentaire et analyse
S11	Cloisonnement des bâtiments	Documentaire et visuel
C	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Documentaire et visuel
S27	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Visuel
C	Procédé de surgélation	Visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et visuel
C	Mentions minimums d'étiquetage	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Démarrage		Croissance		Finition	
Période d'âge	0 à 28 jours maxi		29 à 52 jours maxi		53 jours à l'abattage	
Quantité	0,700 à 1,000 Kg		1,500 à 2,000 Kg		Le Solde	
COMPOSANTS	Au minimum 50% de céréales		Au minimum 70% de céréales		Au minimum 75% de céréales	
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	5,00	50,00	7,00	60,00	10,00	70,00
Maïs	8,00	60,00	7,00	65,00	5,00	70,00
Orge	0,00	7,50	0,00	12,50	0,00	15,00
Sorgho	0,00	20,00	0,00	30,00	0,00	35,00
Avoine	0,00	4,50	0,00	9,00	0,00	12,00
Triticale	0,00	11,00	0,00	30,00	0,00	35,00
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales : 15% maxi de l'ensemble céréales et produits dérivés					
Son	0,00	6,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Remoulage	0,00	5,50	0,00	10,00	0,00	10,00
Autres produits dérivés	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	10,00	40,00	10,00	35,00	5,00	25,00
Tourteaux de colza	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Tourteaux de tournesol	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de soja	0,00	15,00	0,00	20,00	0,00	25,00
Graines de colza	0,00	5,00	0,00	5,00	0,00	6,00
Graines de tournesol	0,00	8,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Pois	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	15,00
Féverole	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Lupin	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Pigments naturels extraits	0,00	5,00	0,00	6,00	0,00	6,00
Luzerne et dérivés	0,00	4,50	0,00	5,50	0,00	5,50
Mélasses	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Soja, colza, tournesol	0,00	3,00	0,00	4,00	0,00	5,00
Huiles brutes de palme et produits de palme pure ou en mélange	0,00	2,00	0,00	3,00	0,00	3,00
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 05/84 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »</p>
--

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur	3
2.	Dénomination du label rouge.....	3
3.	Description du produit	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité	3
4.1.	Identification du produit	4
4.2.	Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité.....	4
4.3.	Schéma de traçabilité.....	6
5.	Méthode d'obtention.....	8
5.1.	Schéma de vie	8
5.2.	Sélection	8
5.3.	Multiplication / Accoupage.....	8
5.3.1.	Oisillons mis en place	8
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4.	Alimentation des volailles	9
5.5.	Élevage	9
5.5.1.	Provenance des volailles	9
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	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.....	9
5.5.3.	Parcours	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	10
5.5.5.	Enlèvement de la bande	10
5.5.6.	Ramassage et transport	10
5.6.	Abattage	10
5.6.1.	Attente avant abattage.....	10
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	11
5.6.4.	Ressuage.....	11
5.7.	Conditionnement des volailles entières	11
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	11
5.8.1.	Critères particuliers à la découpe	11
5.9.	Transformation	12
5.10.	Surgélation.....	12
6.	Étiquetage.....	12
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	12
	Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :	14

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Surface minimale de parcours	2.2 m ²	Elevage en claustration

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans
S2.	Identification des volailles	Les poulets sont identifiés par une bague à l'aile, à 42 jours au plus tard

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

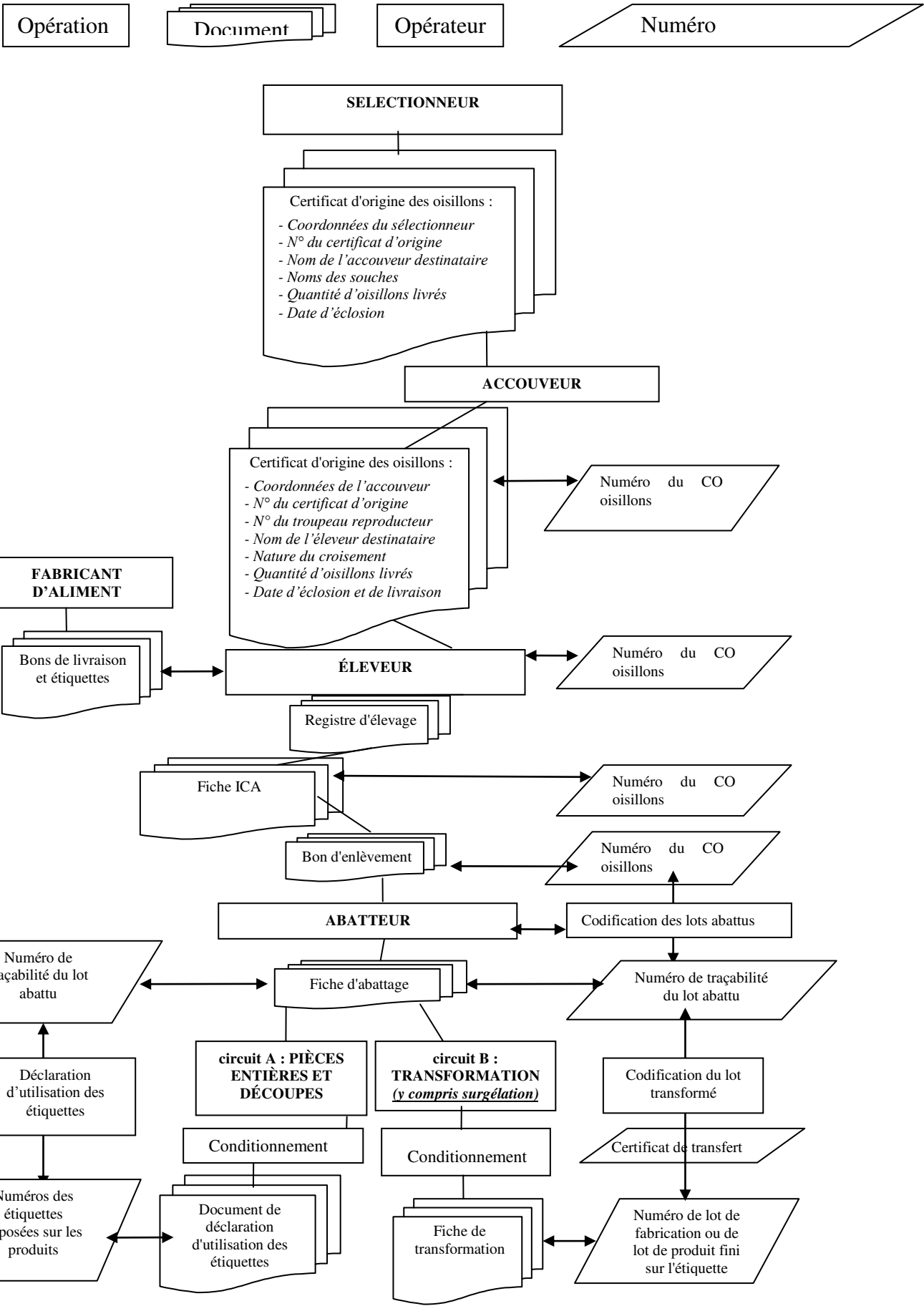
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur/ Accoureur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés

Etape	Document de référence	Mentions portées
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Mortalité au jour le jour - Livraisons d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés
	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage, - Certificat d'origine des oisillons, - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances, - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le poids vif total - Type de volailles, - Age en jours, - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe Transmet à : ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type

Étape	Document de référence	Mentions portées
		d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe. - Nombre d'étiquettes rebutées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes blanches cou nu		
		♂ / ♀	T55N	G66N
		JA57	-	G657
		P6N	T56N	G66

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 g</u>
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<ul style="list-style-type: none"> - Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ; - Les œufs d'un calibre insuffisant doivent être éliminés ; - Les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.
S6.	Conformité des oisillons	Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8.	Validation des formules d'aliment	Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne préalablement à sa mise en application, le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG, pour sa validation.

5.5. Élevage

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
S9.	Matériaux utilisés lors de la construction des bâtiments d'élevage	Les matériaux utilisés permettent d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum.
S10.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.
S11.	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S14.	Caractéristiques du parcours	Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois
S15.	Cultures de rente sur parcours	Interdite

S16.	<u>Surface minimale du parcours</u>	<u>2,2 m2 / sujet</u>
S17.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>Repos de 8 semaines minimum</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>6 heures</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.
S20.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>
S21.	Qualité de l'eau utilisée lors de l'échaudage	L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.
S22.	Conditions de réglage et d'entretien des machines à plumer	<ul style="list-style-type: none"> - Le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot ; - Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau ; - L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Poids moyen vif du lot	2,050 kg (+/- 12%)

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>2 heures minimum et 6 heures maximum.</u>
S25.	Température à cœur des carcasses à l'issue du ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Remise du certificat de transfert	Le certificat de transfert établi par l'abatteur et transmis à l'ODG comporte : - l'identification du lot, - le nombre de carcasses de volailles transférées, - la date d'abattage, - le chrono datage du transport.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	- L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe-conditionnement dans laquelle se fait la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes numérotées ; - La pose des étiquettes poids-prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.
S28.	Modalités d'utilisation des salles de l'atelier de découpe	L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de volailles label rouge, c'est à dire : Spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis. ou, Spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles label rouge peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non labels rouges

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Conditions de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé.
S30.	Enregistrement des opérations de surgélation	Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Modalités d'étiquetage des produits destinés à la restauration hors foyer	L'emballage comporte : - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis ; - Le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge ou de morceaux) ; - L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.
S32.	Modalités d'étiquetage des découpes en vrac	Chaque morceau comporte une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant : - le logo label rouge, - la dénomination de vente du produit, - le numéro d'homologation du label rouge, - la DLC - l'estampille sanitaire. L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S2	Identification des volailles	Documentaire et visuel
S4	Poids minimum des œufs à couvrir	Visuel
S13	Utilisation du parcours	Visuel

C	Additifs interdits	Documentaire et analyse
S11	Cloisonnement des bâtiments	Documentaire et visuel
C	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Documentaire et visuel
S27	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Visuel
C	Procédé de surgélation	Visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et visuel
C	Mentions minimums d'étiquetage	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Démarrage		Croissance		Finition	
Période d'âge	0 à 28 jours maxi		29 à 52 jours maxi		53 jours à l'abattage	
Quantité	0,700 à 1,000 Kg		1,500 à 2,000 Kg		Le Solde	
COMPOSANTS	Au minimum 50% de céréales		Au minimum 70% de céréales		Au minimum 75% de céréales	
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	5,00	50,00	7,00	60,00	10,00	70,00
Maïs	8,00	60,00	7,00	65,00	5,00	70,00
Orge	0,00	7,50	0,00	12,50	0,00	15,00
Sorgho	0,00	20,00	0,00	30,00	0,00	35,00
Avoine	0,00	4,50	0,00	9,00	0,00	12,00
Triticale	0,00	11,00	0,00	30,00	0,00	35,00
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales : 15% maxi de l'ensemble céréales et produits dérivés					
Son	0,00	6,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Remoulage	0,00	5,50	0,00	10,00	0,00	10,00
Autres produits dérivés	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	10,00	40,00	10,00	35,00	5,00	25,00
Tourteaux de colza	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Tourteaux de tournesol	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de soja	0,00	15,00	0,00	20,00	0,00	25,00
Graines de colza	0,00	5,00	0,00	5,00	0,00	6,00
Graines de tournesol	0,00	8,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Pois	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	15,00
Féverole	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Lupin	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Pigments naturels extraits	0,00	5,00	0,00	6,00	0,00	6,00
Luzerne et dérivés	0,00	4,50	0,00	5,50	0,00	5,50
Mélasses	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Soja, colza, tournesol	0,00	3,00	0,00	4,00	0,00	5,00
Huiles brutes de palme et produits de palme pure ou en mélange	0,00	2,00	0,00	3,00	0,00	3,00
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 08/05 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »</p>
--

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur	3
2.	Dénomination du label rouge.....	3
3.	Description du produit	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité	3
4.1.	Identification du produit	4
4.2.	Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité.....	4
4.3.	Schéma de traçabilité.....	6
5.	Méthode d'obtention.....	8
5.1.	Schéma de vie	8
5.2.	Sélection	8
5.3.	Multiplication / Accoupage.....	8
5.3.1.	Oisillons mis en place	8
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4.	Alimentation des volailles	9
5.5.	Élevage	9
5.5.1.	Provenance des volailles	9
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	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.....	9
5.5.3.	Parcours	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	10
5.5.5.	Enlèvement de la bande	10
5.5.6.	Ramassage et transport	10
5.6.	Abattage	10
5.6.1.	Attente avant abattage	10
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	11
5.6.4.	Ressuage.....	11
5.7.	Conditionnement des volailles entières	11
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	12
5.8.1.	Critères particuliers à la découpe	12
5.9.	Transformation	12
5.10.	Surgélation.....	12
6.	Étiquetage.....	12
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13
	Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :	14

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet blanc fermier élevé en plein air abattu à 100 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais ou surgelés. Les abats ne sont pas labellisés.

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'abattage	Minimum 100 jours	Environ 38 jours
Surface minimale du parcours	2,20 m ² / sujet	Élevage en claustration
Poids des carcasses	Poids minimum effilé : 1500 g Poids minimum éviscéré sans abat : 1200g	Pas de contrainte de poids minimum des carcasses

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de</u>	<u>L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	<u>conservation des documents</u>	<u>chaque partie concernée pendant une période de 3 ans</u>
S2.	Identification des volailles	Les poulets sont identifiés par une bague à l'aile, à 42 jours au plus tard

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

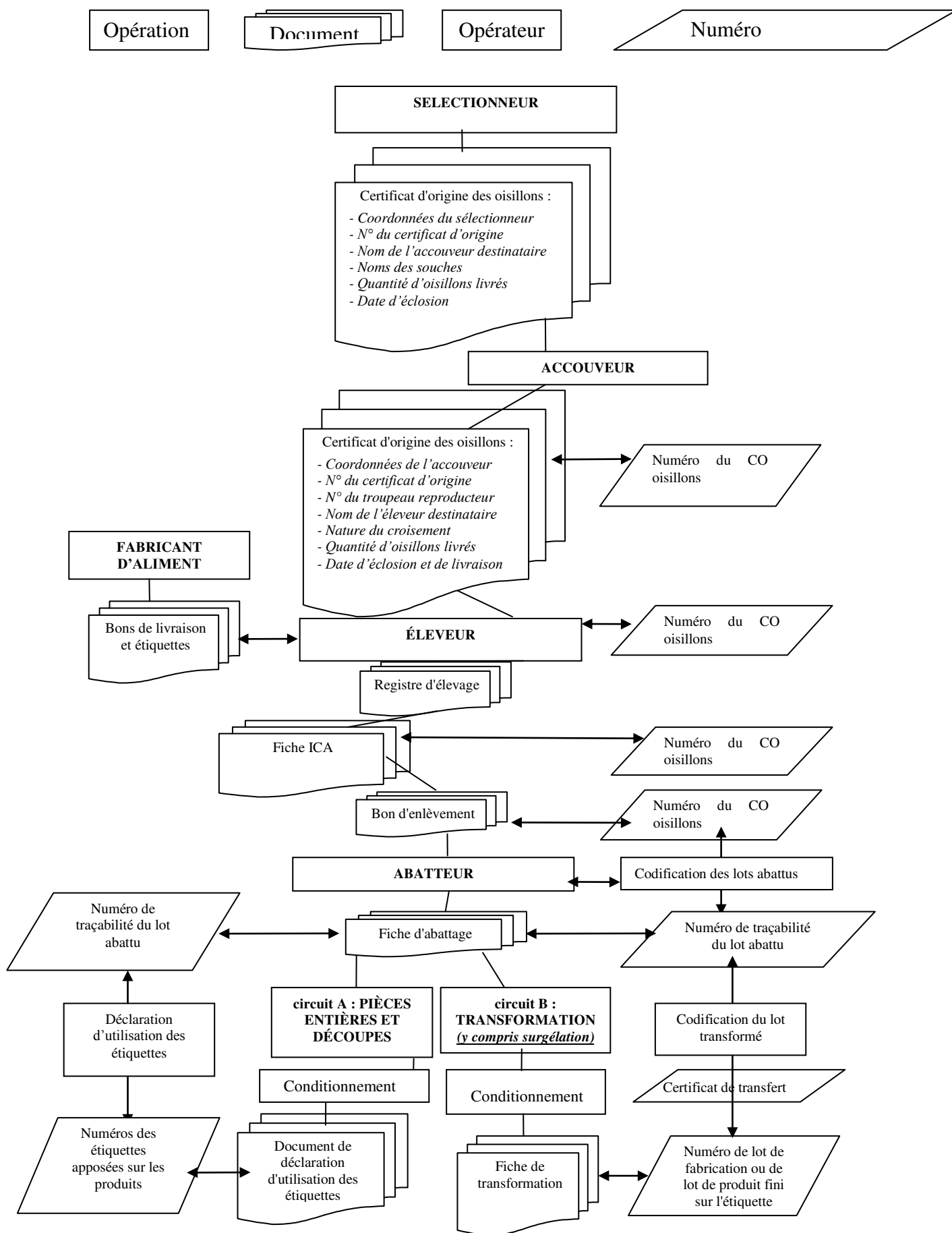
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur/ Accoureur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés

Etape	Document de référence	Mentions portées
		<ul style="list-style-type: none"> - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Mortalité au jour le jour - Livraisons d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés
	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage, - Certificat d'origine des oisillons, - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances, - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le poids vif total - Type de volailles, - Age en jours, - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à OGD	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe Transmet à : ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles

Étape	Document de référence	Mentions portées
		<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe. - Nombre d'étiquettes rebutées
<p>Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG</p>	<p>Document de déclaration d'utilisation des étiquettes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
<p>ODG</p>	<p>Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation</p>	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes blanches cou nu		
		♂ / ♀	T55N	G66N
		JA 57	-	G657
		P6N	T56N	G66

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 g</u>
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<ul style="list-style-type: none"> - Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ; - Les œufs d'un calibre insuffisant doivent être éliminés ; - Les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.
S6.	Conformité des oisillons	Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8.	Validation des formules d'aliment	Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne préalablement à sa mise en application, le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG, pour sa validation.

5.5. Élevage

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
S9.	Matériaux utilisés lors de la construction des bâtiments d'élevage	Les matériaux utilisés permettent d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum.
S10.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.
S11.	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S14.	Caractéristiques du parcours	Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois
S15.	Cultures de rente sur parcours	Interdite

S16.	<u>Surface minimale du parcours</u>	<u>2,2 m2 / sujet</u>
S17.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>Repos de 8 semaines minimum</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>6 heures</u>
S19.	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>100 jours</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	<u>Poids des carcasses</u>	<u>Poids minimum effilé : 1500 g</u> <u>Poids minimum éviscéré sans abat : 1200g</u>

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.
S22.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>
S23.	Qualité de l'eau utilisée lors de l'échaudage	L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.

S24.	Conditions de réglage et d'entretien des machines à plumer	<ul style="list-style-type: none"> - Le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot ; - Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau ; - L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses.
------	--	--

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Poids moyen vif du lot	2,500 kg (+/- 12%)

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>2 heures minimum et 6 heures maximum.</u>
S27.	Température à cœur des carcasses à l'issue du ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Remise du certificat de transfert	Le certificat de transfert établi par l'abatteur et transmis à l'ODG comporte : <ul style="list-style-type: none"> - l'identification du lot, - le nombre de carcasses de volailles transférées, - la date d'abattage, - le chrono datage du transport.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de volailles label rouge, c'est à dire : Spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis. ou, Spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles label rouge peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non labels rouges
S30.	Modalités d'utilisation des salles de l'atelier de découpe	- L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe-conditionnement dans laquelle se fait la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes numérotées ; - La pose des étiquettes poids-prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé.
S32.	Enregistrement des opérations de surgélation	Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Modalités d'étiquetage des produits destinés à la restauration hors foyer	L'emballage comporte : - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis ; - Le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge ou de morceaux) ; - L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.

S34.	Modalités d'étiquetage des découpes en vrac	<p>Chaque morceau comporte une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le logo label rouge, - la dénomination de vente du produit, - le numéro d'homologation du label rouge, - la DLC - l'estampille sanitaire. <p>L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.</p>
-------------	---	---

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S2	Identification des volailles	Documentaire et visuel
S4	Poids minimum des œufs à couvrir	Visuel
S13	Utilisation du parcours	Visuel
C	Additifs interdits	Documentaire et analyse
S11	Cloisonnement des bâtiments	Documentaire et visuel
C	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Documentaire et visuel
S29	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Visuel
C	Procédé de surgélation	Visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et visuel
C	Mentions minimums d'étiquetage	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Démarrage		Croissance		Finition	
Période d'âge	0 à 28 jours maxi		29 à 52 jours maxi		53 jours à l'abattage	
Quantité	0,700 à 1,000 Kg		1,500 à 2,000 Kg		Le solde	
COMPOSANTS	Au minimum 50% de céréales		Au minimum 70% de céréales		Au minimum 75% de céréales	
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	5,00	50,00	7,00	60,00	10,00	70,00
Maïs	8,00	60,00	7,00	65,00	5,00	70,00
Orge	0,00	7,50	0,00	12,50	0,00	15,00
Sorgho	0,00	20,00	0,00	30,00	0,00	35,00
Avoine	0,00	4,50	0,00	9,00	0,00	12,00
Triticale	0,00	11,00	0,00	30,00	0,00	35,00
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales : 15% maxi de l'ensemble céréales et produits dérivés					
Son	0,00	6,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Remoulage	0,00	5,50	0,00	10,00	0,00	10,00
Autres produits dérivés	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	10,00	40,00	10,00	35,00	5,00	25,00
Tourteaux de colza	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Tourteaux de tournesol	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de soja	0,00	15,00	0,00	20,00	0,00	25,00
Graines de colza	0,00	5,00	0,00	5,00	0,00	6,00
Graines de tournesol	0,00	8,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Pois	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	15,00
Féverole	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Lupin	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Pigments naturels extraits	0,00	5,00	0,00	6,00	0,00	6,00
Luzerne et dérivés	0,00	4,50	0,00	5,50	0,00	5,50
Mélasses	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Soja, colza, tournesol	0,00	3,00	0,00	4,00	0,00	5,00
Huiles brutes de palme et produits de palme pure ou en mélange	0,00	2,00	0,00	3,00	0,00	3,00
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00

**Cahier des charges du label rouge n° LA 10/14
« Mini-chapon fermier élevé en plein air, entier et
découpes, frais et surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum, finition avec 80 % de céréales et 5 % de produits d'origine laitière
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage : 150 jours minimum

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Mini-chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais et surgelé ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum, finition avec 80 % de céréales et 5 % de produits d'origine laitière
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage : 150 jours minimum

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accouveurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

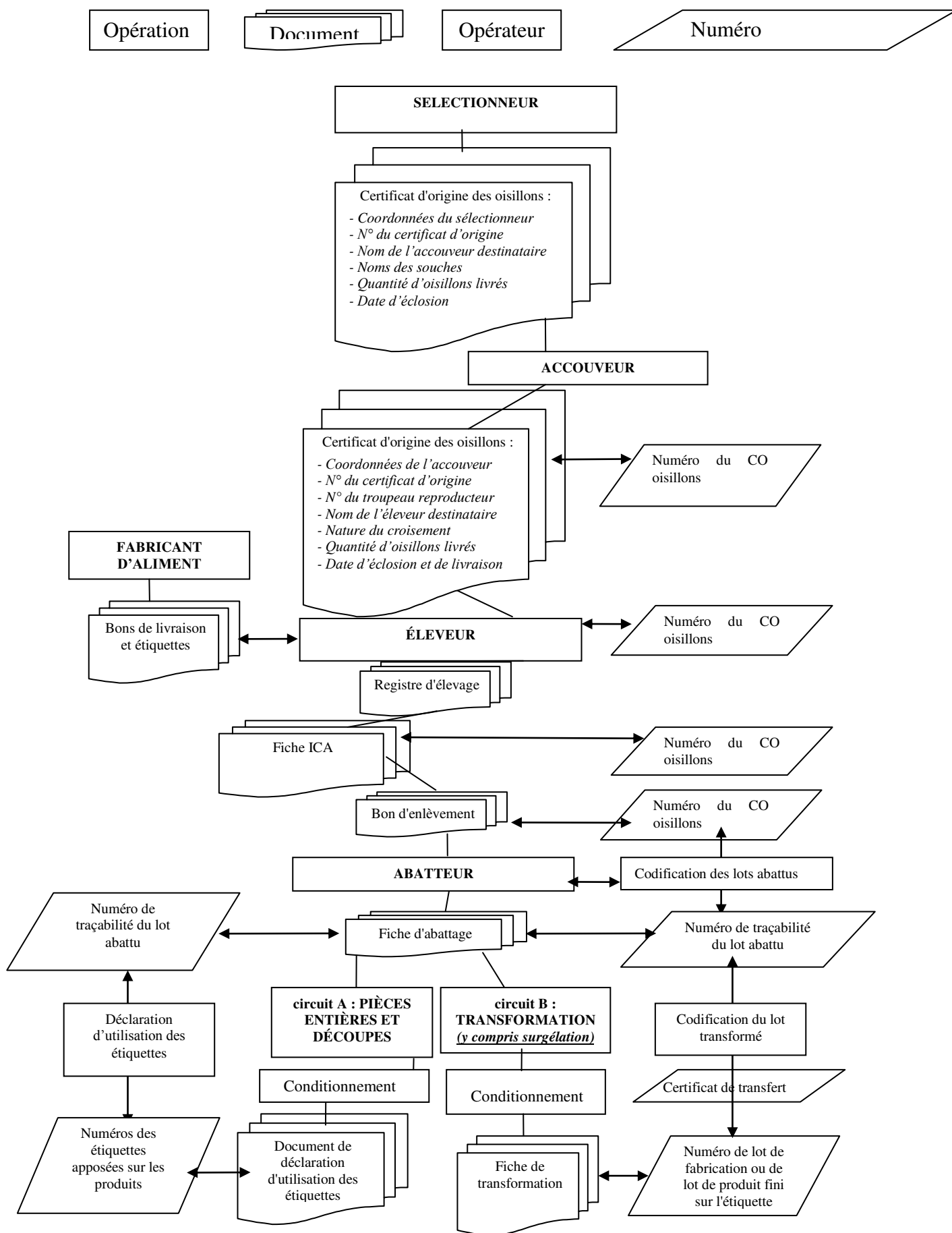
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur/ Accoureur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	- Mortalité au jour le jour - Livraisons d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés

Etape	Document de référence	Mentions portées
	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage, - Certificat d'origine des oisillons, - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances, - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le poids vif total - Type de volailles, - Age en jours, - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à OGD	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe Transmet à : ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe. - Nombre d'étiquettes rebutées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette)

Etape	Document de référence	Mentions portées
transmet à : ODG		<ul style="list-style-type: none"> - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible				
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Mini-Chapons				
		<table border="1"> <tr> <td>♂ ♀</td> <td>GF10</td> <td>GF11</td> </tr> <tr> <td>GF10</td> <td>GF1010</td> <td>G1110</td> </tr> </table>	♂ ♀	GF10	GF11	GF10
♂ ♀	GF10	GF11				
GF10	GF1010	G1110				

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 g</u>
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<ul style="list-style-type: none"> - Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ; - Les œufs d'un calibre insuffisant doivent être éliminés ; - Les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.
S5.	Conformité des oisillons	Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Pourcentage de produits laitiers	5 % de produits d'origine laitière

5.5. Élevage

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
S8.	Matériaux utilisés lors de la construction des bâtiments d'élevage	Les matériaux utilisés permettent d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum.
S9.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.
S10.	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S12.	Conditions de finition	<p>Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairage, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les mini-chapons.</p> <p>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 mini-chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.</p>

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Conditions d'étourdissement	L'anesthésie est électrique ou gazeuse. Dans le cas d'une anesthésie électrique, l'attrapage et l'accrochage des volailles se fait dans la pénombre pour limiter le stress des animaux. Les volailles sont manipulées sans brusquerie. Dans le cas de l'anesthésie au gaz, les volailles sont attrapées et accrochées après anesthésie, ce qui limite fortement le stress

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	Soit la ligne de découpe est réservée à la découpe de volailles label rouge dans des créneaux horaires définis, soit la ligne de découpe est spécifique à la découpe de volailles label rouge. Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots. La séparation se fait dans le temps : un espace de 30 secondes minimum est laissé sur la ligne de découpe

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Etiquetage des produits surgelés	L'étiquetage des produits surgelés comporte, outre les obligations réglementaires : - la mention « surgelé » dans la dénomination de vente - les conseils particuliers de conservation et de décongélation

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Modalités d'étiquetage des produits destinés à la restauration hors foyer	L'emballage comporte : - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis ; - Le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge ou de morceaux) ; - L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.
S17.	Modalités d'étiquetage des découpes en vrac	Chaque morceau comporte une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant : - le logo label rouge, - la dénomination de vente du produit, - le numéro d'homologation du label rouge, - la DLC - l'estampille sanitaire. L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S3	Poids minimum des œufs à couvrir	Visuel
C	Conditions de chaponnage	Documentaire et visuel

C	Utilisation du parcours	Visuel
C	Additifs interdits	Documentaire et analyse
S10	Cloisonnement des bâtiments	Documentaire et visuel
C	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Documentaire et visuel
S14	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Visuel
C	Procédé de surgélation	Visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et visuel
C	Mentions minimums d'étiquetage	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Période de démarrage		Période d'engraissement					
	1 à 28 jours maxi.		29 à 68 jours maxi.		69 à 121 jours maxi.		122 jours et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produits dérivés								
Céréales et dérivés (%)					75%		80%	
dont dérivés de céréales	0	12	0	0	12	12	0	12
Blé -Triticale	0	80	0	80	0	80	0	80
Maïs	0	80	0	80	0	80	0	80
Orge	0	40	0	50	0	50	0	50
Seigle	0	10	0	10	0	10	0	10
Sorgho	0	40	0	50	0	50	0	50
Autres céréales	0	10	0	10	0	10	0	10
Protéagineux, Oléagineux, leurs produits et sous-produits								
Colza sous toutes ses formes	0	20	0	0	20	20	0	20
Protéagineux oléagineux (sauf colza) : féverole, lupin, lupin doux, pois	0	30	0	0	30	30	0	30
Tourteaux de soja et tournesol	0	50	0	0	50	50	0	50
Autres produits d'origine végétale								
Pigments naturels extraits	0	6	0	0	6	6	0	6
Luzerne et dérivés	0	6	0	0	6	6	0	6
Mélasse	0	3	0	0	3	3	0	3
Huiles végétales								
Huiles végétales	0	6	0	0	6	6	0	6
Produit d'origine laitière								
Poudre de lait écrémé, poudre de lait ré engraisée, lactosérum	0	0	0	0	0	0	5	15
Vitamines, minéraux, oligo éléments								
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0	5	0	0	5	5	0	5

**Cahier des charges du label rouge n° LA 10/80
« Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière,
fraîche ou surgelée »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une dinde fermière élevée en plein air abattue à 154 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières, frais ou surgelés.

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'abattage	Minimum 154 jours	Dinde à rôtir blanche « baby » de 70 jours maximum, élevée en claustration
Age maximal d'accès au parcours	7 semaines	Elevage en claustration, sans accès à un parcours extérieur
Modalités d'accès au parcours	Les dindes sont élevées en plein air total à partir du 70ème jour avec un accès permanent au parcours. Des perchoirs, en nombre suffisant, devront être disposés dans le parcours. La longueur de perchoirs doit être au minimum de 20 cm par dinde.	Elevage en claustration

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans</u>

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

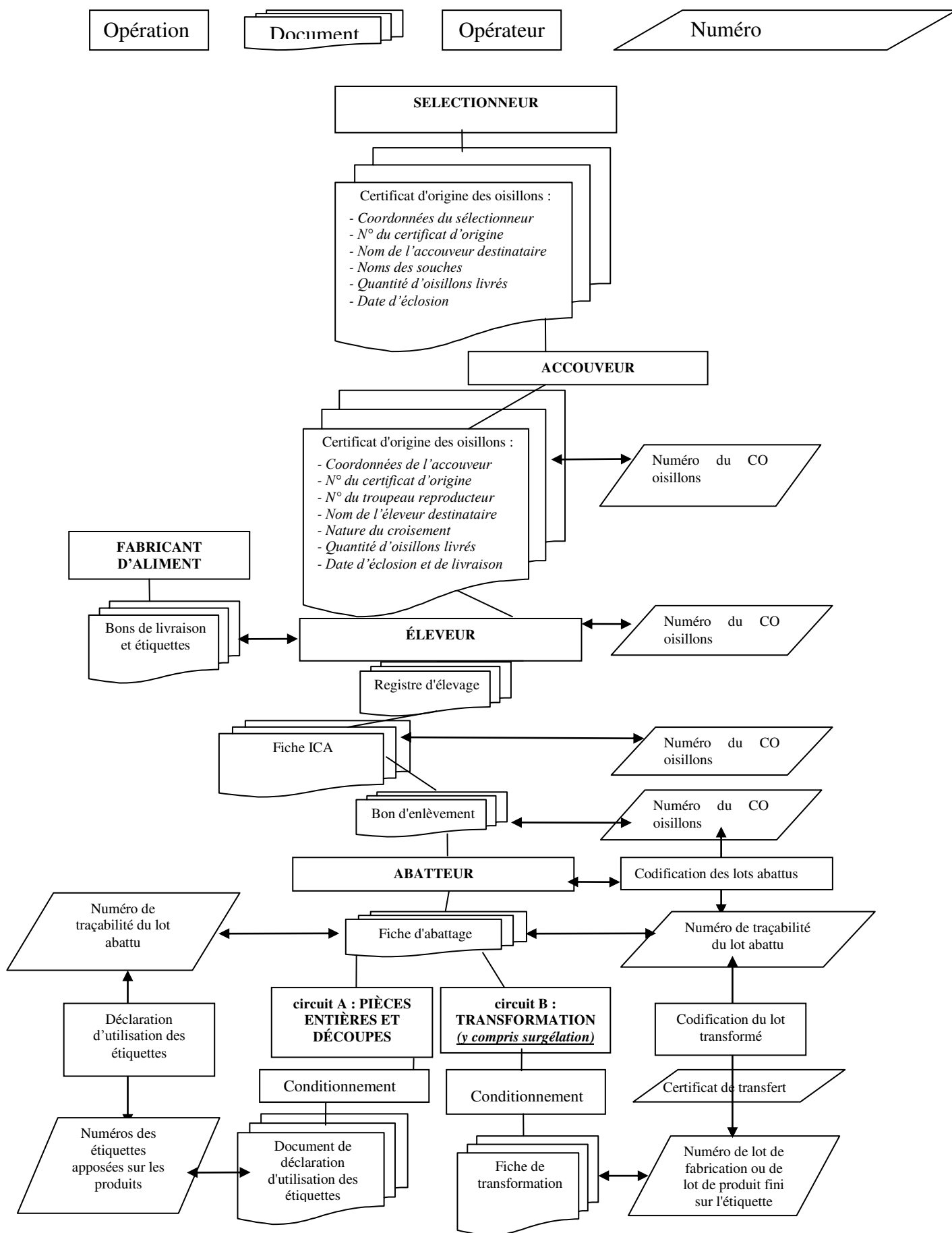
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Étape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur/ Accoureur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos

Etape	Document de référence	Mentions portées
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Mortalité au jour le jour - Livraisons d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés
	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage, - Certificat d'origine des oisillons, - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances, - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le poids vif total - Type de volailles, - Age en jours, - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur

Etape	Document de référence	Mentions portées
à ODG		- Numéro de lot
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Dinde de Noel			
		♂ ♀	B11 Plumes noires - peau blanche	B22 Plumes noires - peau jaune	B33 Plumes bronze - peau blanche
		G91	GB191	GB291	-
	Médium blanche	-	-	M x GB 308	

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>60 g</u>
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<ul style="list-style-type: none"> - Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ; - Les œufs d'un calibre insuffisant doivent être éliminés ; - Les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.
S5.	Conformité des oisillons	Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S7.	Validation des formules d'aliment	Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne préalablement à sa mise en application, le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG, pour sa validation.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	<u>Age maximal d'accès au parcours</u>	<u>7 semaines</u>
S9.	<u>Modalités d'accès</u>	<p><u>Les dindes sont élevées en plein air total à partir du 70ème jour avec un accès permanent au parcours.</u></p> <p><u>Durant cette période de plein air et jusqu'à l'abattage, les dindes pourront bénéficier d'un abri constamment ouvert sur le parcours : l'ouverture sur le parcours est effective au minimum en totalité sur un long pan.</u></p> <p><u>La densité de cet abri ne peut dépasser 8 dindes / m2, soit une surface d'abri minimum de 320 m2 pour 2500 dindes.</u></p> <p><u>Des perchoirs, en nombre suffisant, devront être disposés dans le parcours. La longueur de perchoirs doit être au minimum de 20 cm par dinde.</u></p>

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
S10.	Matériaux utilisés lors de la construction des bâtiments d'élevage	Les matériaux utilisés permettent d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum.
S11.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

S12.	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.
-------------	-----------------------------	---

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
S13.	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S14.	Caractéristiques du parcours	Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois. Il est également possible d'implanter des cultures sur le parcours pour les faire consommer sur pied.
S15.	Cultures de rente sur parcours	Interdite
S16.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>Repos de 8 semaines minimum</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>6 heures</u>
S18.	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>154 jours</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.
S20.	Conditions de saignée	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	<u>(durée de saignée)</u>	
S21.	Qualité de l'eau utilisée lors de l'échaudage	L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.
S22.	Conditions de réglage et d'entretien des machines à plumer	<ul style="list-style-type: none"> - Le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot ; - Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau ; - L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Poids moyen vif du lot	4.300 kg (+/- 15%)

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>3 heures minimum et 7 heures maximum.</u>
S25.	Température à cœur des carcasses à l'issue du ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Remise du certificat de transfert	<p>Le certificat de transfert établi par l'abatteur et transmis à l'ODG comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'identification du lot, - le nombre de carcasses de volailles transférées, - la date d'abattage, - le chrono datage du transport.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Non concerné

5.9. Transformation*Non concerné***5.10. Surgélation**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Conditions de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé.
S28.	Enregistrement des opérations de surgélation	Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Modalités d'étiquetage des produits destinés à la restauration hors foyer	L'emballage comporte : - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis ; - Le nombre et le type de carcasses entières (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge) ; - L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S3	Poids minimum des œufs à couvrir	Visuel
S13	Utilisation du parcours	Visuel
C	Additifs interdits	Documentaire et analyse
S12	Cloisonnement des bâtiments	Documentaire et visuel
C	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Documentaire et visuel
C	Procédé de surgélation	Visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire

C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et visuel
C	Mentions minimums d'étiquetage	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Démarrage		Croissance		Finition	
Période d'âge	0 à 28 jours maxi		29 à 62 jours maxi		63 jours à l'abattage	
COMPOSANTS	30 % céréales mini		50 % céréales mini		75% de céréales mini	
Grains de céréales et produits dérivés	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	5,00	60,00	5,00	70,00	5,00	80,00
Maïs	5,00	60,00	5,00	70,00	5,00	80,00
Orge	0,00	8,00	0,00	12,00	0,00	15,00
Sorgho	0,00	10,00	0,00	15,00	0,00	20,00
Avoine	0,00	5,00	0,00	8,00	0,00	10,00
Triticale	0,00	15,00	0,00	20,00	0,00	25,00
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales : 15% maxi de l'ensemble céréales et produits dérivés					
Son	0,00	4,50	0,00	7,50	0,00	11,25
Remoulage	0,00	4,50	0,00	7,50	0,00	11,25
Autres produits dérivés	0,00	4,50	0,00	7,50	0,00	11,25
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	10,00	55,00	5,00	45,00	5,00	25,00
Tourteaux de colza	0,00	5,00	0,00	5,00	0,00	5,00
Tourteaux de tournesol	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	12,00
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de soja	0,00	15,00	0,00	20,00	0,00	25,00
Graines de colza	0,00	5,00	0,00	5,00	0,00	5,00
Graines de tournesol	0,00	8,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Pois	0,00	10,00	0,00	15,00	0,00	15,00
Féverole	0,00	5,00	0,00	8,00	0,00	10,00
Lupin	0,00	5,00	0,00	8,00	0,00	10,00
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Pigments	0,00	5,00	0,00	5,00	0,00	6,00
Luzerne et dérivés	0,00	4,00	0,00	5,00	0,00	5,00
Mélasses	0,00	3,00	0,00	3,00	0,00	3,00
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Soja, colza, tournesol	0,00	4,00	0,00	4,00	0,00	5,00
Huiles brutes de palme brutes ou produits de palme purs ou en mélange	0,00	4,00	0,00	4,00	0,00	5,00
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0,50	6,00	0,50	6,00	0,50	6,00

**Cahier des charges du label rouge n° LA 10/92
« Poularde noire fermière élevée en plein air, entière et
découpes, fraîche ou surgelée »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimentée avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- finition avec 80% de céréales et 5% de produits d'origine laitière
- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde noire fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée^o ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimentée avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- finition avec 80% de céréales et **5% de produits d'origine laitière**
- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans
S2.	Identification des volailles	Les poulets sont identifiés par une bague à l'aile, à 42 jours au plus tard

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

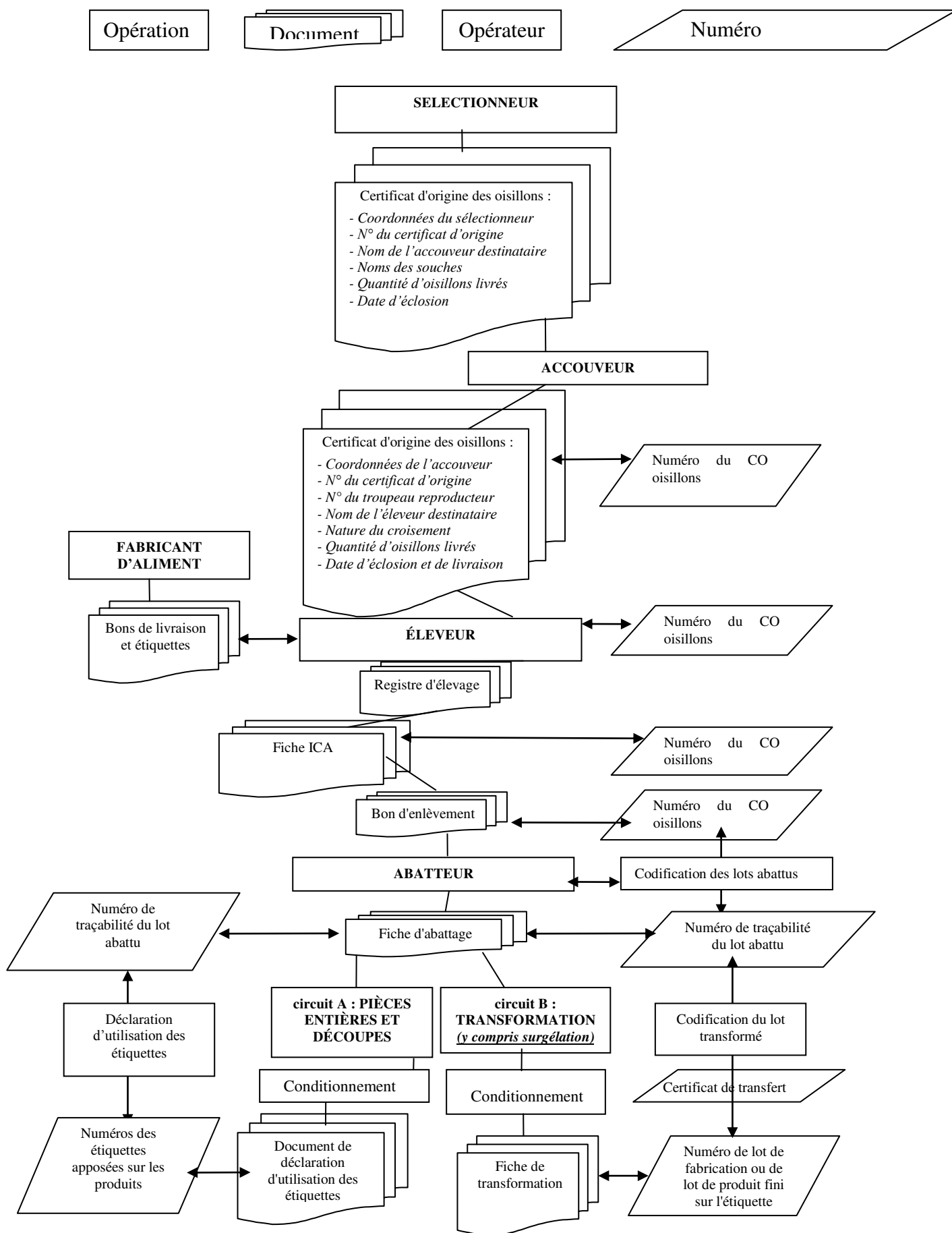
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur/ Accoureur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés

Etape	Document de référence	Mentions portées
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Mortalité au jour le jour - Livraisons d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés
	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage, - Certificat d'origine des oisillons, - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances, - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le poids vif total - Type de volailles, - Age en jours, - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe Transmet à : ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type

Étape	Document de référence	Mentions portées
		d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe. - Nombre d'étiquettes rebutées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes noires non cou nu		
		♂ / ♀	S88	G22N
		P6N	S86	G46
		GF10	-	G210N

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 g</u>
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<ul style="list-style-type: none"> - Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ; - Les œufs d'un calibre insuffisant doivent être éliminés ; - Les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.
S6.	Conformité des oisillons	Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8.	Pourcentage de produits laitiers	5% minimum de produits d'origine laitière en finition
S9.	Validation des formules d'aliment	Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne préalablement à sa mise en application, le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG, pour sa validation.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Modalités d'enregistrement et de suivi des lots	<p>Les lots peuvent être constitués de 100 % de poussins femelles destinés à la production de poulardes : dans le cas, le lot est déclaré mis en élevage avec le n° LA 10/92.</p> <p>Si le lot est constitué partiellement de femelles sexées déclarées n° LA 10/92, l'autre partie est obligatoirement déclarée en poulets noirs n° LA 05/69. La composition du lot livré doit être détaillée sur le certificat d'origine.</p> <p>Les lots destinés à la production de poulardes sont déclarés à la naissance.</p>

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
S11.	Matériaux utilisés lors de la construction des bâtiments d'élevage	Les matériaux utilisés permettent d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum.
S12.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.
S13.	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S15.	Conditions de finition	Afin de maîtriser l'apparition de la maturité sexuelle et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de poulardes en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment. L'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S17.	Caractéristiques du parcours	Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois
S18.	Cultures de rente sur parcours	Interdite
S19.	<u>Surface minimale du parcours</u>	<u>2,2 m2 / sujet jusqu'à 91 jours</u>
S20.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>Repos de 8 semaines minimum</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>6 heures</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.
S23.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>
S24.	Qualité de l'eau utilisée lors de l'échaudage	L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.
S25.	Conditions de réglage et d'entretien des machines à plumer	<ul style="list-style-type: none"> - Le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot ; - Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau ; - L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Poids moyen vif du lot	2,900 kg (+/- 12%)

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>2 heures minimum et 6 heures maximum.</u>
S28.	Température à cœur des carcasses à l'issue du ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Remise du certificat de transfert	<p>Le certificat de transfert établi par l'abatteur et transmis à l'ODG comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'identification du lot, - le nombre de carcasses de volailles transférées, - la date d'abattage,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- le chrono datage du transport.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de volailles label rouge, c'est à dire : Spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis. ou, Spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles label rouge peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non labels rouges
S31.	Modalités d'utilisation des salles de l'atelier de découpe	- L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe-conditionnement dans laquelle se fait la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes numérotées ; - La pose des étiquettes poids-prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé.
S33.	Enregistrement des opérations de surgélation	Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Modalités d'étiquetage des produits destinés à la restauration hors foyer	L'emballage comporte : - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis ; - Le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge ou de morceaux) ; - L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.</p>
S35.	<p>Modalités d'étiquetage des découpes en vrac</p>	<p>Chaque morceau comporte une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le logo label rouge, - la dénomination de vente du produit, - le numéro d'homologation du label rouge, - la DLC - l'estampille sanitaire. <p>L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.</p>

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S2	Identification des volailles	Documentaire et visuel
S4	Poids minimum des œufs à couvrir	Visuel
S16	Utilisation du parcours	Visuel
C	Additifs interdits	Documentaire et analyse
S13	Cloisonnement des bâtiments	Documentaire et visuel
C	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Documentaire et visuel
S30	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Visuel
C	Procédé de surgélation	Visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et visuel
C	Mentions minimums d'étiquetage	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Démarrage		Croissance		Finition 01		Finition 02	
Période de distribution	0 à 28 jours maxi		29 à 52 jours maxi		53 à 15 j avant abattage maximum		2 sem mini et 4 sem maxi avant abattage	
COMPOSANTS	50% de céréales au minimum		70% de céréales au minimum		75% de céréales au minimum		80% de céréales et 5 % de produits d'origine laitières au minimum	
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	5,00	50,00	7,00	60,00	10,00	70,00	10,00	70,00
Maïs	8,00	60,00	7,00	65,00	5,00	70,00	5,00	70,00
Orge	0,00	7,50	0,00	12,50	0,00	15,00	0,00	15,00
Sorgho	0,00	20,00	0,00	30,00	0,00	35,00	0,00	35,00
Avoine	0,00	4,50	0,00	9,00	0,00	12,00	0,00	12,00
Triticale	0,00	11,00	0,00	30,00	0,00	35,00	0,00	35,00
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales : 15% maxi de l'ensemble céréales et produits dérivés							
Son	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25	0,00	12,00
Remoulage	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25	0,00	12,00
Autres produits dérivés	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25	0,00	12,00
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	10,00	40,00	10,00	35,00	5,00	25,00	5,00	35,00
Tourteaux de colza	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	5,00
Tourteaux de tournesol	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	15,00
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de soja	0,00	15,00	0,00	20,00	0,00	25,00	0,00	25,00
Graines de colza	0,00	5,00	0,00	5,00	0,00	6,00	0,00	5,00
Graines de tournesol	0,00	8,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Pois	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	15,00	0,00	15,00
Féverole	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Lupin	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Pigments naturels extraits	0,00	5,00	0,00	6,00	0,00	6,00	0,00	6,00
Luzerne et dérivés	0,00	4,50	0,00	5,50	0,00	5,50	0,00	5,50
Mélasses	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00
Produits d'origines laitières	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Poudre de lait écrémé, poudre de lait ré engraisée, lactosérum	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	10,00
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Soja, colza, tournesol	0,00	3,00	0,00	4,00	0,00	5,00	0,00	5,00
Huiles brutes de palme brutes et produits de palme purs ou en mélange	0,00	2,00	0,00	3,00	0,00	3,00	0,00	3,00
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 11/14 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »</p>

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur	3
2.	Dénomination du label rouge	3
3.	Description du produit.....	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant.....	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	3
4.	Traçabilité.....	3
4.1.	Identification du produit	4
4.2.	Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité	4
4.3.	Schéma de traçabilité.....	6
5.	Méthode d'obtention.....	8
5.1.	Schéma de vie	8
5.2.	Sélection	8
5.3.	Multiplication / Accoupage.....	8
5.3.1.	Oisillons mis en place.....	8
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4.	Alimentation des volailles	9
5.5.	Élevage	9
5.5.1.	Provenance des volailles	9
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	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	9
5.5.3.	Parcours	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	10
5.5.5.	Enlèvement de la bande.....	10
5.5.6.	Ramassage et transport	10
5.6.	Abattage	10
5.6.1.	Attente avant abattage.....	10
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	11
5.6.4.	Ressuage.....	11
5.7.	Conditionnement des volailles entières	11
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	11
5.8.1.	Critères particuliers à la découpe.....	11
5.9.	Transformation	12
5.10.	Surgélation.....	12
6.	Étiquetage	12
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13
	Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :	14

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
 21 Boulevard Réaumur
 85013 LA ROCHE SUR YON
 Tél. 02 51 36 82 51
 Courriel : contact@vendeequalite.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 jaune fermier élevé en plein air abattu à 100 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'abattage	Minimum 100 jours	Environ 38 jours
Surface minimale du parcours	2,20 m ² / sujet	Elevage en claustration
Poids des carcasses	Poids minimum effilé : 1500 g Poids minimum éviscéré sans abat : 1200g	Pas de contrainte de poids minimum des carcasses

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Identification des volailles	Les poulets sont identifiés par une bague à l'aile, à 42 jours au plus tard

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

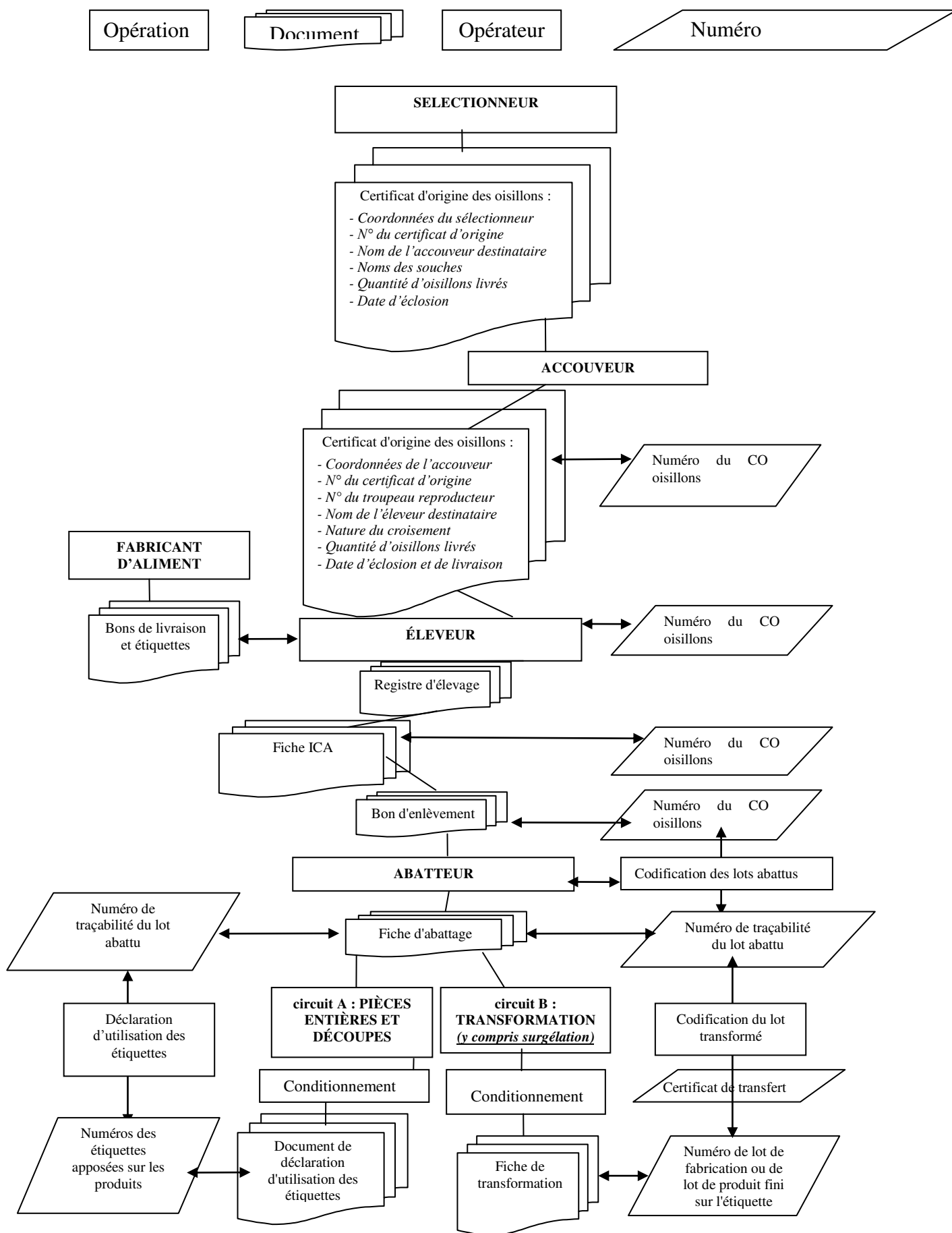
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur/ Accoureur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison

Etape	Document de référence	Mentions portées
		<ul style="list-style-type: none"> - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Mortalité au jour le jour - Livraisons d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés
	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage, - Certificat d'origine des oisillons, - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances, - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le poids vif total - Type de volailles, - Age en jours, - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe Transmet à : ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier

Étape	Document de référence	Mentions portées
		de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe. - Nombre d'étiquettes rebutées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes cou nu		
		♂ / ♀	T44N	S77N
		JA57	T457N	S757N
		SA51	T451N	-

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 g</u>
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<ul style="list-style-type: none"> - Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ; - Les œufs d'un calibre insuffisant doivent être éliminés ; - Les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.
S6.	Conformité des oisillons	Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S8.	Validation des formules d'aliment	Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne préalablement à sa mise en application, le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG, pour sa validation.

5.5. Élevage

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
S9.	Matériaux utilisés lors de la construction des bâtiments d'élevage	Les matériaux utilisés permettent d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum.
S10.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.
S11.	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S14.	Caractéristiques du parcours	Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois
S15.	Cultures de rente sur parcours	Interdite

S16.	<u>Surface minimale du parcours</u>	<u>2,2 m2 / sujet</u>
S17.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>Repos de 8 semaines minimum</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>6 heures</u>
S19.	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>100 jours</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	<u>Poids</u>	<u>Poids minimum effilé : 1500 g</u> <u>Poids minimum éviscéré sans abat : 1200g</u>

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.
S22.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>
S23.	Qualité de l'eau utilisée lors de l'échaudage	L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.

S24.	Conditions de réglage et d'entretien des machines à plumer	<ul style="list-style-type: none"> - Le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot ; - Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau ; - L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses.
------	--	--

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Poids moyen vif du lot	2,500 kg (+/- 12%)

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>2 heures minimum et 6 heures maximum.</u>
S27.	Température à cœur des carcasses à l'issue du ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Remise du certificat de transfert	Le certificat de transfert établi par l'abatteur et transmis à l'ODG comporte : <ul style="list-style-type: none"> - l'identification du lot, - le nombre de carcasses de volailles transférées, - la date d'abattage, - le chrono datage du transport.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de volailles label rouge, c'est à dire : <p style="margin-left: 40px;">Spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis.</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		ou, Spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles label rouge peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non labels rouges
S30.	Modalités d'utilisation des salles de l'atelier de découpe	<ul style="list-style-type: none"> - L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe-conditionnement dans laquelle se fait la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes numérotées ; - La pose des étiquettes poids-prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé.
S32.	Enregistrement des opérations de surgélation	Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Modalités d'étiquetage des produits destinés à la restauration hors foyer	<p>L'emballage comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis ; - Le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge ou de morceaux) ; - L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.
S34.	Modalités d'étiquetage des découpes en vrac	<p>Chaque morceau comporte une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le logo label rouge, - la dénomination de vente du produit, - le numéro d'homologation du label rouge, - la DLC - l'estampille sanitaire. <p>L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S2	Identification des volailles	Documentaire et visuel
S4	Poids minimum des œufs à couvrir	Visuel
S13	Utilisation du parcours	Visuel
C	Additifs interdits	Documentaire et analyse
S11	Cloisonnement des bâtiments	Documentaire et visuel
C	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Documentaire et visuel
S29	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Visuel
C	Procédé de surgélation	Visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et visuel
C	Mentions minimums d'étiquetage	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

Groupe de composants	PRINCIPAUX COMPOSANTS	démarrage		croissance		finition	
		0-28 jours		29- 52 jours		De 53 à l'abattage	
		mini	max	mini	max	mini	max
Grains de céréales et produits dérivés de céréales		au moins 50%		au moins 70%		au moins 75%	
Grains de céréales	Maïs	0	80	0	80	0	80
	Blé	0	80	0	80	0	80
	Orge	0	40	0	50	0	50
	Triticale	0	40	0	80	0	80
	Seigle	0	10	0	10	0	10
	Sorgho	0	40	0	50	0	50
	Autres céréales	0	10	0	10	0	10
produits dérivés de céréales	Son, remoulage, autres produits dérivés	0	12	0	12	0	12
Protéagineux et Oléagineux, leurs produits et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0	20	0	20	0	20
	Protéagineux oléagineux (sauf colza) : féverole, lupin, lupin doux, pois	0	30	0	30	0	30
	Tourteaux de soja et tournesol	0	50	0	50	0	50
Autres produits d'origine végétale	Pigments naturels extraits	0	6	0	6	0	6
	Luzerne et dérivés	0	6	0	6	0	6
	Mélasse	0	3	0	3	0	3
Huiles végétales		0	6	0	6	0	6
Vitamines, minéraux, oligo éléments		0	5	0	5	0	5

**Cahier des charges du label rouge n° LA 12/14
« Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes,
frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. Dénomination du label rouge	3
3. Description du produit.....	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant.....	3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	3
4. Traçabilité.....	3
4.1. Identification du produit	4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité	4
4.3. Schéma de traçabilité.....	6
5. Méthode d'obtention.....	8
5.1. Schéma de vie	8
5.2. Sélection	8
5.3. Multiplication / Accoupage.....	8
5.3.1. Oisillons mis en place.....	8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4. Alimentation des volailles.....	9
5.5. Élevage	9
5.5.1. Provenance des volailles	9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	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	9
5.5.3. Parcours	9
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	10
5.5.5. Enlèvement de la bande.....	10
5.5.6. Ramassage et transport	10
5.6. Abattage	10
5.6.1. Attente avant abattage.....	10
5.6.2. Abattage	10
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	11
5.6.4. Ressuage.....	11
5.7. Conditionnement des volailles entières	11
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	11
5.8.1. Critères particuliers à la découpe.....	11
5.9. Transformation	12
5.10. Surgélation.....	12
6. Étiquetage	12
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13
Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :	14

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
 21 Boulevard Réaumur
 85013 LA ROCHE SUR YON
 Tél. 02 51 36 82 51
 Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet noir fermier élevé en plein air abattu à 100 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'abattage	Minimum 100 jours	Environ 38 jours
Surface minimale du parcours	2,20 m ² / sujet	Elevage en claustration
Poids des carcasses	Poids minimum effilé : 1500 g Poids minimum éviscéré sans abat : 1200g	Pas de contrainte de poids minimum des carcasses

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Identification des volailles	Les poulets sont identifiés par une bague à l'aile, à 42 jours au plus tard

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UBC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

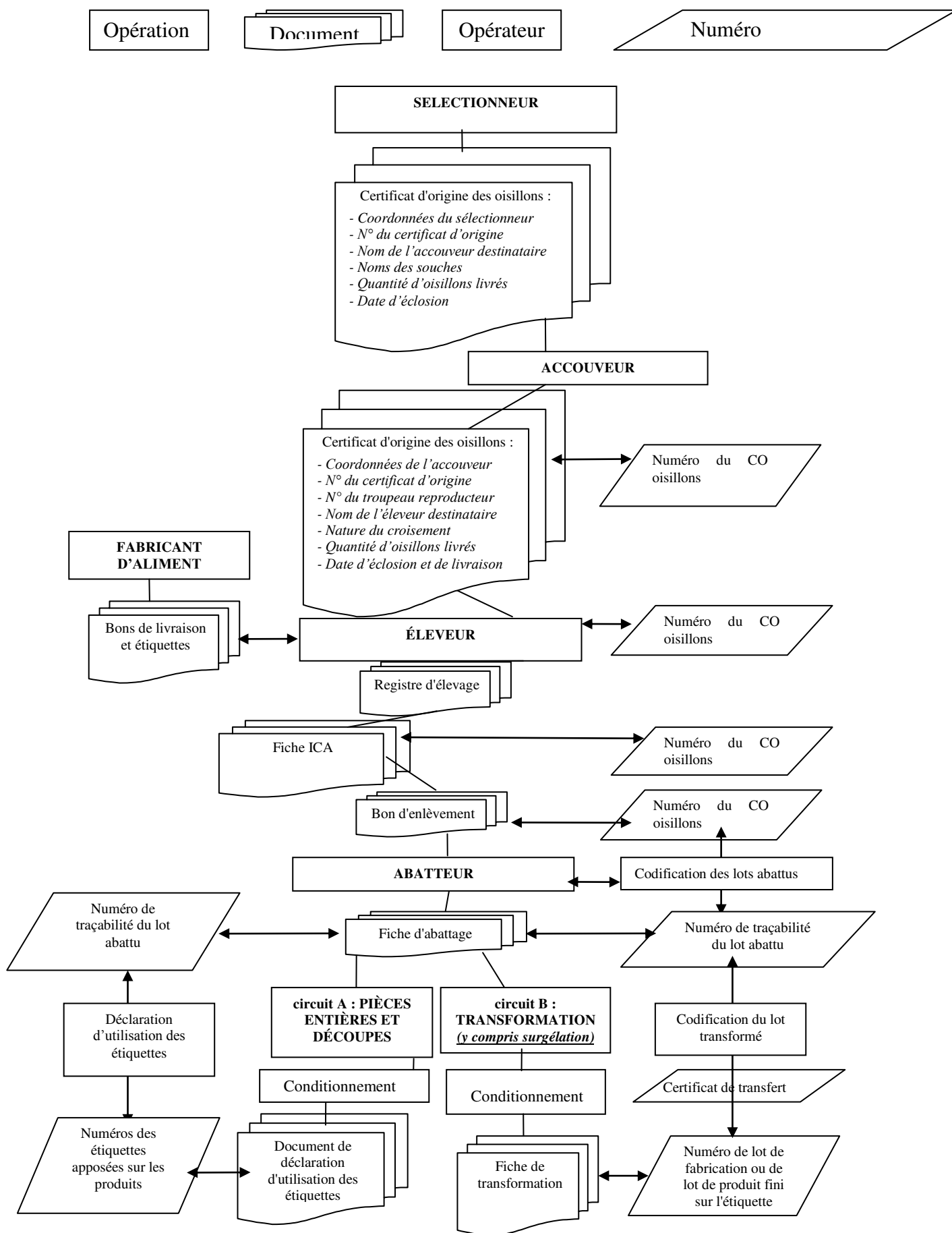
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Étape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur/ Accoureur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion

Etape	Document de référence	Mentions portées
		<ul style="list-style-type: none"> - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Mortalité au jour le jour - Livraisons d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés
	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage, - Certificat d'origine des oisillons, - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances, - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le poids vif total - Type de volailles, - Age en jours, - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à OGD	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe Transmet à : ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier

Étape	Document de référence	Mentions portées
		de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe. - Nombre d'étiquettes rebutées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité

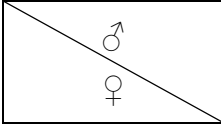


5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes noires cou nu		
			S88	G22N
		P6N	S86	G46
		GF10	-	G210N

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 g</u>
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<ul style="list-style-type: none"> - Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ; - Les œufs d'un calibre insuffisant doivent être éliminés ; - Les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.
S6.	Conformité des oisillons	Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8.	Validation des formules d'aliment	Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne préalablement à sa mise en application, le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG, pour sa validation.

5.5. Élevage

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
S9.	Matériaux utilisés lors de la construction des bâtiments d'élevage	Les matériaux utilisés permettent d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum.
S10.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.
S11.	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S14.	Caractéristiques du parcours	Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois
S15.	Cultures de rente sur parcours	Interdite

S16.	<u>Surface minimale du parcours</u>	<u>2,2 m2 / sujet</u>
S17.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>Repos de 8 semaines minimum</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>6 heures</u>
S19.	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>100 jours</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	<u>Poids</u>	<u>Poids minimum effilé : 1500 g</u> <u>Poids minimum éviscéré sans abat : 1200g</u>

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.
S22.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>
S23.	Qualité de l'eau utilisée lors de l'échaudage	L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.

S24.	Conditions de réglage et d'entretien des machines à plumer	<ul style="list-style-type: none"> - Le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot ; - Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau ; - L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses.
------	--	--

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Poids moyen vif du lot	2,500 kg (+/- 12%)

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>2 heures minimum et 6 heures maximum.</u>
S27.	Température à cœur des carcasses à l'issue du ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Remise du certificat de transfert	Le certificat de transfert établi par l'abatteur et transmis à l'ODG comporte : <ul style="list-style-type: none"> - l'identification du lot, - le nombre de carcasses de volailles transférées, - la date d'abattage, - le chrono datage du transport.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de volailles label rouge, c'est à dire : <p style="margin-left: 40px;">Spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis.</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		ou, Spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles label rouge peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non labels rouges
S30.	Modalités d'utilisation des salles de l'atelier de découpe	<ul style="list-style-type: none"> - L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe-conditionnement dans laquelle se fait la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes numérotées ; - La pose des étiquettes poids-prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé.
S32.	Enregistrement des opérations de surgélation	Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Modalités d'étiquetage des produits destinés à la restauration hors foyer	<p>L'emballage comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis ; - Le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge ou de morceaux) ; - L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.

S34.	Modalités d'étiquetage des découpes en vrac	<p>Chaque morceau comporte une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le logo label rouge, - la dénomination de vente du produit, - le numéro d'homologation du label rouge, - la DLC - l'estampille sanitaire. <p>L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.</p>
-------------	---	---

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S2	Identification des volailles	Documentaire et visuel
S4	Poids minimum des œufs à couvrir	Visuel
S13	Utilisation du parcours	Visuel
C	Additifs interdits	Documentaire et analyse
S11	Cloisonnement des bâtiments	Documentaire et visuel
C	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Documentaire et visuel
S29	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Visuel
C	Procédé de surgélation	Visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et visuel
C	Mentions minimums d'étiquetage	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

Groupe de composants	PRINCIPAUX COMPOSANTS	démarrage		croissance		finition	
		0-28 jours		29- 52 jours		De 53 à l'abattage	
		mini	max	mini	max	mini	max
Grains de céréales et produits dérivés de céréales		au moins 50%		au moins 70%		au moins 75%	
Grains de céréales	Maïs	0	80	0	80	0	80
	Blé	0	80	0	80	0	80
	Orge	0	40	0	50	0	50
	Triticale	0	40	0	80	0	80
	Seigle	0	10	0	10	0	10
	Sorgho	0	40	0	50	0	50
	Autres céréales	0	10	0	10	0	10
Produits dérivés de céréales	Son, remoulage, autres produits dérivés	0	12	0	12	0	12
Protéagineux et Oléagineux, leurs produits et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0	20	0	20	0	20
	Protéagineux oléagineux (sauf colza) : féverole, lupin, lupin doux, pois	0	30	0	30	0	30
	Tourteaux de soja et tournesol	0	50	0	50	0	50
Autres produits d'origine végétale	Pigments naturels extraits	0	6	0	6	0	6
	Luzerne et dérivés	0	6	0	6	0	6
	Mélasse	0	3	0	3	0	3
Huiles végétales		0	6	0	6	0	6
Vitamines, minéraux, oligo éléments		0	5	0	5	0	5

**Cahier des charges du label rouge n° LA 17/00
« Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et
découpes, frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon jaune fermier élevé en plein et découpes, frais ou surgelé ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>3 ans minimum</u> sans préjudice de la réglementation en vigueur. Les ordonnances sont conservées pendant une période de 5 ans.

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origine (CO) des reproducteurs

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificats d'origine des oisillons

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

La traçabilité doit permettre, à l'aide des différents moyens d'identification mis en œuvre pour chaque étape d'élaboration du produit final, de retrouver toutes les caractéristiques des volailles label rouge.

Les documents ou éléments d'identification utilisés doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs.

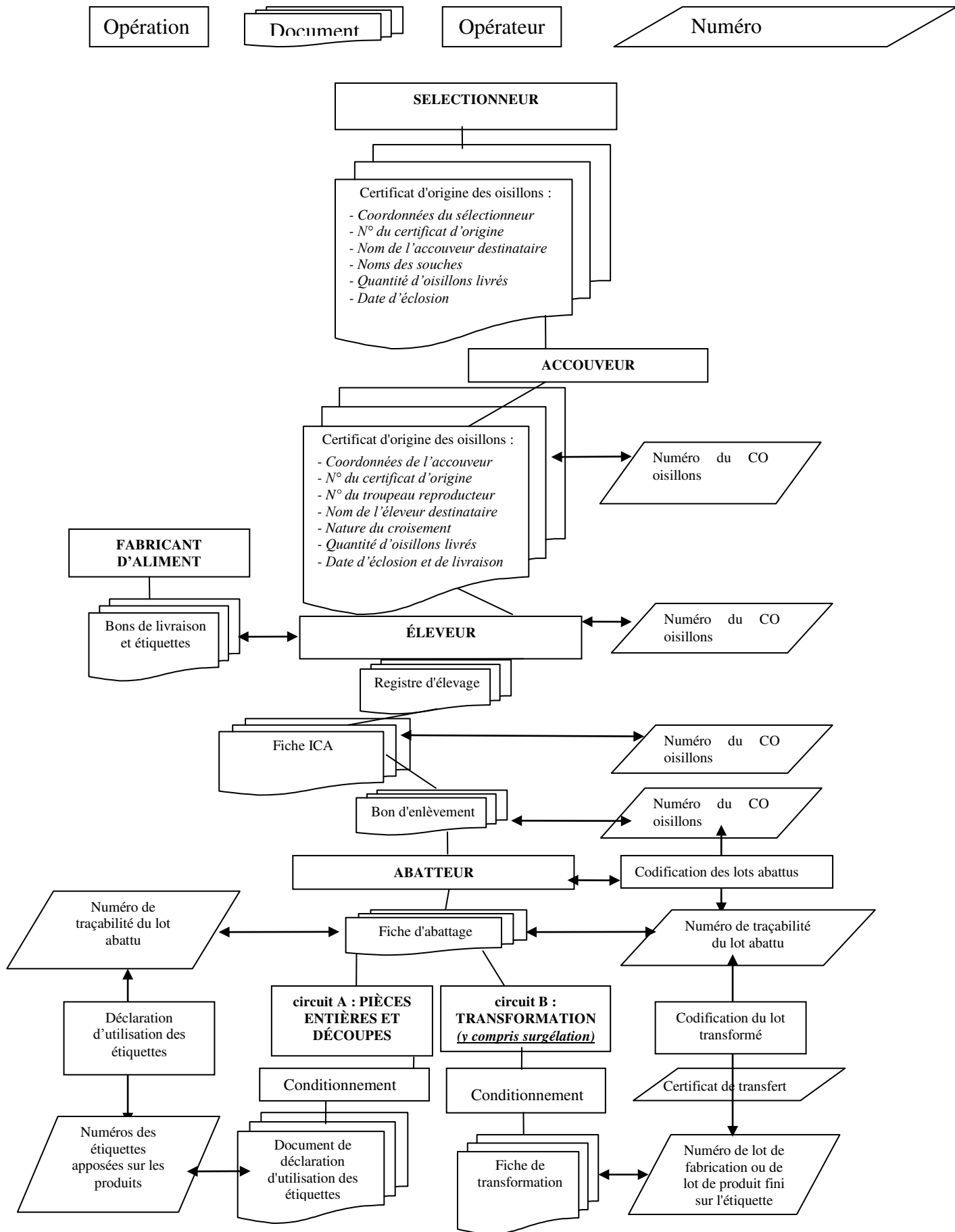
Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière.

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur / Accoureur qui transmet à ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu

Étape	Documents de référence	Mentions portées
		- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	- Mortalité au jour le jour - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associées
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	- Fiche d'élevage - Certificat d'origine des oisillons - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à Abattoir	Bons d'enlèvement des volailles	- Date de l'abattage - Nombre de volailles enlevées et poids vif total - Type de volailles - Age en jours - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Eleveur transmet à Abattoir (48 heures avant abattage du lot) Et à ODG	Fiche ICA (information chaîne alimentaire)	L'ensemble des mentions réglementaires dont le numéro de bande
Abattoir	Fiche d'abattage	- Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abattoir transmet à Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	- Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe transmet à	Document découpe	- Nombre de carcasses de volaille cédées à l'atelier de découpe

Étape	Documents de référence	Mentions portées
ODG		<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe - Nombre d'étiquettes rebutées
Abattoir et/ou atelier de découpe transmet à ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre de oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevées - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisées - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

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

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Poids minimum des œufs à couvrir</u>	<u>50 g</u>
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couvrir	Les œufs à couvrir sont pesés au minimum deux fois par semaine pendant toute la période d'élevage des reproducteurs.

5.4. Alimentation des volailles

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

5.5. Élevage

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
S6.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	La couleur des toits doit être en harmonie avec le paysage
S7.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe
S9.	Éclairage du bâtiment	En cas de piquage, il est admis que les bâtiments soient temporairement obscurcis
S10.	Conditions de finition	<p>Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairage, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons.</p> <p>Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.</p>

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Par temps très chaud, une brumisation d'eau permet de rafraîchir l'air.
S12.	Modalités d'identification des volailles	Les différents lots de volailles sont identifiés avec le numéro de bande et le nom de l'éleveur.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement est électrique ou gazeux. Dans le cas de l'anesthésie au gaz, les volailles restent dans les cages lors de l'étourdissement. Afin de limiter le stress des volailles, une fois étourdiées, elles sont attrapées et accrochées
S14.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 30 secondes minimum.</u>

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Niveaux de contrôle des carcasses par l'abattoir	Les niveaux de contrôle suivants sont mis en place par l'abattoir : - étourdissement, - plumaison, - éviscération, - lavage des carcasses.

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Modalités d'organisation des	Les opérations de découpe se font par lot avec une

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	opérations de découpe	séparation entre les lots. La séparation se fait dans le temps : un espace de 30 secondes minimum est laissé sur la ligne de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Modalités d'organisation des opérations de surgélation	La séparation se fait : - Soit dans le temps : la surgélation des volailles label rouge est réalisée dans des créneaux horaires définis ; - Soit dans l'espace : chaque lot de volailles label rouge est séparé physiquement des volailles non label rouge et identifié.
S18.	Procédé de surgélation	La surgélation se fait en tunnel pour les poulets entiers et en surgélateur à spirale pour les découpes.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Additifs interdits	Documentaire
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Conditions de chaponnage	Documentaire
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire
C	Délai entre abattage et la mise en découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Documentaire et visuel
C	Qualité des découpes de volailles	visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Démarrage		Croissance		Finition		Retrait	
	1 - 28 jours		29 - 65 jours		66 – 119 jours		À partir de 120 jours	
Total céréales + produits dérivés de céréales	50% minimum		75 % minimum en moyenne pondérée				80% minimum en moyenne pondérée	
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	0	50	10	70	10	70	10	70
Maïs	20	70	10	70	10	70	10	70
Orge	0	20	0	20	0	20	0	20
Avoine	0	15	0	15	0	15	0	15
Triticale	0	15	0	30	0	30	0	30
Sorgho	0	15	0	30	0	30	0	30
produits dérivés de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Son, drèche de blé, drèche de maïs. ...	0	15	0	15	0	15	0	15
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	0	50	0	30	0	25	0	20
Tourteaux de tournesol	0	15	0	15	0	15	0	15
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines d'oléagineux sauf colza	0	15	0	15	0	15	0	15
Graines de protéagineux	0	10	0	10	0	10	0	10
colza sous toutes ses formes	0	10	0	10	0	10	0	10
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Luzerne et dérivés	0	10	0	10	0	10	0	10
Mélasse	0	5	0	5	0	5	0	5
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Huiles végétales	0	5	0	5	0	5	0	5
Additifs et minéraux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Compléments Minéraux Vitaminiques - additifs autorisés – oligo éléments – vitamines	0	5	0	5	0	5	0	5
Acides aminés	0	3	0	3	0	3	0	3
Minéraux	0	5	0	5	0	5	0	5

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 17/88 « Chapon noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »</p>

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur	3
2.	Dénomination du label rouge	3
3.	Description du produit.....	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant.....	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	3
4.	Traçabilité.....	3
4.1.	Identification du produit	4
4.2.	Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité	4
4.3.	Schéma de traçabilité.....	6
5.	Méthode d'obtention.....	8
5.1.	Schéma de vie	8
5.2.	Sélection	8
5.3.	Multiplication / Accoupage.....	8
5.3.1.	Oisillons mis en place.....	8
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4.	Alimentation des volailles	9
5.5.	Élevage	9
5.5.1.	Provenance des volailles	9
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	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	9
5.5.3.	Parcours	10
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	10
5.5.5.	Enlèvement de la bande.....	10
5.5.6.	Ramassage et transport	10
5.6.	Abattage	10
5.6.1.	Attente avant abattage.....	10
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	11
5.6.4.	Ressuage.....	11
5.7.	Conditionnement des volailles entières	11
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	12
5.8.1.	Critères particuliers à la découpe.....	12
5.9.	Transformation	12
5.10.	Surgélation.....	12
6.	Étiquetage	12
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13
	Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :	14

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon noir 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 noir fermier élevé en plein air abattu à 154 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'abattage	Minimum 154 jours	Environ 140 jours (maximum 145 jours)
Surface minimale du parcours	2,2 m2 / sujet jusqu'au 91 ^{ème} jour	Elevage en claustration

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans
S2.	Identification des volailles	Les poulets sont identifiés par une bague inviolable à l'aile, apposée au plus tard au chaponnage

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

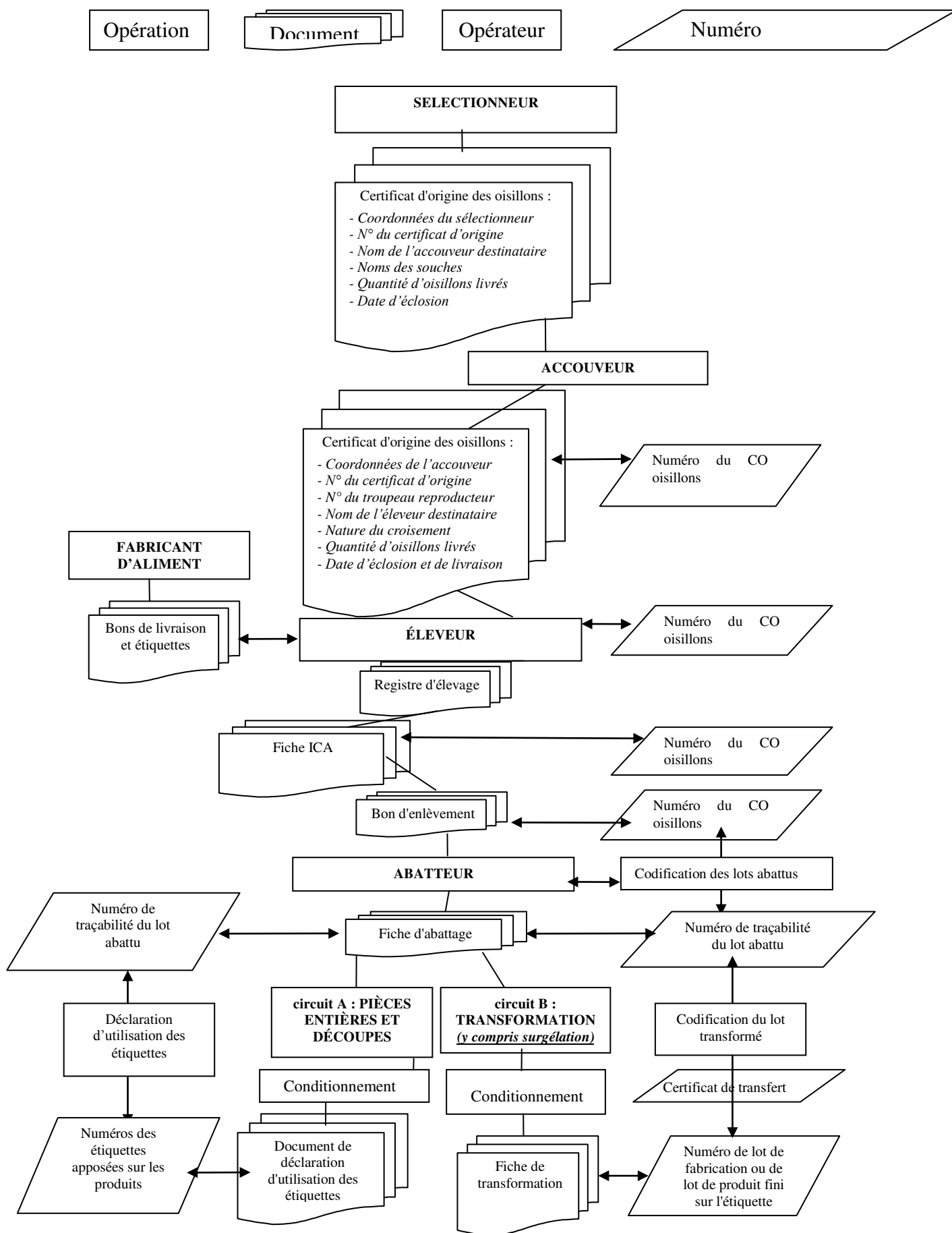
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur/ Accoureur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés

Etape	Document de référence	Mentions portées
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Mortalité au jour le jour - Livraisons d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés
	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage, - Certificat d'origine des oisillons, - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances, - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le poids vif total - Type de volailles, - Age en jours, - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe Transmet à : ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type

Étape	Document de référence	Mentions portées
		d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe. - Nombre d'étiquettes rebutées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes noires cou nu		
		♂ ♀	S88	G22N
		P6N	S86	G46
		GF10	-	G210N

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 g</u>
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<ul style="list-style-type: none"> - Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ; - Les œufs d'un calibre insuffisant doivent être éliminés ; - Les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.
S6.	Conformité des oisillons	Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8.	Validation des formules d'aliment	Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne préalablement à sa mise en application, le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG, pour sa validation.

5.5. Élevage

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
S9.	Matériaux utilisés lors de la construction des bâtiments d'élevage	Les matériaux utilisés permettent d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum.
S10.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.
S11.	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S13.	Conditions de finition	Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairage, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons. Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S15.	Caractéristiques du parcours	Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois
S16.	Cultures de rente sur parcours	Interdite
S17.	<u>Surface minimale du parcours</u>	<u>2,2 m2 / sujet jusqu'au 91^{ème} jour</u>
S18.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>Repos de 8 semaines minimum</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>6 heures</u>
S20.	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>154 jours</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.
S22.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>

S23.	Qualité de l'eau utilisée lors de l'échaudage	L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.
S24.	Conditions de réglage et d'entretien des machines à plumer	<ul style="list-style-type: none"> - Le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot ; - Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau ; - L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Poids moyen vif du lot	4,300 kg (+/- 12%)

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>3 h minimum et 7 h maximum</u>
S27.	Température à cœur des carcasses à l'issue du ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Remise du certificat de transfert	<p>Le certificat de transfert établi par l'abatteur et transmis à l'ODG comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'identification du lot, - le nombre de carcasses de volailles transférées, - la date d'abattage, - le chrono datage du transport.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de volailles label rouge, c'est à dire : Spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis. ou, Spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles label rouge peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non labels rouges
S30.	Modalités d'utilisation des salles de l'atelier de découpe	- L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe-conditionnement dans laquelle se fait la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes numérotées ; - La pose des étiquettes poids-prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé.
S32.	Enregistrement des opérations de surgélation	Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Modalités d'étiquetage des produits destinés à la restauration hors foyer	L'emballage comporte : - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis ; - Le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge ou de morceaux) ; - L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Modalités d'étiquetage des découpes en vrac	<p>Chaque morceau comporte une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le logo label rouge, - la dénomination de vente du produit, - le numéro d'homologation du label rouge, - la DLC - l'estampille sanitaire. <p>L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.</p>

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S2	Identification des volailles	Documentaire et visuel
S4	Poids minimum des œufs à couvrir	Visuel
C	Conditions de chaponnage	Documentaire et visuel
S14	Utilisation du parcours	Visuel
C	Additifs interdits	Documentaire et analyse
S11	Cloisonnement des bâtiments	Documentaire et visuel
C	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Documentaire et visuel
S29	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Visuel
C	Procédé de surgélation	Visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et visuel
C	Mentions minimums d'étiquetage	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Démarrage		Croissance		Finition 01		Finition 02	
Période de distribution	0 à 28 jours maxi		29 à 52 jours maxi		53 à 28 j avant abattage maximum		Minimum 4 semaines avant abattage	
COMPOSANTS	50% de céréales au minimum		70% de céréales au minimum		75% de céréales au minimum		80% de céréales au minimum	
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	5,00	50,00	7,00	60,00	10,00	70,00	10,00	70,00
Maïs	8,00	60,00	7,00	65,00	5,00	70,00	5,00	70,00
Orge	0,00	7,50	0,00	12,50	0,00	15,00	0,00	15,00
Sorgho	0,00	20,00	0,00	30,00	0,00	35,00	0,00	35,00
Avoine	0,00	4,50	0,00	9,00	0,00	12,00	0,00	12,00
Triticale	0,00	11,00	0,00	30,00	0,00	35,00	0,00	35,00
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales : 15% maxi de l'ensemble céréales et produits dérivés							
Son	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25	0,00	12,00
Remoulage	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25	0,00	12,00
Autres produits dérivés	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25	0,00	12,00
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	10,00	40,00	10,00	35,00	5,00	25,00	5,00	35,00
Tourteaux de colza	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	5,00
Tourteaux de tournesol	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	15,00
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de soja	0,00	15,00	0,00	20,00	0,00	25,00	0,00	25,00
Graines de colza	0,00	5,00	0,00	5,00	0,00	6,00	0,00	5,00
Graines de tournesol	0,00	8,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Pois	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	15,00	0,00	15,00
Féverole	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Lupin	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Pigments naturels extraits	0,00	5,00	0,00	6,00	0,00	6,00	0,00	6,00
Luzerne et dérivés	0,00	4,50	0,00	5,50	0,00	5,50	0,00	5,50
Mélasses	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Soja, colza, tournesol	0,00	3,00	0,00	4,00	0,00	5,00	0,00	5,00
Huiles brutes de palme brutes et produits de palme purs ou en mélange	0,00	2,00	0,00	3,00	0,00	3,00	0,00	3,00
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00

**Cahier des charges du label rouge n° LA 19/94
« Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et
découpes, frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. Dénomination du label rouge	3
3. Description du produit.....	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant.....	3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	3
4. Traçabilité.....	3
4.1. Identification du produit	4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité	4
4.3. Schéma de traçabilité.....	6
5. Méthode d'obtention.....	8
5.1. Schéma de vie	8
5.2. Sélection	8
5.3. Multiplication / Accoupage.....	8
5.3.1. Oisillons mis en place.....	8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4. Alimentation des volailles	9
5.5. Élevage	9
5.5.1. Provenance des volailles	9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	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	9
5.5.3. Parcours	10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	10
5.5.5. Enlèvement de la bande.....	10
5.5.6. Ramassage et transport	10
5.6. Abattage	10
5.6.1. Attente avant abattage.....	10
5.6.2. Abattage	10
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	11
5.6.4. Ressuage.....	11
5.7. Conditionnement des volailles entières	11
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	12
5.8.1. Critères particuliers à la découpe.....	12
5.9. Transformation	12
5.10. Surgélation.....	12
6. Étiquetage	12
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13
Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :	14

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
 21 Boulevard Réaumur
 85013 LA ROCHE SUR YON
 Tél. 02 51 36 82 51
 Courriel : contact@vendeequalite.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 d'un chapon de pintade mâle fermier élevé en plein air abattu à 154 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'abattage	Minimum 154 jours	Environ 140 jours (maximum 145 jours)
Surface minimale du parcours	2 m ² / sujet jusqu'au 100 ^{ième} jour	Elevage en claustration

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

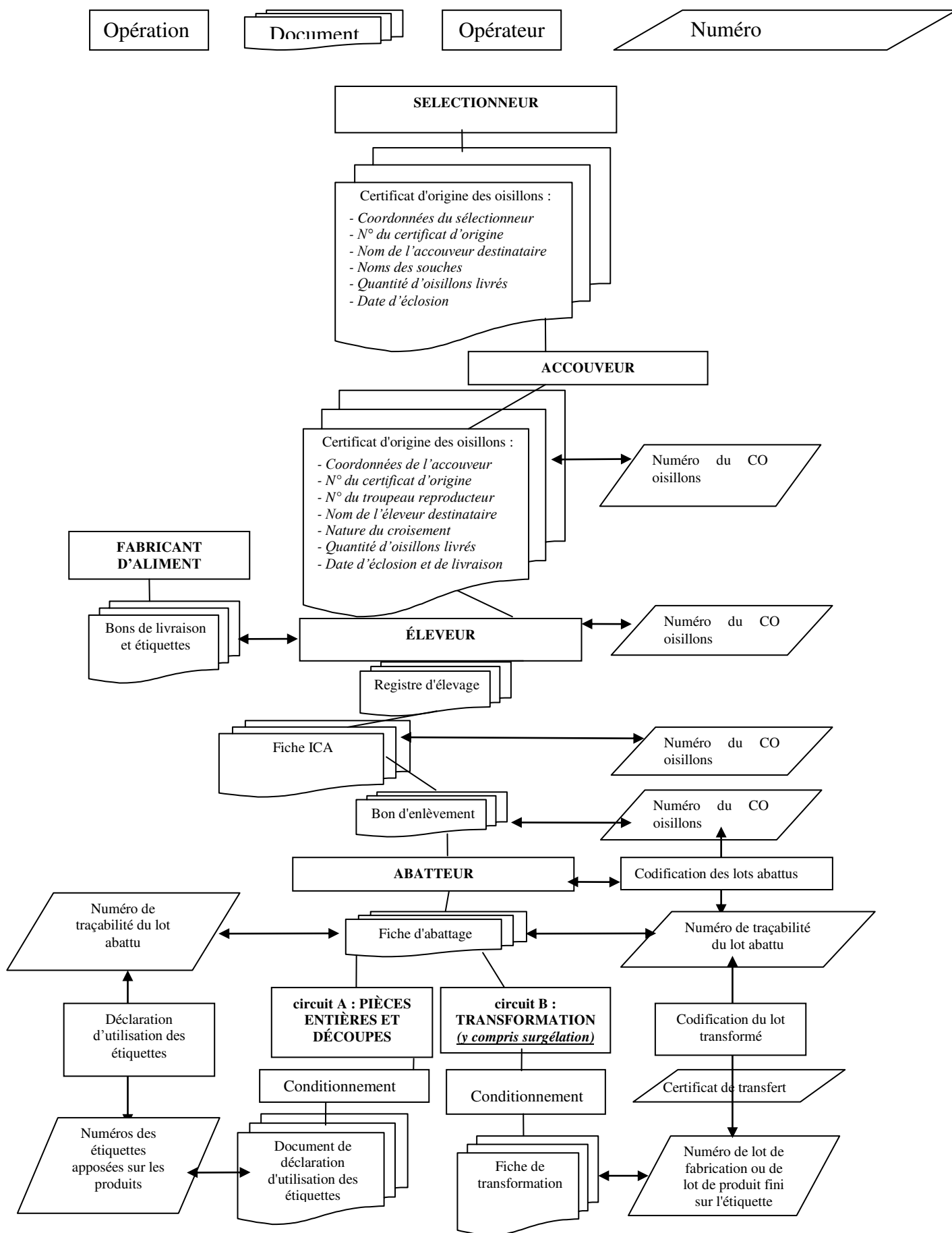
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur/ Accoureur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés

Etape	Document de référence	Mentions portées
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Mortalité au jour le jour - Livraisons d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés
	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage, - Certificat d'origine des oisillons, - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances, - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le poids vif total - Type de volailles, - Age en jours, - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe Transmet à : ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type

Étape	Document de référence	Mentions portées
		d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe. - Nombre d'étiquettes rebutées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Pintade			
		♂ ♀	GI55	Essor MI	GF 36
		GI43	GI543	-	-
		Essor LF	-	Essor MI LF	-
		GF 48	-	-	Caringa Nimba

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couvrir	<ul style="list-style-type: none"> - Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ; - Les œufs d'un calibre insuffisant doivent être éliminés ; - Les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.
S4.	Conformité des oisillons	Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S6.	Validation des formules d'aliment	Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne préalablement à sa mise en application, le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG, pour sa validation.

5.5. Élevage

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
S7.	Matériaux utilisés lors de la construction des bâtiments d'élevage	Les matériaux utilisés permettent d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum.
S8.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.
S9.	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Conditions de finition	<p>Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairage, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons de pintades.</p> <p>Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons de pintade et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons de pintades en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.</p>

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S12.	Caractéristiques du parcours	Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois
S13.	Cultures de rente sur parcours	Interdite
S14.	<u>Surface minimale du parcours</u>	<u>2 m2 / sujet jusqu'au 100^{ème} jours</u>
S15.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>Repos de 8 semaines minimum</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>6 heures</u>
S17.	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>154 jours</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.
S19.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>
S20.	Qualité de l'eau utilisée lors de l'échaudage	L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Conditions de réglage et d'entretien des machines à plumer	<ul style="list-style-type: none"> - Le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot ; - Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau ; - L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Poids moyen vif du lot	2,600 kg (+/- 12%)

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>2 heures minimum et 6 heures maximum.</u>
S24.	Température à cœur des carcasses à l'issue du ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Remise du certificat de transfert	<p>Le certificat de transfert établi par l'abatteur et transmis à l'ODG comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'identification du lot, - le nombre de carcasses de volailles transférées, - la date d'abattage, - le chrono datage du transport.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de volailles label rouge, c'est à dire : Spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis. ou, Spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles label rouge peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non labels rouges
S27.	Modalités d'utilisation des salles de l'atelier de découpe	- L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe-conditionnement dans laquelle se fait la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes numérotées ; - La pose des étiquettes poids-prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Conditions de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé.
S29.	Enregistrement des opérations de surgélation	Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Modalités d'étiquetage des produits destinés à la restauration hors foyer	L'emballage comporte : - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis ; - Le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge ou de morceaux) ; - L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Modalités d'étiquetage des découpes en vrac	<p>Chaque morceau comporte une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le logo label rouge, - la dénomination de vente du produit, - le numéro d'homologation du label rouge, - la DLC - l'estampille sanitaire. <p>L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.</p>

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S2	Identification des volailles	Documentaire et visuel
C	Conditions de chaponnage	Documentaire et visuel
S11	Utilisation du parcours	Visuel
C	Additifs interdits	Documentaire et analyse
S9	Cloisonnement des bâtiments	Documentaire et visuel
C	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Documentaire et visuel
S26	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Visuel
C	Procédé de surgélation	Visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et visuel
C	Mentions minimums d'étiquetage	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

Aliment croissance : distribué du 29^{ème} au 61^{ème} jour :
Ils doivent être composés d'au moins 70% de céréales et de produits dérivés de céréales.

Aliment finition : distribué du 62^{ème} jour à l'abattage :
Ils doivent être composés d'au moins 75% de céréales et de produits dérivés de céréales.

Aliment finition 02 : distribué au minimum pendant 4 semaines avant abattage :
Ils doivent être composés d'au moins 80% de céréales et de produits dérivés de céréales.

Le pourcentage moyen pondéré de céréales et de produits dérivés de céréales distribuées, à partir du 28^{ème} jour doit être au minimum de 75 %.

Pour chaque phase d'alimentation, l'incorporation des matières premières doit respecter les contraintes d'incorporation détaillées dans le tableau suivant :

	Démarrage		Croissance		Finition 01		Finition 02	
Période de distribution	0 à 28 jours maxi		29 à 61 jours maxi		62 à 28 j avant abattage maximum		Minimum 4 semaines avant abattage	
COMPOSANTS	50% de céréales au minimum		70% de céréales au minimum		75% de céréales au minimum		80% de céréales au minimum	
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	4,00	50,00	5,00	60,00	10,00	70,00	5,00	70,00
Maïs	4,00	60,00	7,00	65,00	5,00	70,00	10,00	75,00
Orge	0,00	7,50	0,00	20,00	0,00	20,00	0,00	15,00
Sorgho	0,00	20,00	0,00	30,00	0,00	35,00	0,00	35,00
Avoine	0,00	4,50	0,00	10,00	0,00	15,00	0,00	12,00
Triticale	0,00	11,00	0,00	30,00	0,00	35,00	0,00	35,00
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales : 15% maxi de l'ensemble céréales et produits dérivés							
Son	0,00	6,00	0,00	10,00	0,00	11,25	0,00	12,00
Remoulage	0,00	5,50	0,00	10,00	0,00	11,25	0,00	12,00
Autres produits dérivés	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25	0,00	12,00
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	10,00	40,00	10,00	30,00	10,00	25,00	5,00	20,00
Tourteaux de colza	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	5,00
Tourteaux de tournesol	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	15,00
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de soja	0,00	15,00	0,00	20,00	0,00	25,00	0,00	20,00
Graines de colza	0,00	5,00	0,00	7,00	0,00	12,00	0,00	5,00
Graines de tournesol	0,00	8,00	0,00	10,00	0,00	12,00	0,00	10,00
Pois	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	15,00	0,00	15,00

	Démarrage		Croissance		Finition 01		Finition 02	
Féverole	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Lupin	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Pigments naturels extraits	0,00	5,00	0,00	6,00	0,00	6,00	0,00	6,00
Luzerne et dérivés	0,00	4,50	0,00	6,00	0,00	6,00	0,00	5,50
Mélasses	0,00	2,00	0,00	3,00	0,00	4,00	0,00	2,00
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Soja, colza, tournesol	0,00	3,00	0,00	4,00	0,00	5,00	0,00	5,00
Huiles brutes de palme brutes et produits de palme purs ou en mélange	0,00	2,00	0,00	4,00	0,00	5,00	0,00	3,00
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00

Cahier des charges du label rouge n° LA 20/90
« Caille fermière élevée en plein air, entière et découpes,
fraîche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 42 jours minimum

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une caille fermière élevée en plein air abattu à 42 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 42 jours minimum

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accouveurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

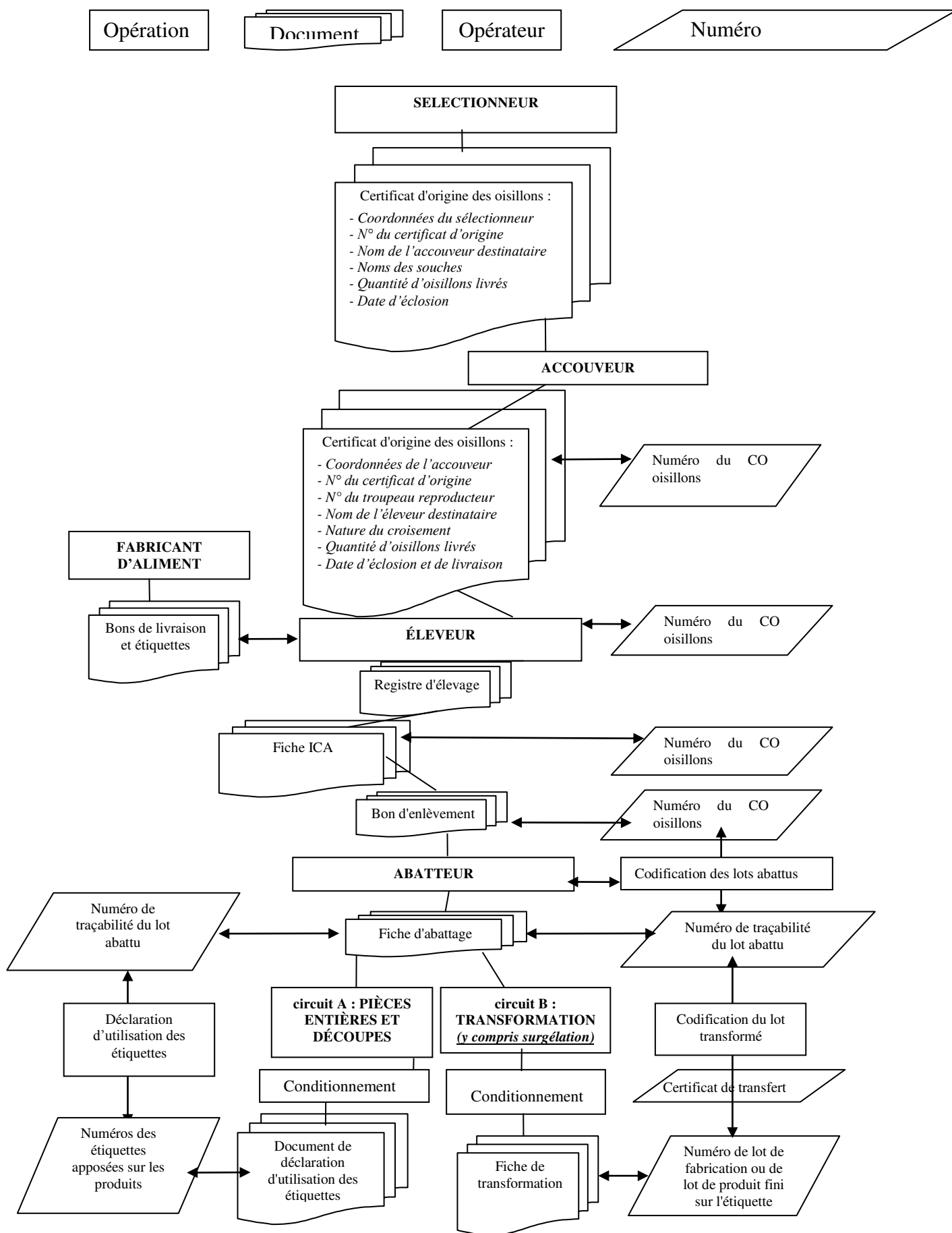
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur/ Accoureur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	- Mortalité au jour le jour - Livraisons d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés

Etape	Document de référence	Mentions portées
	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage, - Certificat d'origine des oisillons, - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances, - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le poids vif total - Type de volailles, - Age en jours, - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à OGD	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe Transmet à : ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe. - Nombre d'étiquettes rebutées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette)

Etape	Document de référence	Mentions portées
transmet à : ODG		<ul style="list-style-type: none"> - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible					
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Caille					
		<table border="1"> <tr> <td>♂ ♀</td> <td>RP2</td> <td>RP6</td> </tr> </table>	♂ ♀	RP2	RP6		
		♂ ♀	RP2	RP6			
RP5	RP25	RP65					
	RP2	-	RP62				

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couvrir	<ul style="list-style-type: none"> - Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ; - Les œufs d'un calibre insuffisant doivent être éliminés ; - Les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.
S4.	Conformité des oisillons	Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

5.4. Alimentation des volailles

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Validation des formules d'aliment	Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne préalablement à sa mise en application, le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG, pour sa validation.

5.5. Élevage

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
S7.	Matériaux utilisés lors de la construction des bâtiments d'élevage	Les matériaux utilisés permettent d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum.
S8.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.
S9.	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

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
S10.	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S11.	Caractéristiques du parcours	-Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois
S12.	Cultures de rente sur parcours	Interdite
S13.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>Repos de 8 semaines minimum</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>6 heures</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.
S16.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>
S17.	Qualité de l'eau utilisée lors de l'échaudage	L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.
S18.	Conditions de réglage et d'entretien des machines à plumer	<ul style="list-style-type: none"> - Le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot ; - Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau ; - L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Poids moyen vif du lot	0,300 kg (+/- 12%)

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>2 heures minimum et 4 heures maximum.</u>
S21.	Température à cœur des carcasses à l'issue du ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Remise du certificat de transfert	Le certificat de transfert établi par l'abatteur et transmis à l'ODG comporte : - l'identification du lot, - le nombre de carcasses de volailles transférées, - la date d'abattage, - le chrono datage du transport.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de volailles label rouge, c'est à dire : Spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis. ou, Spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles label rouge peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non labels rouges
S24.	Modalités d'utilisation des salles de l'atelier de découpe	- L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe-conditionnement dans laquelle se fait la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes numérotées ; - La pose des étiquettes poids-prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Conditions de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé.
S26.	Enregistrement des opérations de surgélation	Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées
S27.	Délai maximum pour atteindre - 18°C	2 heures pour les découpes en vrac calibrées > 1,6 kg

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Modalités d'étiquetage des produits destinés à la restauration hors foyer	<p>L'emballage comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis ; - Le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge ou de morceaux) ; - L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.
S29.	Modalités d'étiquetage des découpes en vrac	<p>Chaque morceau comporte une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le logo label rouge, - la dénomination de vente du produit, - le numéro d'homologation du label rouge, - la DLC - l'estampille sanitaire. <p>L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.</p>

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S10	Utilisation du parcours	Visuel
C	Additifs interdits	Documentaire et analyse
S9	Cloisonnement des bâtiments	Documentaire et visuel
C	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Documentaire et visuel
S23	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Visuel
C	Procédé de surgélation	Visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et visuel
C	Mentions minimums d'étiquetage	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

Période d'âge	Démarrage		Finition	
	0 à 28 jours maxi		29 jours à l'abattage	
COMPOSANTS	Au minimum 55% de céréales		Au minimum 75% de céréales	
Grains de céréales et issues	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	5,00	50,00	10,00	70,00
Maïs	8,00	60,00	5,00	70,00
Orge	0,00	8,00	0,00	15,00
Sorgho	0,00	10,00	0,00	20,00
Avoine	0,00	5,00	0,00	10,00
Triticale	0,00	12,00	0,00	25,00
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales : 15% maxi de l'ensemble céréales et produits dérivés			
Son	0,00	8,25	0,00	10,50
Remoulage	0,00	8,25	0,00	10,50
Autres produits dérivés	0,00	8,25	0,00	10,50
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	10,00	50,00	5,00	30,00
Tourteaux de colza	0,00	5,00	0,00	5,00
Tourteaux de tournesol	0,00	7,00	0,00	10,00
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de soja	0,00	15,00	0,00	25,00
Graines de colza	0,00	5,00	0,00	5,00
Graines de tournesol	0,00	8,00	0,00	10,00
Pois	0,00	7,00	0,00	15,00
Féverole	0,00	5,00	0,00	10,00
Lupin	0,00	5,00	0,00	10,00
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Pigments	0,00	5,00	0,00	6,00
Luzerne et dérivés	0,00	4,50	0,00	5,50
Mélasses	0,00	2,00	0,00	2,00
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Soja, colza, tournesol	0,00	4,00	0,00	5,00
Huiles brutes de palme brutes ou produits de palme purs ou en mélange	0,00	3,00	0,00	3,00
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0,50	5,00	0,50	5,00

**Cahier des charges du label rouge n° LA 20/97
« Oie fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou
surgelée »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 175 jours minimum

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. Dénomination du label rouge	3
3. Description du produit.....	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant.....	3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	3
4. Traçabilité.....	3
4.1. Identification du produit	3
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité	4
4.3. Schéma de traçabilité.....	6
5. Méthode d'obtention.....	8
5.1. Schéma de vie	8
5.2. Sélection	8
5.3. Multiplication / Accoupage.....	8
5.3.1. Oisillons mis en place.....	8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4. Alimentation des volailles	9
5.5. Élevage	9
5.5.1. Provenance des volailles	9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	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	9
5.5.3. Parcours	9
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	10
5.5.5. Enlèvement de la bande.....	10
5.5.6. Ramassage et transport	10
5.6. Abattage	10
5.6.1. Attente avant abattage.....	10
5.6.2. Abattage	10
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	11
5.6.4. Ressuage.....	11
5.7. Conditionnement des volailles entières	11
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	11
5.9. Transformation	11
5.10. Surgélation.....	11
6. Étiquetage	12
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	12
Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :	13

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Oie fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une oie fermière élevée en plein air abattue à 175 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières, frais ou surgelés.

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 175 jours minimum

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans</u>

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

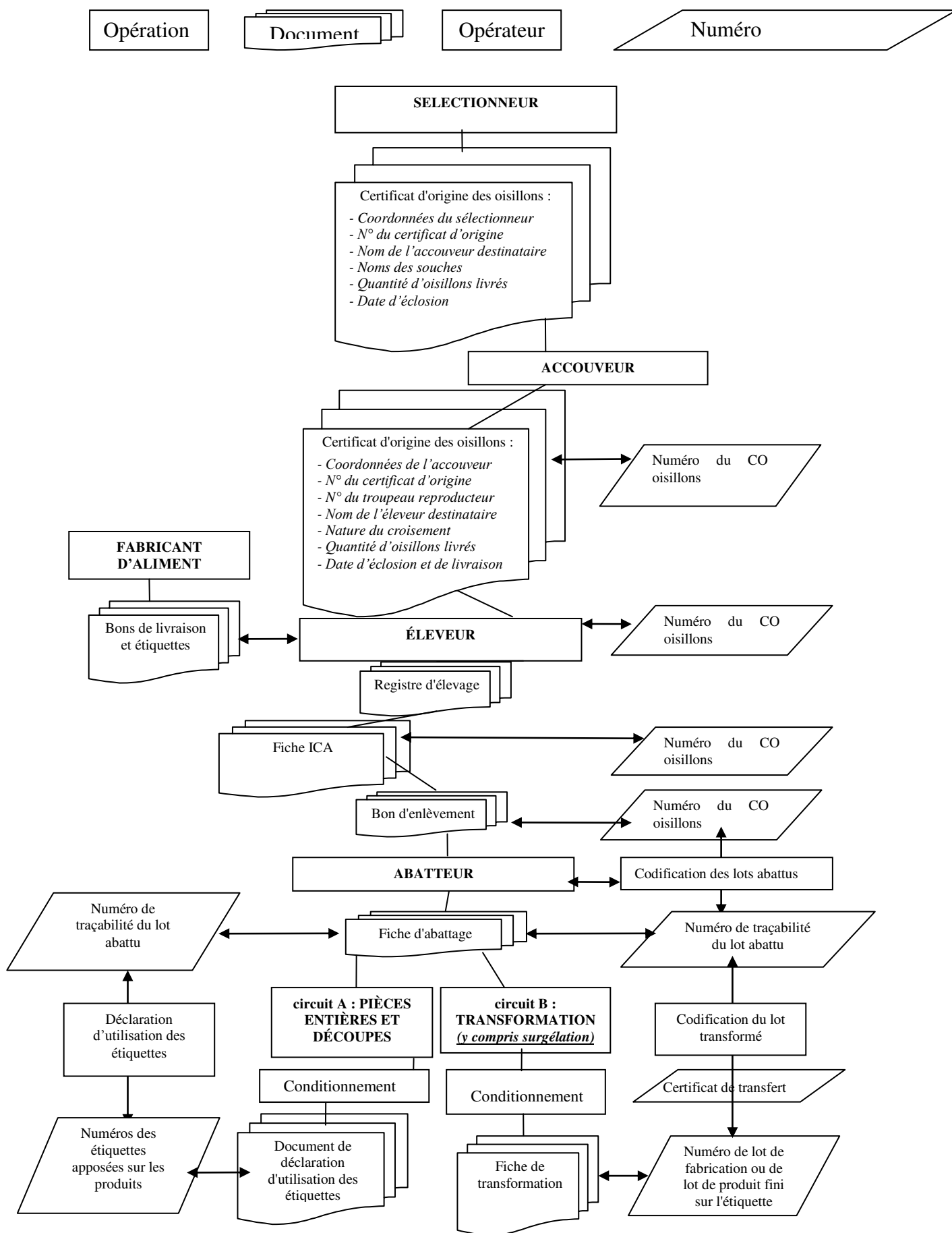
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur/ Accoureur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	- Mortalité au jour le jour - Livraisons d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés

Etape	Document de référence	Mentions portées
	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage, - Certificat d'origine des oisillons, - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances, - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le poids vif total - Type de volailles, - Age en jours, - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés

Etape	Document de référence	Mentions portées
		<ul style="list-style-type: none">- Date de l'enlèvement- Age à l'abattage- Nom de l'abatteur- Nombre de volailles enlevés- Nombre de volailles labellisables- Nombre de volailles labellisés- Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité

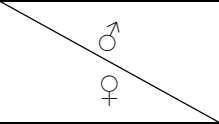


5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Oie			
			JB L	JB M	MG70
		OB	S 14 Lourd	S 14 Médium	-
		FG70	-	-	G 35

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>125 g</u>
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<ul style="list-style-type: none"> - Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ; - Les œufs d'un calibre insuffisant doivent être éliminés ; - Les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.
S5.	Conformité des oisillons	Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S7.	Validation des formules d'aliment	Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne préalablement à sa mise en application, le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG, pour sa validation.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	<u>Age maximal d'accès au parcours</u>	<u>35 jours</u>

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
S9.	Matériaux utilisés lors de la construction des bâtiments d'élevage	Les matériaux utilisés permettent d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum.
S10.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.
S11.	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

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
S12.	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S13.	Caractéristiques du parcours	Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois

S14.	Cultures de rente sur parcours	Interdite
S15.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>Repos de 8 semaines minimum</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>6 heures</u>
S17.	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>175 jours</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.
S19.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>
S20.	Qualité de l'eau utilisée lors de l'échaudage	L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.
S21.	Conditions de réglage et d'entretien des machines à plumer	<ul style="list-style-type: none"> - Le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumiers doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot ; - Les doigts plumiers doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau ; - L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumiers et du remplacement régulier

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		des "doigts" des plumeuses.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Poids moyen vif du lot	5,000 kg (+/- 12%)
S23.	poids	Poids minimum effilé : 3,250 g

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>3 heures minimum et 7 heures maximum.</u>
S25.	Température à cœur des carcasses à l'issue du ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Remise du certificat de transfert	Le certificat de transfert établi par l'abatteur et transmis à l'ODG comporte : - l'identification du lot, - le nombre de carcasses de volailles transférées, - la date d'abattage, - le chrono datage du transport.
S27.	<u>Date limite de consommation (DLC)</u>	<u>La DLC maximale, jour d'abattage non compris, est de 15 jours</u>

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Non concerné

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Conditions de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé.
S29.	Enregistrement des opérations	Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	de surgélation	

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Modalités d'étiquetage des produits destinés à la restauration hors foyer	L'emballage comporte : - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis ; - L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S3	Poids minimum des œufs à couvrir	Visuel
S12	Utilisation du parcours	Visuel
C	Additifs interdits	Documentaire et analyse
S11	Cloisonnement des bâtiments	Documentaire et visuel
C	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Documentaire et visuel
C	Procédé de surgélation	Visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et visuel
C	Mentions minimums d'étiquetage	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Démarrage		Finition	
Période d'âge	0 à 35 jours maxi		36 jours à l'abattage	
COMPOSANTS	50% de céréales minimum		75% de céréales minimum	
Grains de céréales et issues	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	5,00	60,00	5,00	80,00
Maïs	5,00	60,00	5,00	80,00
Orge	0,00	8,00	0,00	15,00
Sorgho	0,00	10,00	0,00	20,00
Avoine	0,00	5,00	0,00	10,00
Triticale	0,00	15,00	0,00	25,00
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales : 15% maxi de l'ensemble céréales et produits dérivés			
Son	0,00	7,50	0,00	11,25
Remoulage	0,00	7,50	0,00	11,25
Autres produits dérivés	0,00	7,50	0,00	11,25
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	10,00	55,00	5,00	25,00
Tourteaux de colza	0,00	5,00	0,00	5,00
Tourteaux de tournesol	0,00	7,00	0,00	12,00
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de soja	0,00	15,00	0,00	25,00
Graines de colza	0,00	5,00	0,00	5,00
Graines de tournesol	0,00	8,00	0,00	10,00
Pois	0,00	10,00	0,00	15,00
Féverole	0,00	5,00	0,00	10,00
Lupin	0,00	5,00	0,00	10,00
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Pigments	0,00	5,00	0,00	6,00
Luzerne et dérivés	0,00	4,00	0,00	5,00
Mélasses	0,00	3,00	0,00	3,00
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Soja, colza, tournesol	0,00	4,00	0,00	5,00
Huiles brutes de palme brutes ou produits de palme purs ou en mélange	0,00	4,00	0,00	5,00
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0,50	6,00	0,50	6,00

**Cahier des charges du label rouge n° LA 23/06
« Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes,
frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>3 ans minimum</u> sans préjudice de la réglementation en vigueur. Les ordonnances sont conservées pendant une période de 5 ans.

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origine (CO) des reproducteurs

⇒ Multiplicateur/Accouveur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificats d'origine des oisillons

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

La traçabilité doit permettre, à l'aide des différents moyens d'identification mis en œuvre pour chaque étape d'élaboration du produit final, de retrouver toutes les caractéristiques des volailles label rouge.

Les documents ou éléments d'identification utilisés doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs.

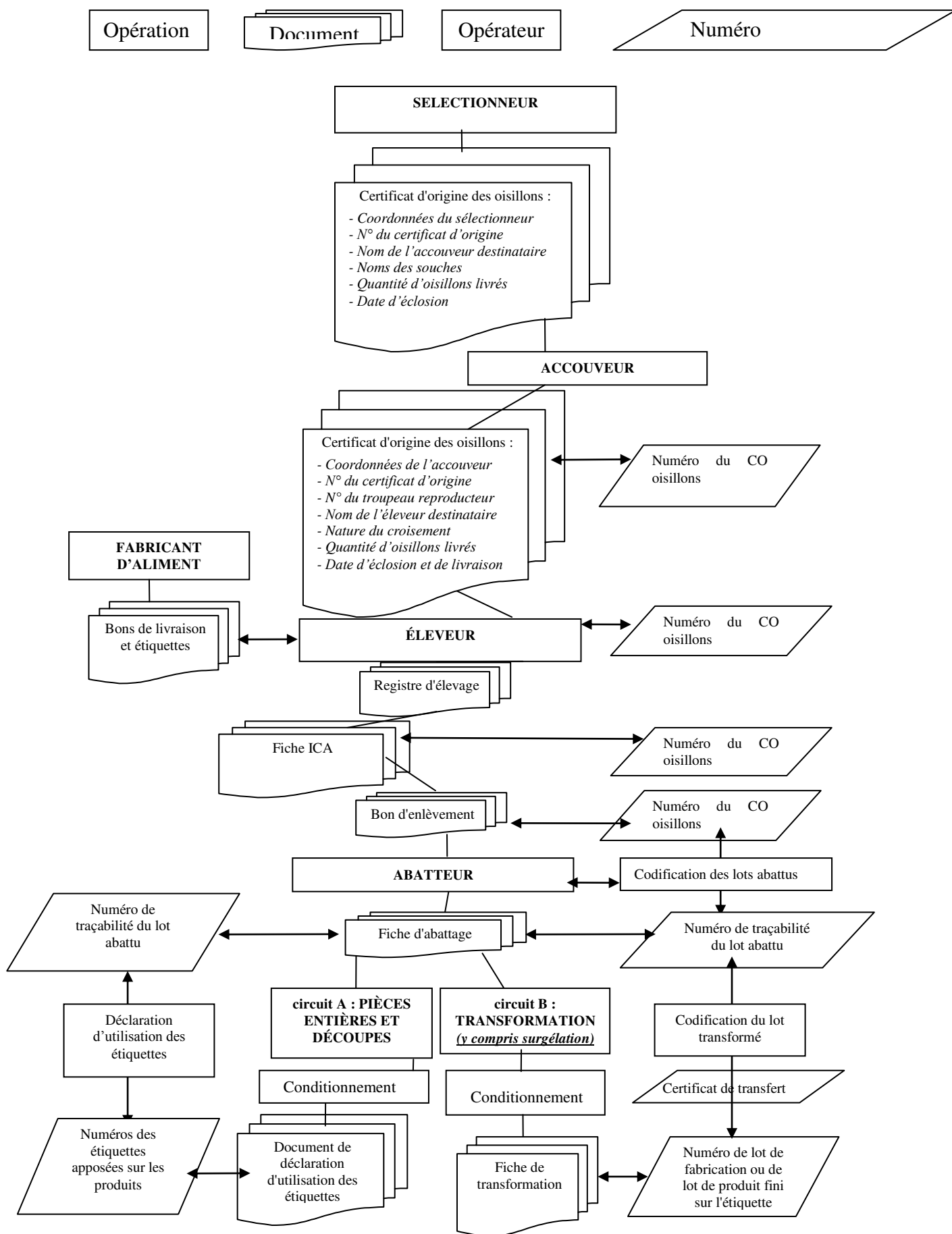
Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière.

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur / Accouveur qui transmet à ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accouveur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accouveur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accouveur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Mortalité au jour le jour - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associées
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage - Certificat d'origine des oisillons - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à Abattoir	Bons d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage - Nombre de volailles enlevées et poids vif total - Type de volailles - Age en jours - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Eleveur transmet à Abattoir Et à ODG	Fiche ICA (information chaîne alimentaire)	L'ensemble des mentions réglementaires dont le numéro de bande
Abattoir	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abattoir transmet à Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe transmet à ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de carcasses de volaille cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de

Étape	Documents de référence	Mentions portées
		morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe - Nombre d'étiquettes rebutées
Abattoir et/ou atelier de découpe transmet à ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre de oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevées - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisées - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité

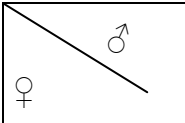


5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes noires cou nu			
			S88	T77N	G22 N
		P6N	S86	-	-
		GF10	-		G210N
		SA 51 Noire	-	SA751N Noir	-

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Poids minimum des œufs à couvrir</u>	<u>50 g</u>
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couvrir	Les œufs à couvrir sont pesés au minimum deux fois par semaine pendant toute la période d'élevage des reproducteurs.

5.4. Alimentation des volailles

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

5.5. Élevage

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
S6.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	La couleur des toits doit être en harmonie avec le paysage
S7.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe
S9.	Éclairage du bâtiment	En cas de piquage, il est admis que les bâtiments soient temporairement obscurcis

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Par temps très chaud, une brumisation d'eau permet de rafraîchir l'air.
S11.	Modalités d'identification des volailles	Les différents lots de volailles sont identifiés avec le numéro de bande et le nom de l'éleveur.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement est électrique ou gazeux. Dans le cas de l'anesthésie au gaz, les volailles restent dans les cages lors de l'étourdissement. Afin de limiter le stress des volailles, une fois étourdies, elles sont attrapées et accrochées
S13.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Niveaux de contrôle des carcasses par l'abattoir	Les niveaux de contrôle suivants sont mis en place par l'abattoir : - étourdissement, - plumaison, - éviscération, - lavage des carcasses.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>- 2 h environ minimum en ressuage dynamique</u> <u>- 4h30 environ minimum en ressuage statique.</u>

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Modalités d'organisation des opérations de découpe	Les opérations de découpe se font par lot avec une séparation entre les lots. La séparation se fait dans le temps : un espace de 30 secondes minimum est laissé sur la ligne de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Modalités d'organisation des opérations de surgélation	La séparation se fait : - Soit dans le temps : la surgélation des volailles label rouge est réalisée dans des créneaux horaires définis ; - Soit dans l'espace : chaque lot de volailles label rouge est séparé physiquement des volailles non label rouge et identifié.
S18.	Procédé de surgélation	La surgélation se fait en tunnel pour les poulets entiers et en surgélateur à spirale pour les découpes.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Additifs interdits	Documentaire
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire
C	Délai entre abattage et la mise en découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Documentaire et visuel
C	Qualité des découpes de volailles	visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Démarrage		Croissance		Finition		Retrait	
	1 - 28 jours		29 - 65 jours		66 – 75 jours		À partir de 76 jours	
Total céréales + produits dérivés de céréales	50% minimum		75 % minimum en moyenne pondérée					
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	0	50	0	60	0	70	0	70
Maïs	0	70	0	70	0	70	0	70
Orge	0	20	0	20	0	20	0	20
Avoine	0	15	0	15	0	15	0	15
Triticale	0	15	0	30	0	30	0	35
Sorgho	0	15	0	30	0	30	0	35
Produits dérivés de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Son, drèche de blé, drèche de maïs...	0	15	0	15	0	15	0	15
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	0	50	0	50	0	50	0	50
Tourteaux de tournesol	0	15	0	15	0	15	0	15
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines d'oléagineux sauf colza	0	15	0	15	0	15	0	15
Graines de protéagineux	0	10	0	10	0	10	0	10
colza sous toutes ses formes	0	10	0	10	0	10	0	10
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Luzerne et dérivés	0	10	0	10	0	10	0	10
Mélasse	0	5	0	5	0	5	0	5
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Huiles végétales	0	5	0	5	0	5	0	5
Additifs et minéraux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Compléments Minéraux Vitaminiques - additifs autorisés – oligo éléments – vitamines	0	5	0	5	0	5	0	5
Acides aminés	0	3	0	3	0	3	0	3
Minéraux	0	5	0	5	0	5	0	5

**Cahier des charges du label rouge n° LA 26/99
« Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et
découpes, frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	3 ans minimum sans préjudice de la réglementation en vigueur. Les ordonnances sont conservées pendant une période de 5 ans.

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origine (CO) des reproducteurs

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificats d'origine des oisillons

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

La traçabilité doit permettre, à l'aide des différents moyens d'identification mis en œuvre pour chaque étape d'élaboration du produit final, de retrouver toutes les caractéristiques des volailles label rouge.

Les documents ou éléments d'identification utilisés doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs.

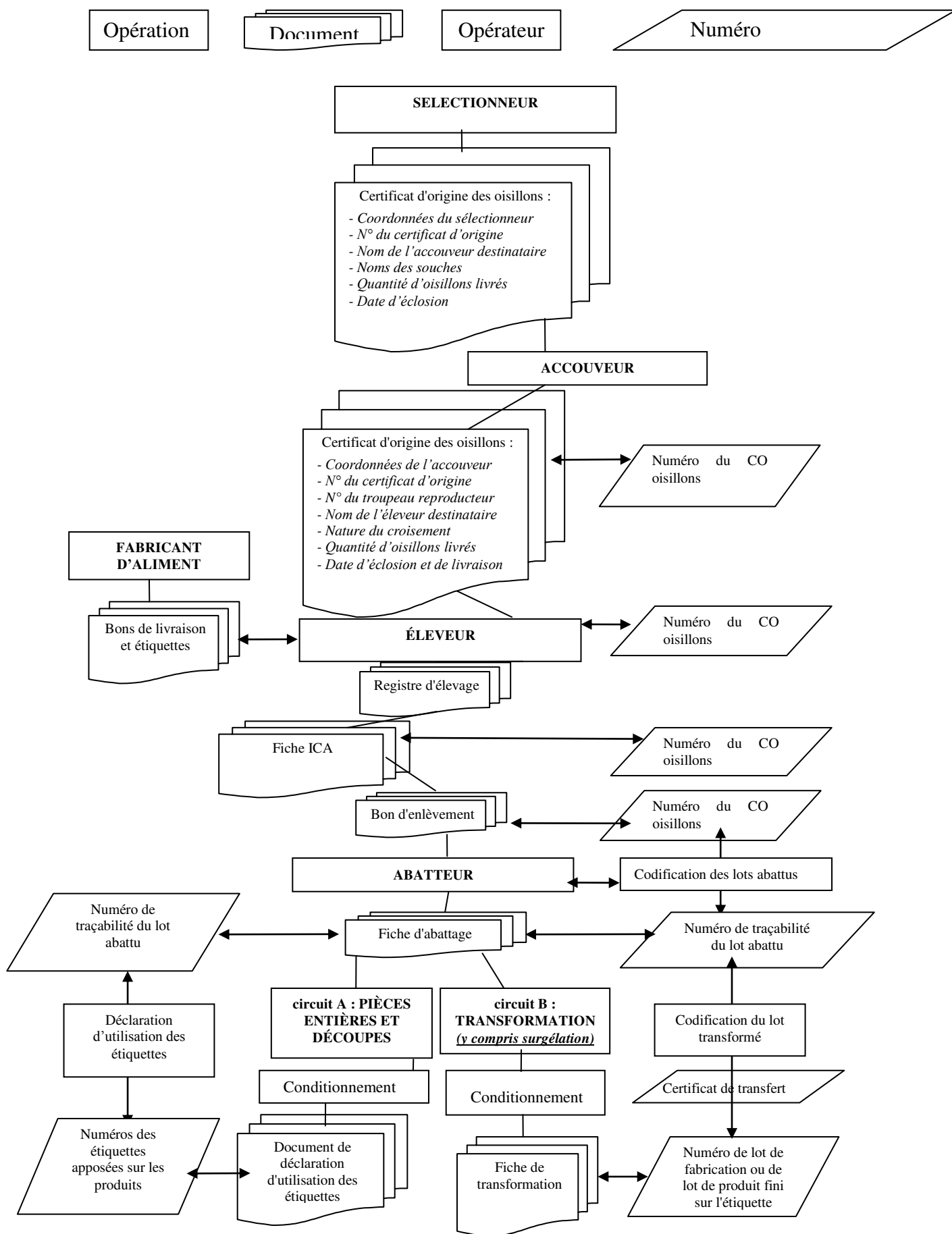
Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière.

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur / Accoureur qui transmet à ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu

Étape	Documents de référence	Mentions portées
		- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	- Mortalité au jour le jour - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associées
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	- Fiche d'élevage - Certificat d'origine des oisillons - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à Abattoir	Bons d'enlèvement des volailles	- Date de l'abattage - Nombre de volailles enlevées et poids vif total - Type de volailles - Age en jours - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Eleveur transmet à Abattoir et à ODG	Fiche ICA (information chaîne alimentaire)	L'ensemble des mentions réglementaires dont le numéro de bande
Abattoir	Fiche d'abattage	- Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abattoir transmet à Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	- Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe transmet à ODG	Document découpe	- Nombre de carcasses de volaille cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux

Étape	Documents de référence	Mentions portées
		<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe - Nombre d'étiquettes rebutées
Abattoir et/ou atelier de découpe transmet à ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre de oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevées - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisées - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité

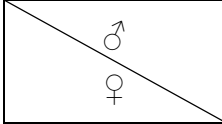


5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

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. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 g</u>
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Les œufs à couver sont pesés au minimum deux fois par semaine pendant toute la période d'élevage des reproducteurs.

5.4. Alimentation des volailles

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

5.5. Élevage

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
S6.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	La couleur des toits doit être en harmonie avec le paysage
S7.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S9.	Éclairage du bâtiment	En cas de piquage, il est admis que les bâtiments soient temporairement obscurcis
S10.	Conditions de finition	Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairage, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons. Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Par temps très chaud, une brumisation d'eau permet de rafraîchir l'air.
S12.	Modalités d'identification des volailles	Les différents lots de volailles sont identifiés avec le numéro de bande et le nom de l'éleveur.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement est électrique ou gazeux. Dans le cas de l'anesthésie au gaz, les volailles restent dans les cages lors de l'étourdissement. Afin de limiter le stress des volailles, une fois étourdiées, elles sont attrapées et accrochées
S14.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 30 secondes minimum.</u>

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Niveaux de contrôle des carcasses par l'abattoir	Les niveaux de contrôle suivants sont mis en place par l'abattoir : - étourdissement, - plumaison, - éviscération, - lavage des carcasses.

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Modalités d'organisation des opérations de découpe	Les opérations de découpe se font par lot avec une séparation entre les lots. La séparation se fait dans le temps : un espace de 30 secondes minimum est laissé sur la ligne de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Modalités d'organisation des opérations de surgélation	La séparation se fait : - Soit dans le temps : la surgélation des volailles label rouge est réalisée dans des créneaux horaires définis ; - Soit dans l'espace : chaque lot de volailles label rouge est séparé physiquement des volailles non label rouge et identifié.
S18.	Procédé de surgélation	La surgélation se fait en tunnel pour les poulets entiers et en surgélateur à spirale pour les découpes.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Additifs interdits	Documentaire
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Conditions de chaponnage	Documentaire
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire
C	Délai entre abattage et la mise en découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Documentaire et visuel
C	Qualité des découpes de volailles	visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Démarrage		Croissance		Finition		Retrait	
	1 - 28 jours		29 - 65 jours		66 – 119 jours		À partir de 120 jours	
Total céréales + produits dérivés de céréales	50% minimum		75 % minimum en moyenne pondérée				80% minimum en moyenne pondérée	
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	0	50	10	70	10	70	10	70
Maïs	20	70	10	70	10	70	10	70
Orge	0	20	0	20	0	20	0	20
Avoine	0	15	0	15	0	15	0	15
Triticale	0	15	0	30	0	30	0	30
Sorgho	0	15	0	30	0	30	0	30
produits dérivés de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Son, drèche de blé, drèche de maïs. ...	0	15	0	15	0	15	0	15
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	0	50	0	30	0	25	0	20
Tourteaux de tournesol	0	15	0	15	0	15	0	15
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines d'oléagineux sauf colza	0	15	0	15	0	15	0	15
Graines de protéagineux	0	10	0	10	0	10	0	10
colza sous toutes ses formes	0	10	0	10	0	10	0	10
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Luzerne et dérivés	0	10	0	10	0	10	0	10
Mélasse	0	5	0	5	0	5	0	5
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Huiles végétales	0	5	0	5	0	5	0	5
Additifs et minéraux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Compléments Minéraux Vitaminiques - additifs autorisés – oligo éléments – vitamines	0	5	0	5	0	5	0	5
Acides aminés	0	3	0	3	0	3	0	3
Minéraux	0	5	0	5	0	5	0	5

**Cahier des charges du label rouge n° LA 56/88
« Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes,
frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. Dénomination du label rouge	3
3. Description du produit.....	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant.....	3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	3
4. Traçabilité.....	3
4.1. Identification du produit	4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité	4
4.3. Schéma de traçabilité.....	6
5. Méthode d'obtention.....	8
5.1. Schéma de vie	8
5.2. Sélection	8
5.3. Multiplication / Accoupage.....	8
5.3.1. Oisillons mis en place	8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4. Alimentation des volailles.....	9
5.5. Élevage	9
5.5.1. Provenance des volailles	9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	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	9
5.5.3. Parcours	9
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	10
5.5.5. Enlèvement de la bande.....	10
5.5.6. Ramassage et transport	10
5.6. Abattage	10
5.6.1. Attente avant abattage.....	10
5.6.2. Abattage	10
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	11
5.6.4. Ressuage.....	11
5.7. Conditionnement des volailles entières	11
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	11
5.8.1. Critères particuliers à la découpe.....	11
5.9. Transformation	12
5.10. Surgélation.....	12
6. Étiquetage	12
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13
Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :	14

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.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 jaune fermier élevé en plein air abattu à 81 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Surface minimale de parcours	2.2 m ²	Elevage en claustration

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans</u>
S2.	Identification des volailles	Les poulets sont identifiés par une bague à l'aile, à 42 jours au plus tard

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

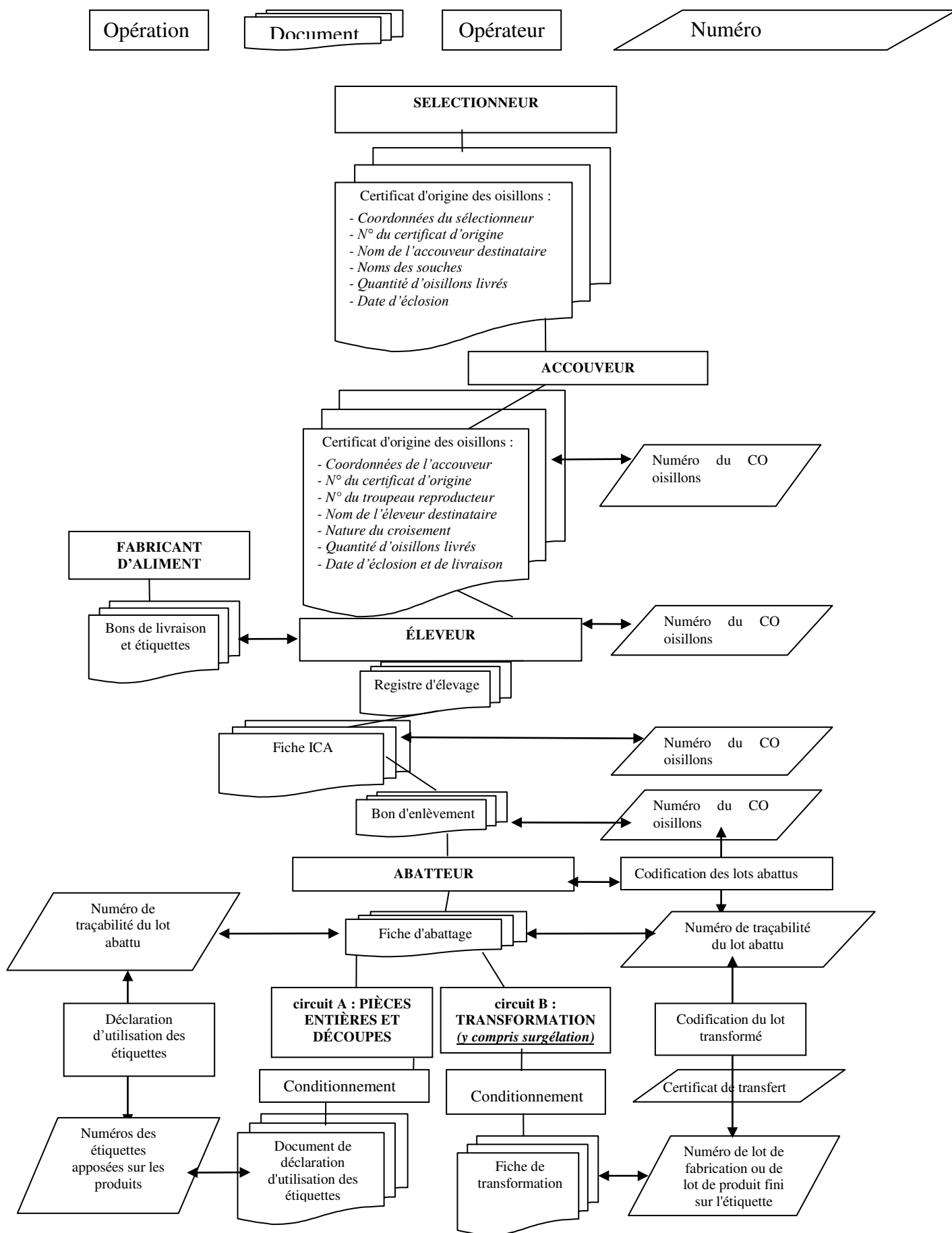
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur/ Accoureur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accoureur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés

Etape	Document de référence	Mentions portées
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Mortalité au jour le jour - Livraisons d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés
	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'élevage, - Certificat d'origine des oisillons, - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances, - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le poids vif total - Type de volailles, - Age en jours, - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe Transmet à : ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type

Étape	Document de référence	Mentions portées
		d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe. - Nombre d'étiquettes rebutées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité

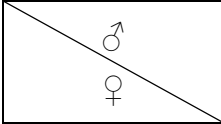


5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes cou nu		
			T 44 N	S 77 N
		JA 57	T 457 N	S 757 N
		SA 51	T 451 N	-

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 g</u>
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<ul style="list-style-type: none"> - Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ; - Les œufs d'un calibre insuffisant doivent être éliminés ; - Les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.
S6.	Conformité des oisillons	Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8.	Validation des formules d'aliment	Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne préalablement à sa mise en application, le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG, pour sa validation.

5.5. Élevage

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
S9.	Matériaux utilisés lors de la construction des bâtiments d'élevage	Les matériaux utilisés permettent d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum.
S10.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.
S11.	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S14.	Caractéristiques du parcours	Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois
S15.	Cultures de rente sur parcours	Interdite

S16.	<u>Surface minimale du parcours</u>	<u>2,2 m2 / sujet</u>
S17.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>Repos de 8 semaines minimum</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>6 heures</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.
S20.	Conditions de saignée <u>(durée de saignée)</u>	<u>La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.</u>
S21.	Qualité de l'eau utilisée lors de l'échaudage	L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.
S22.	Conditions de réglage et d'entretien des machines à plumer	<ul style="list-style-type: none"> - Le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot ; - Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau ; - L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Poids moyen vif du lot	2,050 kg (+/- 12%)

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	<u>Durée du ressuage</u>	<u>2 heures minimum et 6 heures maximum.</u>
S25.	Température à cœur des carcasses à l'issue du ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Remise du certificat de transfert	Le certificat de transfert établi par l'abatteur et transmis à l'ODG comporte : - l'identification du lot, - le nombre de carcasses de volailles transférées, - la date d'abattage, - le chrono datage du transport.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de volailles label rouge, c'est à dire : Spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis. ou, Spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles label rouge peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non labels rouges
S28.	Modalités d'utilisation des salles de l'atelier de découpe	- L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe-conditionnement dans laquelle se fait la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes numérotées ; - La pose des étiquettes poids-prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Conditions de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé.
S30.	Enregistrement des opérations de surgélation	Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Modalités d'étiquetage des produits destinés à la restauration hors foyer	<p>L'emballage comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis ; - Le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge ou de morceaux) ; - L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.
S32.	Modalités d'étiquetage des découpes en vrac	<p>Chaque morceau comporte une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le logo label rouge, - la dénomination de vente du produit, - le numéro d'homologation du label rouge, - la DLC - l'estampille sanitaire. <p>L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.</p>

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S2	Identification des volailles	Documentaire et visuel
S4	Poids minimum des œufs à couvrir	Visuel
S13	Utilisation du parcours	Visuel
C	Additifs interdits	Documentaire et analyse
S11	Cloisonnement des bâtiments	Documentaire et visuel
C	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Documentaire et visuel
S27	Modalités d'organisation de l'atelier de découpe	Documentaire et visuel
C	Techniques de découpe	Visuel
C	Procédé de surgélation	Visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et visuel
C	Mentions minimums d'étiquetage	Documentaire et visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Démarrage		Croissance		Finition	
Période d'âge	0 à 28 jours maxi		29 à 52 jours maxi		53 jours à l'abattage	
Quantité	0,700 à 1,000 Kg		1,500 à 2,000 Kg		Le Solde	
COMPOSANTS	Au minimum 50% de céréales		Au minimum 70% de céréales		Au minimum 75% de Céréales	
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	0,00	45,00	0,00	45,00	0,00	45,00
Maïs	10,00	50,00	15,00	55,00	20,00	65,00
Orge	0,00	10,00	0,00	15,00	0,00	20,00
Sorgho	0,00	15,00	0,00	30,00	0,00	40,00
Avoine	0,00	4,00	0,00	7,00	0,00	11,00
Triticale	0,00	15,00	0,00	25,00	0,00	30,00
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales : 15% maxi de l'ensemble céréales et produits dérivés					
Son	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Remoulage	0,00	6,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Autres produits dérivés	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	10,00	40,00	10,00	35,00	5,00	25,00
Tourteaux de colza	0,00	7,50	0,00	8,50	0,00	10,00
Tourteaux de tournesol	0,00	7,50	0,00	8,50	0,00	10,00
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de soja	0,00	15,00	0,00	17,50	0,00	20,00
Graines de colza	0,00	4,00	0,00	5,00	0,00	6,00
Graines de tournesol	0,00	4,50	0,00	8,50	0,00	9,50
Pois	0,00	6,50	0,00	11,00	0,00	15,00
Féverole	0,00	4,00	0,00	7,50	0,00	8,50
Lupin	0,00	3,50	0,00	7,50	0,00	7,50
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Pigments naturels extraits	0,00	5,00	0,00	6,00	0,00	6,00
Luzerne et dérivés	0,00	5,00	0,00	7,00	0,00	7,50
Mélasses	0,00	1,50	0,00	2,00	0,00	2,00
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Soja, colza, tournesol	0,00	3,00	0,00	5,00	0,00	5,00
Huiles brutes de palme et produits de palme pure ou en mélange	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00