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

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/01 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 95 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales et 5 % de produits laitiers.

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

UNIVOM
7, rue du Pas
53300 SAINT MARS SUR COLMONT
Tél. : 02 43 00 11 92
Courriel : secretariat@ducdemayenne.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 150 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
Parcours extérieur	- Plantation d'au moins 20 arbres d'essence locale par hectare - Graminées et trèfle blanc sur au moins 2/3 de la surface	Pas d'exigences
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	≥ 5 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air,
- Durée d'élevage minimum 150 jours,
- Alimenté avec 95 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales et **5 % de produits laitiers.**

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	Durée d'archivage et de conservation des documents	**5 ans minimum**

Schéma de traçabilité montante et descendante

Les mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante des informations à suivre est décrite dans le tableau suivant comportant :
Les modalités d'identification des produits aux différents stades,
Les documents associés permettant de retrouver les informations tracées et les informations contenues dans chaque document,
Les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture, entre les diverses étapes (liens entre identifiants).

Les informations requises peuvent être reprises en clair ou codifiées. Dans tous les cas, elles doivent permettre de retrouver facilement l'identification des produits et ne pas engendrer de rupture d'information entre deux étapes.

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

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
	et / ou l'OC		
Fabrication d'aliment	Identification des aliments livrés en élevage	Bon de livraison et/ou étiquettes : - Elevage de livraison - Date de livraison - Quantité livrée - Nom de la formule - N° lot permettant de retrouver la fabrication	Bon de livraison archivé par l'éleveur avec les fiches d'élevage
Elevage	Tenue de la fiche d'élevage et du registre d'élevage incluant la conservation et l'archivage du CO, des bons et étiquettes d'aliments, des ordonnances vétérinaires, l'enregistrement des nettoy-ages / désinfection permet-tant de calculer le vide sanitaire	Registre et fiche d'élevage - Eléments du CO - Mortalité - Alimentation et transitions alimentaires - Evénements survenus en cours d'élevage - N° de lot éventuellement attribué par l'organisme de planification - Nettoyage / Désinfection	N° du certificat d'origine ou du lot attribué par l'organisme de planification
Enlèvement	Etablissement d'un bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - N° du CO ou N° de lot attribué par l'organisme de planification - Elevage et le cas échéant, n° du bâtiment, - Date et heure de départ de l'élevage, - Nombre de volailles enlevées, - Signature de l'éleveur et du chauffeur	N° du CO ou N° du lot attribué par l'organisme de planification
Abattage	Complément du bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - Date et heure d'arrivée à l'abattoir	
	Etablissement d'une fiche d'abattage et identification des caisses ou chariot d'abattage	Fiche d'abattage : - Nom de l'éleveur ou N° de lot - Date et heure d'abattage - N° du label rouge	Nom de l'éleveur ou n° de lot
Découpe	Etablissement d'une fiche de découpe et identification des contenants si le conditionnement est différé	Fiche de découpe : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage - Date et heure d'abattage - Date et heure de découpe, - Nombre de carcasses entrant en découpe, - Nombre de morceaux découpés par type de morceaux - Le cas échéant, n° de lot de	Nom de l'éleveur ou n° de lot

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

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S1.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet à pattes blanches non cou nu
<table>
<tr><td>♂ / ♀</td><td>T55</td><td>I66</td></tr>
<tr><td>JA57</td><td>T557</td><td>I657</td></tr>
<tr><td>SA51</td><td>T551</td><td>-</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Respect de la charte SNA</td><td>Le couvoir applique tant au niveau des reproducteurs que de la partie couvoir, des procédures de maîtrise et de contrôle de l'hygiène conformément à la charte SNA pour laquelle il est habilité.</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés systématiquement pendant au minimum 3 semaines. - Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. - Un contrôle visuel permet également l'élimination des œufs dont le poids est inférieur au minimum requis compte tenu de leur taille.
S4.	**Poids minimum des œufs à couver**	**51 grammes**
S5.	Délai d'éclosion des oisillons d'une même bande	Les oisillons d'une même bande sont éclos dans un espace temps maximum de 24 heures.
S6.	Constitution des lots d'oisillons mis en place en élevage	Le couvoir tient strictement compte des quantités demandées par l'organisme de planification, nombre de gratuits inclus.
S7.	Tri des poussins avant livraison	L'ensemble d'une bande d'oisillons livrée est homogène. Le tri à l'éclosion assure la viabilité du lot au cours du transport et dans les dix premiers jours de vie.

S8.	Conditions de transport des oisillons	Le transport est placé sous la responsabilité du couvoir. Les véhicules sont équipés et chargés de manière à assurer une température de 33° C au niveau des oisillons.
S9.	Modalités de suivi des livraisons d'oisillons	- Le couvoir assure un suivi des livraisons avec : - une fiche de livraison, - une fiche de mortalité à 10 jours.
S10.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir assure la traçabilité des produits du reproducteur au poussin ; - Toute mise en place fait l'objet d'un certificat d'origine reprenant le nom de l'élevage de livraison, les quantités livrées, le numéro de la bande, la date de naissance et le parquet d'origine. - Lors de la livraison des oisillons à l'élevage, le couvoir remet à l'éleveur un certificat d'origine permettant d'établir l'origine des volailles. - Le certificat d'origine est transmis par la couvoir à l'ODG.
S11.	Enregistrement et gestion des réclamations	- Le couvoir assure l'enregistrement des réclamations émanant de l'ODG ou des élevages livrés ; - Il gère le suivi des réclamations avec application d'actions correctives si cela s'avère nécessaire.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S13.	Pourcentage de produits laitiers	5 % de produits d'origine laitière
S14.	Référencement des formules	Toute formule (nom commercial pour un site donné de fabrication) fait l'objet, préalablement à sa fabrication, d'un référencement auprès de l'organisme certificateur. L'optimisation d'une formule référencée est possible en restant dans le cadre du plan alimentaire défini pour chaque label rouge.
S15.	Contenu des bons de livraison des aliments	Les bons de livraison des aliments comportent des références univoques permettant de retrouver chez le fabricant d'aliment la formule mise en œuvre.

S16.	Vidange des silos d'aliments	Les silos d'aliments sont soigneusement vidangés avant livraison de l'aliment finition (sans anticoccidien) et sont nettoyés et désinfectés au moins une fois par an.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Tenue de la fiche d'élevage	Chaque éleveur tient à jour un registre d'élevage ainsi qu'une fiche d'élevage par lot sur laquelle il enregistre l'ensemble des événements survenus et des interventions effectuées. Ce document permet d'assurer l'enregistrement de l'ensemble des opérations effectuées au niveau de l'élevage et de contrôler la bonne application du cahier des charge (utilisation d'aliments référencés, respect des transitions alimentaires, etc…).
S18.	Utilisation d'œillères	L'utilisation d'œillères (lunettes) est interdite.
S19.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Caractéristique des bâtiments	Les bâtiments en plastique sont interdits.
S21.	Aménagement des bâtiments	- La ventilation du bâtiment doit être maîtrisée de façon à éviter le chargement de l'atmosphère en ammoniac au niveau des volailles, - La couverture du bâtiment doit être munie d'une isolation équivalente à 30 mm de polystyrène ; - Les trappes ne doivent pas être placées du côté des vents dominants mais orientées de façon à privilégier l'ensoleillement ; - L'aménagement doit faciliter l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments : - les parois et plafonds doivent être en bon état d'entretien et en matériaux facilement nettoyables, - les portes doivent être suffisamment larges pour

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		permettre une évacuation rapide et totale de la litière après chaque bande, - les installations intérieures doivent être facilement et totalement démontables de façon à optimiser le nettoyage et la désinfection après chaque bande.
S22.	Aménagement des abords du bâtiment	Tous les bâtiments construits ou agrandis après le 25 février 1996 doivent disposer de gouttières permettant de protéger des intempéries, la proximité immédiate des trappes donnant accès au parcours, et de trottoirs bétonnés devant les trappes.
S23.	Equipement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés suivant les recommandations suivantes : - des abreuvoirs et des mangeoires sont disposés en nombre suffisant : pour un bâtiment de 400 m2, une ligne d'eau équipée de 200 pipettes minimum ou des abreuvoirs à niveau constant permettant d'obtenir 30 mètres linéaires de circonférence totale et une chaîne d'alimentation équipée de 52 assiettes ayant une circonférence de 120 cm minimum ; l'équipement des bâtiments de taille inférieure est calculé au prorata de leur surface, - des dispositifs sont mis en place pour éviter le perchage des animaux sur le matériel d'élevage, - les goulottes des abreuvoirs sont régulièrement nettoyées.
S24.	**Profondeur du parcours**	**Pour les bâtiments d'élevage construits après le 25 février 1996, la profondeur minimale du parcours face aux trappes placé à l'équerre du bâtiment, ne doit pas être inférieure à 1.5 fois la longueur totale du bâtiment.**

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Identification des bâtiments	Dans le cas d'élevage à plusieurs bâtiments susceptibles de travailler en bandes multiples, les bâtiments et les silos correspondants sont clairement identifiés par un numéro d'ordre.
S26.	Conditions de finition	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Aménagement des parcours	- Le sol est recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface, - Lors de l'implantation du couvert végétal ou de son renouvellement, un mélange de graminées et de trèfle blanc est utilisé, - le parcours dispose d'espaces arborés et comporte un minimum de 20 arbres d'essences locales ; - Le stockage de matériel, litière ou objet divers est interdit sur le parcours, - Pour les bâtiments construits avant le 1er janvier 1995 disposant de parcours ouverts, des clôtures doivent être disposées afin d'éviter que les volailles aient accès à des aires utilisées par d'autres animaux.
S28.	Entretien des parcours	L'herbe est régulièrement fauchée.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie est établi en tenant compte du contexte sanitaire régional de l'élevage. Il reprend les opérations de vaccination, compléments nutritionnels et vermifugation. Les interventions ainsi prévues et de manière plus générale, les traitements vétérinaires pour permettre le maintien en bonne santé des volailles, sont limités au strict nécessaire.

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement de la bande	- Pendant la mise à jeun de la bande, les mangeoires sont remontées ou vidées, - L'abreuvement des animaux est maintenu.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Manipulation des volailles lors du ramassage	Le guide d'élevage remit à chaque éleveur par l'organisation de production précise les bonnes pratiques à respecter lors de l'enlèvement (condition d'attrapage et de manipulation, etc…) afin de limiter le stress des volailles au cours de cette phase.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Identification des lots sur les quais	Les lots sont alignés par rangées. Une séparation d'au minimum 30 cm est assurée entre deux rangées constituant deux lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Séparation des lots à l'accrochage	Dans le but d'éviter tout risque de confusion lors du travail des carcasses, l'abattoir respecte une nette séparation entre chaque lot au moment de l'accrochage.
S34.	Conditions d'échaudage et de plumaison **(Température d'échaudage)**	**La température d'échaudage est comprise entre 51°C et 54°C**
S35.	Durée d'échaudage	2 minutes 15 à 4 minutes

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Conditions de stockage des volailles	En fin de cycle d'abattage, les carcasses sont stockées sur chariots ou en caisses plastiques identifiées.
S37.	Identification des lots après tri des volailles	Les carcasses labellisables et les carcasses déclassées suite au tri sont obligatoirement stockées dans des caisses ou sur des chariots nettement différenciés.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	**Durée de ressuage**	**Durée minimum de 3 heures**

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
S39.	Tenue d'une comptabilité matière	Une comptabilité matière entre les carcasses rentrées en découpe et les quantités découpées est tenue à jour.

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

RÉF.*	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODE D'ÉVALUATION
C	Teneur en matière grasse	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	ALIMENT DEMARRAGE		ALIMENT CROISSANCE		ALIMENT FINITION	
Période d'utilisation	J 0 à 28		J 29 à 4 semaines avant abattage		4 semaines avant abattage	
POURCENTAGE DE CHAQUE COMPOSANT (En % du poids total de la formule)						
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	10 %	50 %	25 %	50 %	40 %	50 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10 %	80 %	30 %	90 %	20 %	90 %
Produits dérivés de céréales	Maximum 15 % de l'ensemble grains de céréales blancs et jaunes et produits dérivés de céréales					
Total céréales et produis dérivés **de céréales**	**50 %**		**75 %**		**80 %**	
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés (soja, colza, tournesol, etc…) : - graines - tourteaux - huiles	 0 % 0 % 0 %	 50 % 50 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0 %	15 %	0 %	15 %	0 %	15 %
Produits laitiers	0 %	5 %	0 %	5 %	5 %	10 %
Autres produits	0 %	25 %	0 %	25 %	0 %	25 %

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/90 homologué par l'arrêté du 31 août 2017

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/90 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

UNIVOM
7, rue du Pas
53300 SAINT MARS SUR COLMONT
Tél. : 02 43 00 11 92
Courriel : secretariat@ducdemayenne.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 84 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
Parcours extérieur	- Plantation d'au moins 20 arbres d'essence locale par hectare - Graminées et trèfle blanc sur au moins 2/3 de la surface	Pas d'exigences
Age d'abattage	Minimum 84 jours	Environ 38 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	Durée d'archivage et de conservation des documents	**5 ans minimum**

Schéma de traçabilité montante et descendante

Les mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante des informations à suivre est décrite dans le tableau suivant comportant :
Les modalités d'identification des produits aux différents stades,
Les documents associés permettant de retrouver les informations tracées et les informations contenues dans chaque document,
Les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture, entre les diverses étapes (liens entre identifiants).

Les informations requises peuvent être reprises en clair ou codifiées. Dans tous les cas, elles doivent permettre de retrouver facilement l'identification des produits et ne pas engendrer de rupture d'information entre deux étapes.

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

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
Fabrication d'aliment	Identification des aliments livrés en élevage	Bon de livraison et/ou étiquettes : - Elevage de livraison - Date de livraison - Quantité livrée - Nom de la formule - N° lot permettant de retrouver la fabrication	Bon de livraison archivé par l'éleveur avec les fiches d'élevage
Elevage	Tenue de la fiche d'élevage et du registre d'élevage incluant la conservation et l'archivage du CO, des bons et étiquettes d'aliments, des ordonnances vétérinaires, l'enregistrement des nettoy-ages / désinfection permet-tant de calculer le vide sanitaire	Registre et fiche d'élevage - Eléments du CO - Mortalité - Alimentation et transitions alimentaires - Evénements survenus en cours d'élevage - N° de lot éventuellement attribué par l'organisme de planification - Nettoyage / Désinfection	N° du certificat d'origine ou du lot attribué par l'organisme de planification
Enlèvement	Etablissement d'un bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - N° du CO ou N° de lot attribué par l'organisme de planification - Elevage et le cas échéant, n° du bâtiment, - Date et heure de départ de l'élevage, - Nombre de volailles enlevées, - Signature de l'éleveur et du chauffeur	N° du CO ou N° du lot attribué par l'organisme de planification
Abattage	Complément du bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - Date et heure d'arrivée à l'abattoir	
	Etablissement d'une fiche d'abattage et identification des caisses ou chariot d'abattage	Fiche d'abattage : - Nom de l'éleveur ou N° de lot - Date et heure d'abattage - N° du label rouge	Nom de l'éleveur ou n° de lot
Découpe	Etablissement d'une fiche de découpe et identification des contenants si le conditionnement est différé	Fiche de découpe : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage - Date et heure d'abattage - Date et heure de découpe, - Nombre de carcasses entrant en découpe, - Nombre de morceaux découpés par type de morceaux	Nom de l'éleveur ou n° de lot
	Utilisation d'étiquettes à numérotation individuelle	- Le cas échéant, n° de lot de découpe attribué	

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

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S1.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet noir cou nu peau blanche
<table>
<tr><td>♂
♀</td><td>G22N</td><td>T77N</td><td>S88</td></tr>
<tr><td>GF10</td><td>G210N</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td>SA51</td><td>-</td><td>SA751N noir</td><td>-</td></tr>
<tr><td>P6N</td><td>-</td><td>-</td><td>S86</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Respect de la charte SNA</td><td>Le couvoir applique tant au niveau des reproducteurs que de la partie couvoir, des procédures de maîtrise et de contrôle de l’hygiène conformément à la charte SNA pour laquelle il est habilité.</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l’homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés systématiquement pendant au minimum 3 semaines. - Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l’homogénéité des œufs à couver. - Un contrôle visuel permet également l’élimination des œufs dont le poids est inférieur au minimum requis compte tenu de leur taille.
S4.	**Poids minimum des œufs à couver**	**51 grammes**
S5.	Délai d’éclosion des oisillons d’une même bande	Les oisillons d’une même bande sont éclos dans un espace temps maximum de 24 heures.
S6.	Constitution des lots d’oisillons mis en place en élevage	Le couvoir tient strictement compte des quantités demandées par l’organisme de planification, nombre de gratuits inclus.
S7.	Tri des poussins avant livraison	L’ensemble d’une bande d’oisillons livrée est homogène. Le tri à l’éclosion assure la viabilité du lot au cours du transport et dans les dix premiers jours de vie.
S8.	Conditions de transport des	Le transport est placé sous la responsabilité du couvoir.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	oisillons	Les véhicules sont équipés et chargés de manière à assurer une température de 33° C au niveau des oisillons.
S9.	Modalités de suivi des livraisons d'oisillons	- Le couvoir assure un suivi des livraisons avec : - une fiche de livraison, - une fiche de mortalité à 10 jours.
S10.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir assure la traçabilité des produits du reproducteur au poussin ; - Toute mise en place fait l'objet d'un certificat d'origine reprenant le nom de l'élevage de livraison, les quantités livrées, le numéro de la bande, la date de naissance et le parquet d'origine. - Lors de la livraison des oisillons à l'élevage, le couvoir remet à l'éleveur un certificat d'origine permettant d'établir l'origine des volailles. - Le certificat d'origine est transmis par la couvoir à l'ODG.
S11.	Enregistrement et gestion des réclamations	- Le couvoir assure l'enregistrement des réclamations émanant de l'ODG ou des élevages livrés ; - Il gère le suivi des réclamations avec application d'actions correctives si cela s'avère nécessaire.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S13.	Référencement des formules	Toute formule (nom commercial pour un site donné de fabrication) fait l'objet, préalablement à sa fabrication, d'un référencement auprès de l'organisme certificateur. L'optimisation d'une formule référencée est possible en restant dans le cadre du plan alimentaire défini pour chaque label rouge.
S14.	Contenu des bons de livraison des aliments	Les bons de livraison des aliments comportent des références univoques permettant de retrouver chez le fabricant d'aliment la formule mise en œuvre.
S15.	Vidange des silos d'aliments	Les silos d'aliments sont soigneusement vidangés avant livraison de l'aliment finition (sans anticoccidien) et sont nettoyés et désinfectés au moins une fois par an.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Tenue de la fiche d'élevage	Chaque éleveur tient à jour un registre d'élevage ainsi qu'une fiche d'élevage par lot sur laquelle il enregistre l'ensemble des événements survenus et des interventions effectuées. Ce document permet d'assurer l'enregistrement de l'ensemble des opérations effectuées au niveau de l'élevage et de contrôler la bonne application du cahier des charge (utilisation d'aliments référencés, respect des transitions alimentaires, etc…).
S17.	Utilisation d'œillères	L'utilisation d'œillères (lunettes) est interdite.
S18.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Caractéristique des bâtiments	Les bâtiments en plastique sont interdits.
S20.	Aménagement des bâtiments	- La ventilation du bâtiment doit être maîtrisée de façon à éviter le chargement de l'atmosphère en ammoniac au niveau des volailles, - La couverture du bâtiment doit être munie d'une isolation équivalente à 30 mm de polystyrène ; - Les trappes ne doivent pas être placées du côté des vents dominants mais orientées de façon à privilégier l'ensoleillement ; - L'aménagement doit faciliter l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments : - les parois et plafonds doivent être en bon état d'entretien et en matériaux facilement nettoyables ; - les portes doivent être suffisamment larges pour permettre une évacuation rapide et totale de la litière après chaque bande ; - les installations intérieures doivent être facilement et totalement démontables de façon à

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		optimiser le nettoyage et la désinfection après chaque bande,
S21.	Aménagement des abords du bâtiment	Tous les bâtiments construits ou agrandis après le 25 février 1996 doivent disposer de gouttières permettant de protéger des intempéries, la proximité immédiate des trappes donnant accès au parcours, et de trottoirs bétonnés devant les trappes.
S22.	Equipement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés suivant les recommandations suivantes : - des abreuvoirs et des mangeoires sont disposés en nombre suffisant : pour un bâtiment de 400 m2, une ligne d'eau équipée de 200 pipettes minimum ou des abreuvoirs à niveau constant permettant d'obtenir 30 mètres linéaires de circonférence totale et une chaîne d'alimentation équipée de 52 assiettes ayant une circonférence de 120 cm minimum ; l'équipement des bâtiments de taille inférieure est calculé au prorata de leur surface, - des dispositifs sont mis en place pour éviter le perchage des animaux sur le matériel d'élevage, - les goulottes des abreuvoirs sont régulièrement nettoyées.
S23.	**Profondeur du parcours**	**Pour les bâtiments d'élevage construits après le 25 février 1996, la profondeur minimale du parcours face aux trappes placé à l'équerre du bâtiment, ne doit pas être inférieure à 1.5 fois la longueur totale du bâtiment**.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Identification des bâtiments	Dans le cas d'élevage à plusieurs bâtiments susceptibles de travailler en bandes multiples, les bâtiments et les silos correspondants sont clairement identifiés par un numéro d'ordre.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Aménagement des parcours	- Le sol est recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface ; - Lors de l'implantation du couvert végétal ou de son renouvellement, un mélange de graminées et de trèfle blanc est utilisé ; - le parcours dispose d'espaces arborés et comporte un minimum de 20 arbres d'essences locales ;

		- Le stockage de matériel, litière ou objet divers est interdit sur le parcours ; - Pour les bâtiments construits avant le 1er janvier 1995 disposant de parcours ouverts, des clôtures doivent être disposées afin d'éviter que les volailles aient accès à des aires utilisées par d'autres animaux.
S26.	Entretien des parcours	- L'herbe est régulièrement fauchée.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie est établi en tenant compte du contexte sanitaire régional de l'élevage. Il reprend les opérations de vaccination, compléments nutritionnels et vermifugation. Les interventions ainsi prévues et de manière plus générale, les traitements vétérinaires pour permettre le maintien en bonne santé des volailles, sont limités au strict nécessaire

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	**Age minimal d'abattage**	**84 jours**
S29.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement de la bande	- Pendant la mise à jeun de la bande, les mangeoires sont remontées ou vidées ; - L'abreuvement des animaux est maintenu.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Manipulation des volailles lors du ramassage	Le guide d'élevage remit à chaque éleveur par l'organisation de production précise les bonnes pratiques à respecter lors de l'enlèvement (condition d'attrapage et de manipulation, etc…) afin de limiter le stress des volailles au cours de cette phase.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Identification des lots sur les quais	Les lots sont alignés par rangées. Une séparation d'au minimum 30 cm est assurée entre deux rangées constituant deux lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Séparation des lots à l'accrochage	Dans le but d'éviter tout risque de confusion lors du travail des carcasses, l'abattoir respecte une nette séparation entre chaque lot au moment de l'accrochage.
S33.	Conditions d'échaudage et de plumaison **(Température d'échaudage)**	**La température d'échaudage est comprise entre 51°C et 54°C**
S34.	Durée d'échaudage	2 minutes 15 à 4 minutes

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Conditions de stockage des volailles	En fin de cycle d'abattage, les carcasses sont stockées sur chariots ou en caisses plastiques identifiées.
S36.	Identification des lots après tri des volailles	Les carcasses labellisables et les carcasses déclassées suite au tri sont obligatoirement stockées dans des caisses ou sur des chariots nettement différenciés.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	**Durée de ressuage**	**Durée minimum de 2 heures**

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
S38.	Tenue d'une comptabilité matière	Une comptabilité matière entre les carcasses rentrées en découpe et les quantités découpées est tenue à jour.

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

RÉF.*	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODE D'ÉVALUATION
C	Teneur en matière grasse	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : **PLAN D'ALIMENTATION**

	ALIMENT DEMARRAGE		**ALIMENT CROISSANCE**		**ALIMENT FINITION**	
Période d'utilisation	**J 0 à 28**		**J 29 à 69**		**J 70 à l'abattage**	
POURCENTAGE DE CHAQUE COMPOSANT (En % du poids total de la formule)						
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	10 %	50 %	10 %	50 %	10 %	50 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10 %	80 %	30 %	90 %	30 %	90 %
Produits dérivés de céréales	Maximum 15 % de l'ensemble grains de céréales blancs et jaunes et sous-produits de céréales					
Total céréales et produis dérivés **de céréales**	**50 %**		**75 %**		**75 %**	
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés (soja, colza, tournesol, etc…) : - graines - tourteaux - huiles	 0 % 0 % 0 %	 50 % 50 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0 %	15 %	0 %	15 %	0 %	15 %
Autres produits (sauf produits laitiers)	0 %	25 %	0 %	25 %	0 %	25 %

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/90 «Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée»

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR 3
2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE 3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3.1. PRÉSENTATION DU PRODUIT 3
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 3
3.3. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE 3
4. TRAÇABILITÉ 3
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. SCHÉMA DE VIE 6
5.2. SÉLECTION 6
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 6
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE 6
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE 7
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES 8
5.5. ÉLEVAGE 8
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES 9
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS 9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
5.5.2.2. UTILISATION DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 10
5.5.3. PARCOURS 10
5.5.4. CONDITIONS SANITAIRES D'ÉLEVAGE 11
5.5.4.1. TRAITEMENTS 11
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE 11
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE 11
5.5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT 11
5.6. ABATTAGE 11
5.6.1. ATTENTE AVANT ABATTAGE 11
5.6.2. ABATTAGE 11
5.6.3. SÉLECTION ET PESÉE DES CARCASSES LABELLISABLES 12
5.6.4. RESSUAGE 12
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES 12
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES 12
5.8.1. 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 14

1. NOM DU DEMANDEUR

UNIVOM
7, rue du Pas
53300 SAINT MARS SUR COLMONT
Tél. : 02 43 00 11 92
Courriel : secretariat@ducdemayenne.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 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
Parcours extérieur	- Plantation d'au moins 20 arbres d'essence locale par hectare - Graminées et trèfle blanc sur au moins 2/3 de la surface	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	Durée d'archivage et de conservation des documents	**5 ans minimum**

Schéma de traçabilité montante et descendante
Les mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante des informations à suivre est décrite dans le tableau suivant comportant :
Les modalités d'identification des produits aux différents stades,

Les documents associés permettant de retrouver les informations tracées et les informations contenues dans chaque document,
Les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture, entre les diverses étapes (liens entre identifiants).

Les informations requises peuvent être reprises en clair ou codifiées. Dans tous les cas, elles doivent permettre de retrouver facilement l'identification des produits et ne pas engendrer de rupture d'information entre deux étapes.

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
Sélection	Identification des poussins futurs reproducteurs livrés	CO des reproducteurs : - Coordonnées du sélectionneur, - N° du certificat - Nom du couvoir destinataire - Nom de la souche - Quantité de poussins livrés - Date d'éclosion	N° du certificat d'origine des reproducteurs
Accouvage	Identification des parquets de reproducteurs mis en place	Répertoire des parquets : - Souche - Croisement - N° des CO des reproducteurs - N° du parquet - Date de naissance, - Quantité - Date d'entrée en ponte	N° du parquet
	Identification des œufs à couver	Registre de ponte et/ou fiche d'incubation : - N° du parquet - Quantité - Date de ponte - Date de mise en incubation	N° du parquet
	Identification des oisillons livrés	Certificat d'origine : - Identification du couvoir - N° de parquet - N° du certificat - Nature du croisement (souche) - Date de naissance, - Quantité de poussins livrés - Elevage de livraison	N° du certificat d'origine des poussins livrés
	Transmission du CO à l'organisme de planification et / ou l'OC	Certificat d'origine	
Fabrication d'aliment	Identification des aliments livrés en élevage	Bon de livraison et/ou étiquettes : - Elevage de livraison - Date de livraison - Quantité livrée	Bon de livraison archivé par l'éleveur avec les fiches d'élevage

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
		- Nom de la formule - N° lot permettant de retrouver la fabrication	
Elevage	Tenue de la fiche d'élevage et du registre d'élevage incluant la conservation et l'archivage du CO, des bons et étiquettes d'aliments, des ordonnances vétérinaires, l'enregistrement des nettoy-ages / désinfection permet-tant de calculer le vide sanitaire	Registre et fiche d'élevage - Eléments du CO - Mortalité - Alimentation et transitions alimentaires - Evénements survenus en cours d'élevage - N° de lot éventuellement attribué par l'organisme de planification - Nettoyage / Désinfection	N° du certificat d'origine ou du lot attribué par l'organisme de planification
Enlèvement	Etablissement d'un bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - N° du CO ou N° de lot attribué par l'organisme de planification - Elevage et le cas échéant, n° du bâtiment, - Date et heure de départ de l'élevage, - Nombre de volailles enlevées, - Signature de l'éleveur et du chauffeur	N° du CO ou N° du lot attribué par l'organisme de planification
Abattage	Complément du bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - Date et heure d'arrivée à l'abattoir	
	Etablissement d'une fiche d'abattage et identification des caisses ou chariot d'abattage	Fiche d'abattage : - Nom de l'éleveur ou N° de lot - Date et heure d'abattage - N° du label rouge	Nom de l'éleveur ou n° de lot
Découpe	Etablissement d'une fiche de découpe et identification des contenants si le conditionnement est différé	Fiche de découpe : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage - Date et heure d'abattage - Date et heure de découpe, - Nombre de carcasses entrant en découpe, - Nombre de morceaux découpés par type de morceaux - Le cas échéant, n° de lot de découpe attribué	Nom de l'éleveur ou n° de lot
Conditionnement et étiquetage	Utilisation d'étiquettes à numérotation individuelle Etablissement d'un relevé d'utilisation des étiquettes adressé à l'ODG et/ou à	Déclaration d'étiquetage : - N° du label rouge, - Identification du lot d'élevage,	Numéros des étiquettes apposées sur le produit

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

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

<table>
<tr><td>S1.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>pintade
<table>
<tr><td>♂ / ♀</td><td>Essor MI</td><td>GI55</td><td>R44</td></tr>
<tr><td>Essor LF</td><td>Essor MI LF ou GB FM</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td>GI43</td><td>-</td><td>GI 543</td><td>-</td></tr>
<tr><td>LT56</td><td>-</td><td>-</td><td>Beghin</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Respect de la charte SNA</td><td>Le couvoir applique tant au niveau des reproducteurs que de la partie couvoir, des procédures de maîtrise et de contrôle de l’hygiène conformément à la charte SNA pour laquelle il est habilité.</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l’homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés systématiquement pendant au minimum 3 semaines. - Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l’homogénéité des œufs à couver. - Un contrôle visuel permet également l’élimination des œufs dont le poids est inférieur au minimum requis compte tenu de leur taille.
S4.	**Poids minimum des œufs à couver**	**42 grammes**
S5.	Délai d’éclosion des oisillons d’une même bande	Les oisillons d’une même bande sont éclos dans un espace temps maximum de 24 heures.
S6.	Constitution des lots d’oisillons mis en place en élevage	Le couvoir tient strictement compte des quantités demandées par l’organisme de planification, nombre de gratuits inclus.
S7.	Tri des poussins avant livraison	L’ensemble d’une bande d’oisillons livrée est homogène. Le tri à l’éclosion assure la viabilité du lot au cours du transport et dans les dix premiers jours de vie.

S8.	Conditions de transport des oisillons	Le transport est placé sous la responsabilité du couvoir. Les véhicules sont équipés et chargés de manière à assurer une température de 33° C au niveau des oisillons.
S9.	Modalités de suivi des livraisons d'oisillons	Le couvoir assure un suivi des livraisons avec : - une fiche de livraison, - une fiche de mortalité à 10 jours.
S10.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir assure la traçabilité des produits du reproducteur au poussin. - Toute mise en place fait l'objet d'un certificat d'origine reprenant le nom de l'élevage de livraison, les quantités livrées, le numéro de la bande, la date de naissance et le parquet d'origine. - Lors de la livraison des oisillons à l'élevage, le couvoir remet à l'éleveur un certificat d'origine permettant d'établir l'origine des volailles. - Le certificat d'origine est transmis par le couvoir à l'ODG.
S11.	Enregistrement et gestion des réclamations	- Le couvoir assure l'enregistrement des réclamations émanant de l'ODG ou des élevages livrés. - Il gère le suivi des réclamations avec application d'actions correctives si cela s'avère nécessaire.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S13.	Référencement des formules	Toute formule (nom commercial pour un site donné de fabrication) fait l'objet, préalablement à sa fabrication, d'un référencement auprès de l'organisme certificateur. L'optimisation d'une formule référencée est possible en restant dans le cadre du plan alimentaire défini pour chaque label rouge.
S14.	Contenu des bons de livraison des aliments	Les bons de livraison des aliments comportent des références univoques permettant de retrouver chez le fabricant d'aliment la formule mise en œuvre.
S15.	Vidange des silos d'aliments	Les silos d'aliments sont soigneusement vidangés avant livraison de l'aliment finition (sans anticoccidien) et sont nettoyés et désinfectés au moins une fois par an.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

S16.	Tenue de la fiche d'élevage	Chaque éleveur tient à jour un registre d'élevage ainsi qu'une fiche d'élevage par lot sur laquelle il enregistre l'ensemble des événements survenus et des interventions effectuées. Ce document permet d'assurer l'enregistrement de l'ensemble des opérations effectuées au niveau de l'élevage et de contrôler la bonne application du cahier des charge (utilisation d'aliments référencés, respect des transitions alimentaires, etc…).
S17.	Utilisation d'œillères	L'utilisation d'œillères (lunettes) est interdite.
S18.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Caractéristique des bâtiments	Les bâtiments en plastique sont interdits.
S20.	Aménagement des bâtiments	- La ventilation du bâtiment doit être maîtrisée de façon à éviter le chargement de l'atmosphère en ammoniac au niveau des volailles. - La couverture du bâtiment doit être munie d'une isolation équivalente à 30 mm de polystyrène. - Les trappes ne doivent pas être placées du côté des vents dominants mais orientées de façon à privilégier l'ensoleillement. - L'aménagement doit faciliter l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments : - les parois et plafonds doivent être en bon état d'entretien et en matériaux facilement nettoyables, - les portes doivent être suffisamment larges pour permettre une évacuation rapide et totale de la litière après chaque bande, - les installations intérieures doivent être facilement et totalement démontables de façon à optimiser le nettoyage et la désinfection après chaque bande.
S21.	Aménagement des abords du bâtiment	Tous les bâtiments construits ou agrandis après le 25 février 1996 doivent disposer de gouttières permettant de protéger des intempéries, la proximité immédiate des trappes donnant accès au parcours, et de trottoirs bétonnés devant les trappes.

S22.	Equipement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés suivant les recommandations suivantes : - des abreuvoirs et des mangeoires sont disposés en nombre suffisant : pour un bâtiment de 400 m2, une ligne d'eau équipée de 200 pipettes minimum ou des abreuvoirs à niveau constant permettant d'obtenir 30 mètres linéaires de circonférence totale et une chaîne d'alimentation équipée de 52 assiettes ayant une circonférence de 120 cm minimum ; l'équipement des bâtiments de taille inférieure est calculé au prorata de leur surface, - des dispositifs sont mis en place pour éviter le perchage des animaux sur le matériel d'élevage, - les goulottes des abreuvoirs sont régulièrement nettoyées.
S23.	**Profondeur du parcours**	**Pour les bâtiments d'élevage construits après le 25 février 1996, la profondeur minimale du parcours face aux trappes placé à l'équerre du bâtiment, ne doit pas être inférieure à 1.5 fois la longueur totale du bâtiment.**

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Identification des bâtiments	Dans le cas d'élevage à plusieurs bâtiments susceptibles de travailler en bandes multiples, les bâtiments et les silos correspondants sont clairement identifiés par un numéro d'ordre.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Aménagement des parcours	- Le sol est recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface. - Lors de l'implantation du couvert végétal ou de son renouvellement, un mélange de graminées et de trèfle blanc est utilisé. - Le parcours dispose d'espaces arborés et comporte un minimum de 20 arbres d'essences locales. - Le stockage de matériel, litière ou objet divers est interdit sur le parcours. - Pour les bâtiments construits avant le 1er janvier 1995 disposant de parcours ouverts, des clôtures doivent être disposées afin d'éviter que les volailles aient accès à des aires utilisées par d'autres animaux.
S26.	Entretien des parcours	L'herbe est régulièrement fauchée.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie est établi en tenant compte du contexte sanitaire régional de l'élevage. Il reprend les opérations de vaccination, compléments nutritionnels et vermifugation. Les interventions ainsi prévues et de manière plus générale, les traitements vétérinaires pour permettre le maintien en bonne santé des volailles, sont limités au strict nécessaire.

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement de la bande	- Pendant la mise à jeun de la bande, les mangeoires sont remontées ou vidées, - L'abreuvement des animaux est maintenu.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Manipulation des volailles lors du ramassage	Le guide d'élevage remit à chaque éleveur par l'organisation de production précise les bonnes pratiques à respecter lors de l'enlèvement (condition d'attrapage et de manipulation, etc…) afin de limiter le stress des volailles au cours de cette phase.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Identification des lots sur les quais	Les lots sont alignés par rangées. Une séparation d'au minimum 30 cm est assurée entre deux rangées constituant deux lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

S31.	Séparation des lots à l'accrochage	Dans le but d'éviter tout risque de confusion lors du travail des carcasses, l'abattoir respecte une nette séparation entre chaque lot au moment de l'accrochage.
S32.	Conditions d'échaudage et de plumaison **(Température d'échaudage)**	**La température d'échaudage est comprise entre 51°C et 54°C**
S33.	Durée d'échaudage	2 minutes 15 à 4 minutes

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Conditions de stockage des volailles	En fin de cycle d'abattage, les carcasses sont stockées sur chariots ou en caisses plastiques identifiées.
S35.	Identification des lots après tri des volailles	Les carcasses labellisables et les carcasses déclassées suite au tri sont obligatoirement stockées dans des caisses ou sur des chariots nettement différenciés.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	**Durée de ressuage**	**Durée minimum de 2 heures**

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
S37.	Tenue d'une comptabilité matière	Une comptabilité matière entre les carcasses rentrées en découpe et les quantités découpées est tenue à jour.

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

RÉF.*	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODE D'ÉVALUATION
C	Teneur en matière grasse	Documentaire

* C : CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	ALIMENT DEMARRAGE		ALIMENT CROISSANCE		ALIMENT FINITION	
Période d'utilisation	J 0 à 28		J 29 à 69		J 70 à l'abattage	
POURCENTAGE DE CHAQUE COMPOSANT (En % du poids total de la formule)						
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	10 %	70 %	15 %	70 %	15 %	70 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10 %	80 %	20 %	70 %	20 %	70 %
produits dérivés de céréales	Maximum 15 % de l'ensemble grains de céréales blancs et jaunes et produits dérivés de céréales					
Total céréales et produis dérivés de céréales	**50 %**		**75 %**		**75 %**	
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés (soja, colza, tournesol, etc…) : - graines - tourteaux - huiles	 0 % 0 % 0 %	 50 % 50 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0 %	15 %	0 %	15 %	0 %	15 %
Autres produits (sauf produits laitiers)	0 %	25 %	0 %	25 %	0 %	25 %

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

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

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

UNIVOM
7, rue du Pas
53300 SAINT MARS SUR COLMONT
Tél. : 02 43 00 11 92
Courriel : secretariat@ducdemayenne.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 84 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
Parcours extérieur	- Plantation d'au moins 20 arbres d'essence locale par hectare - Graminées et trèfle blanc sur au moins 2/3 de la surface	Pas d'exigences
Age d'abattage	Minimum 84 jours	Environ 38 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	Durée d'archivage et de conservation des documents	**5 ans minimum**

Schéma de traçabilité montante et descendante

Les mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante des informations à suivre est décrite dans le tableau suivant comportant :
Les modalités d'identification des produits aux différents stades,
Les documents associés permettant de retrouver les informations tracées et les informations contenues dans chaque document,
Les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture, entre les diverses étapes (liens entre identifiants).

Les informations requises peuvent être reprises en clair ou codifiées. Dans tous les cas, elles doivent permettre de retrouver facilement l'identification des produits et ne pas engendrer de rupture d'information entre deux étapes.

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

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
Fabrication d'aliment	Identification des aliments livrés en élevage	Bon de livraison et/ou étiquettes : - Elevage de livraison - Date de livraison - Quantité livrée - Nom de la formule - N° lot permettant de retrouver la fabrication	Bon de livraison archivé par l'éleveur avec les fiches d'élevage
Elevage	Tenue de la fiche d'élevage et du registre d'élevage incluant la conservation et l'archivage du CO, des bons et étiquettes d'aliments, des ordonnances vétérinaires, l'enregistrement des nettoy-ages / désinfection permet-tant de calculer le vide sanitaire	Registre et fiche d'élevage - Eléments du CO - Mortalité - Alimentation et transitions alimentaires - Evénements survenus en cours d'élevage - N° de lot éventuellement attribué par l'organisme de planification - Nettoyage / Désinfection	N° du certificat d'origine ou du lot attribué par l'organisme de planification
Enlèvement	Etablissement d'un bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - N° du CO ou N° de lot attribué par l'organisme de planification - Elevage et le cas échéant, n° du bâtiment, - Date et heure de départ de l'élevage, - Nombre de volailles enlevées, - Signature de l'éleveur et du chauffeur	N° du CO ou N° du lot attribué par l'organisme de planification
Abattage	Complément du bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - Date et heure d'arrivée à l'abattoir	
	Etablissement d'une fiche d'abattage et identification des caisses ou chariot d'abattage	Fiche d'abattage : - Nom de l'éleveur ou N° de lot - Date et heure d'abattage - N° du label rouge	Nom de l'éleveur ou n° de lot
Découpe	Etablissement d'une fiche de découpe et identification des contenants si le conditionnement est différé	Fiche de découpe : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage - Date et heure d'abattage - Date et heure de découpe, - Nombre de carcasses entrant en découpe, - Nombre de morceaux découpés par type de morceaux	Nom de l'éleveur ou n° de lot
Conditionnement	Utilisation d'étiquettes à numérotation individuelle	- Le cas échéant, n° de lot de découpe attribué	

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

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

<table>
<tr><td>S1.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet à peau et chair jaunes
<table><tr><td>♂
♀</td><td>T44N</td><td>S77N</td></tr><tr><td>JA57</td><td>T457N</td><td>S757N</td></tr><tr><td>SA51</td><td>-</td><td>S751N</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Respect de la charte SNA</td><td>Le couvoir applique tant au niveau des reproducteurs que de la partie couvoir, des procédures de maîtrise et de contrôle de l'hygiène conformément à la charte SNA pour laquelle il est habilité.</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés systématiquement pendant au minimum 3 semaines. - Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. - Un contrôle visuel permet également l'élimination des œufs dont le poids est inférieur au minimum requis compte tenu de leur taille.
S4.	**Poids minimum des œufs à couver**	**51 grammes**
S5.	Délai d'éclosion des oisillons d'une même bande	Les oisillons d'une même bande sont éclos dans un espace temps maximum de 24 heures.
S6.	Constitution des lots d'oisillons mis en place en élevage	Le couvoir tient strictement compte des quantités demandées par l'organisme de planification, nombre de gratuits inclus.
S7.	Tri des poussins avant livraison	L'ensemble d'une bande d'oisillons livrée est homogène. Le tri à l'éclosion assure la viabilité du lot au cours du transport et dans les dix premiers jours de vie.
S8.	Conditions de transport des oisillons	Le transport est placé sous la responsabilité du couvoir. Les véhicules sont équipés et chargés de manière à assurer une température de 33° C au niveau des oisillons.
S9.	Modalités de suivi des livraisons d'oisillons	Le couvoir assure un suivi des livraisons avec : - une fiche de livraison, - une fiche de mortalité à 10 jours.

S10.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir assure la traçabilité des produits du reproducteur au poussin. - Toute mise en place fait l'objet d'un certificat d'origine reprenant le nom de l'élevage de livraison, les quantités livrées, le numéro de la bande, la date de naissance et le parquet d'origine. - Lors de la livraison des oisillons à l'élevage, le couvoir remet à l'éleveur un certificat d'origine permettant d'établir l'origine des volailles. - Le certificat d'origine est transmis par le couvoir à l'ODG.
S11.	Enregistrement et gestion des réclamations	- Le couvoir assure l'enregistrement des réclamations émanant de l'ODG ou des élevages livrés. - Il gère le suivi des réclamations avec application d'actions correctives si cela s'avère nécessaire.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S13.	Référencement des formules	Toute formule (nom commercial pour un site donné de fabrication) fait l'objet, préalablement à sa fabrication, d'un référencement auprès de l'organisme certificateur. L'optimisation d'une formule référencée est possible en restant dans le cadre du plan alimentaire défini pour chaque label rouge.
S14.	Contenu des bons de livraison des aliments	Les bons de livraison des aliments comportent des références univoques permettant de retrouver chez le fabricant d'aliment la formule mise en œuvre.
S15.	Vidange des silos d'aliments	Les silos d'aliments sont soigneusement vidangés avant livraison de l'aliment finition (sans anticoccidien) et sont nettoyés et désinfectés au moins une fois par an.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

S16.	Tenue de la fiche d'élevage	Chaque éleveur tient à jour un registre d'élevage ainsi qu'une fiche d'élevage par lot sur laquelle il enregistre l'ensemble des événements survenus et des interventions effectuées. Ce document permet d'assurer l'enregistrement de l'ensemble des opérations effectuées au niveau de l'élevage et de contrôler la bonne application du cahier des charge (utilisation d'aliments référencés, respect des transitions alimentaires, etc…).
S17.	Utilisation d'œillères	L'utilisation d'œillères (lunettes) est interdite.
S18.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Caractéristique des bâtiments	Les bâtiments en plastique sont interdits.
S20.	Aménagement des bâtiments	- La ventilation du bâtiment doit être maîtrisée de façon à éviter le chargement de l'atmosphère en ammoniac au niveau des volailles. - La couverture du bâtiment doit être munie d'une isolation équivalente à 30 mm de polystyrène ; - Les trappes ne doivent pas être placées du côté des vents dominants mais orientées de façon à privilégier l'ensoleillement. - L'aménagement doit faciliter l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments : - les parois et plafonds doivent être en bon état d'entretien et en matériaux facilement nettoyables ; - les portes doivent être suffisamment larges pour permettre une évacuation rapide et totale de la litière après chaque bande ; - les installations intérieures doivent être facilement et totalement démontables de façon à optimiser le nettoyage et la désinfection après chaque bande
S21.	Aménagement des abords du bâtiment	Tous les bâtiments construits ou agrandis après le 25 février 1996 doivent disposer de gouttières

		permettant de protéger des intempéries, la proximité immédiate des trappes donnant accès au parcours, et de trottoirs bétonnés devant les trappes.
S22.	Equipement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés suivant les recommandations suivantes : - des abreuvoirs et des mangeoires sont disposés en nombre suffisant : pour un bâtiment de 400 m2, une ligne d'eau équipée de 200 pipettes minimum ou des abreuvoirs à niveau constant permettant d'obtenir 30 mètres linéaires de circonférence totale et une chaîne d'alimentation équipée de 52 assiettes ayant une circonférence de 120 cm minimum ; l'équipement des bâtiments de taille inférieure est calculé au prorata de leur surface, - des dispositifs sont mis en place pour éviter le perchage des animaux sur le matériel d'élevage, - les goulottes des abreuvoirs sont régulièrement nettoyées.
S23.	**Profondeur du parcours**	**Pour les bâtiments d'élevage construits après le 25 février 1996, la profondeur minimale du parcours face aux trappes placé à l'équerre du bâtiment, ne doit pas être inférieure à 1.5 fois la longueur totale du bâtiment**.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Identification des bâtiments	Dans le cas d'élevage à plusieurs bâtiments susceptibles de travailler en bandes multiples, les bâtiments et les silos correspondants sont clairement identifiés par un numéro d'ordre.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Aménagement des parcours	- Le sol est recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface. - Lors de l'implantation du couvert végétal ou de son renouvellement, un mélange de graminées et de trèfle blanc est utilisé. - le parcours dispose d'espaces arborés et comporte un minimum de 20 arbres d'essences locales. - Le stockage de matériel, litière ou objet divers est interdit sur le parcours. - Pour les bâtiments construits avant le 1er janvier 1995 disposant de parcours ouverts, des clôtures doivent être disposées afin d'éviter que les volailles aient accès à des aires utilisées par d'autres animaux.

S26.	Entretien des parcours	L'herbe est régulièrement fauchée.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie est établi en tenant compte du contexte sanitaire régional de l'élevage. Il reprend les opérations de vaccination, compléments nutritionnels et vermifugation. Les interventions ainsi prévues et de manière plus générale, les traitements vétérinaires pour permettre le maintien en bonne santé des volailles, sont limités au strict nécessaire.

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	**Age minimal d'abattage**	**84 jours**
S29.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement de la bande	- Pendant la mise à jeun de la bande, les mangeoires sont remontées ou vidées. - L'abreuvement des animaux est maintenu.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Manipulation des volailles lors du ramassage	Le guide d'élevage remit à chaque éleveur par l'organisation de production précise les bonnes pratiques à respecter lors de l'enlèvement (condition d'attrapage et de manipulation, etc…) afin de limiter le stress des volailles au cours de cette phase.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Identification des lots sur les quais	Les lots sont alignés par rangées. Une séparation d'au minimum 30 cm est assurée entre deux rangées constituant deux lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Séparation des lots à l'accrochage	Dans le but d'éviter tout risque de confusion lors du travail des carcasses, l'abattoir respecte une nette séparation entre chaque lot au moment de l'accrochage.
S33.	Conditions d'échaudage et de plumaison **(Température d'échaudage)**	**La température d'échaudage est comprise entre 51°C et 54°C.**
S34.	Durée d'échaudage	2 minutes 15 à 4 minutes

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Conditions de stockage des volailles	En fin de cycle d'abattage, les carcasses sont stockées sur chariots ou en caisses plastiques identifiées.
S36.	Identification des lots après tri des volailles	Les carcasses labellisables et les carcasses déclassées suite au tri sont obligatoirement stockées dans des caisses ou sur des chariots nettement différenciés.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	**Durée de ressuage**	**Durée minimum de 2 heures**

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
S38.	Tenue d'une comptabilité matière	Une comptabilité matière entre les carcasses rentrées en découpe et les quantités découpées est tenue à jour.

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

RÉF.*	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODE D'ÉVALUATION
C	Teneur en matière grasse	Documentaire

* C : CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	ALIMENT DEMARRAGE		ALIMENT CROISSANCE		ALIMENT FINITION	
Période d'utilisation	J 0 à 28		J 29 à 69		J 70 à l'abattage	
POURCENTAGE DE CHAQUE COMPOSANT (En % du poids total de la formule)						
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	17,5 %	60 %	12,5 %	60 %	12,5 %	60 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	15 %	80 %	15 %	80 %	15 %	80 %
produits dérivés de céréales	Maximum 15 % de l'ensemble grains de céréales blancs et jaunes et produits dérivés de céréales					
Total céréales et produis dérivés de céréales	**50 %**		**75 %**		**75 %**	
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés (soja, colza, tournesol, etc…) : - graines - tourteaux - huiles	 0 % 0 % 0 %	 50 % 50 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0 %	15 %	0 %	15 %	0 %	15 %
Autres produits (sauf produits laitiers)	0 %	25 %	0 %	25 %	0 %	25 %

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 17/87 «Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé»

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

UNIVOM
7, rue du Pas
53300 SAINT MARS SUR COLMONT
Tél. : 02 43 00 11 92
Courriel : secretariat@ducdemayenne.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 84 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
Parcours extérieur	- Plantation d'au moins 20 arbres d'essence locale par hectare - Graminées et trèfle blanc sur au moins 2/3 de la surface	Pas d'exigences
Age d'abattage	Minimum 84 jours	Environ 38 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	Durée d'archivage et de conservation des documents	**5 ans minimum**

Schéma de traçabilité montante et descendante

Les mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante des informations à suivre est décrite dans le tableau suivant comportant :

Les modalités d'identification des produits aux différents stades,
Les documents associés permettant de retrouver les informations tracées et les informations contenues dans chaque document,
Les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture, entre les diverses étapes (liens entre identifiants).

Les informations requises peuvent être reprises en clair ou codifiées. Dans tous les cas, elles doivent permettre de retrouver facilement l'identification des produits et ne pas engendrer de rupture d'information entre deux étapes.

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
Sélection	Identification des poussins futurs reproducteurs livrés	CO des reproducteurs : - Coordonnées du sélectionneur, - N° du certificat - Nom du couvoir destinataire - Nom de la souche - Quantité de poussins livrés - Date d'éclosion	N° du certificat d'origine des reproducteurs
Accouvage	Identification des parquets de reproducteurs mis en place	Répertoire des parquets : - Souche - Croisement - N° des CO des reproducteurs - N° du parquet - Date de naissance, - Quantité - Date d'entrée en ponte	N° du parquet
	Identification des œufs à couver	Registre de ponte et/ou fiche d'incubation : - N° du parquet - Quantité - Date de ponte - Date de mise en incubation	N° du parquet
	Identification des oisillons livrés	Certificat d'origine : - Identification du couvoir - N° de parquet - N° du certificat - Nature du croisement (souche) - Date de naissance, - Quantité de poussins livrés - Elevage de livraison	N° du certificat d'origine des poussins livrés
	Transmission du CO à l'organisme de planification et / ou l'OC	Certificat d'origine	
Fabrication d'aliment	Identification des aliments livrés en élevage	Bon de livraison et/ou étiquettes : - Elevage de livraison - Date de livraison	Bon de livraison archivé par l'éleveur avec les fiches d'élevage

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
		- Quantité livrée - Nom de la formule - N° lot permettant de retrouver la fabrication	
Elevage	Tenue de la fiche d'élevage et du registre d'élevage incluant la conservation et l'archivage du CO, des bons et étiquettes d'aliments, des ordonnances vétérinaires, l'enregistrement des nettoy-ages / désinfection permet-tant de calculer le vide sanitaire	Registre et fiche d'élevage - Eléments du CO - Mortalité - Alimentation et transitions alimentaires - Evénements survenus en cours d'élevage - N° de lot éventuellement attribué par l'organisme de planification - Nettoyage / Désinfection	N° du certificat d'origine ou du lot attribué par l'organisme de planification
Enlèvement	Etablissement d'un bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - N° du CO ou N° de lot attribué par l'organisme de planification - Elevage et le cas échéant, n° du bâtiment, - Date et heure de départ de l'élevage, - Nombre de volailles enlevées, - Signature de l'éleveur et du chauffeur	N° du CO ou N° du lot attribué par l'organisme de planification
Abattage	Complément du bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - Date et heure d'arrivée à l'abattoir	
	Etablissement d'une fiche d'abattage et identification des caisses ou chariot d'abattage	Fiche d'abattage : - Nom de l'éleveur ou N° de lot - Date et heure d'abattage - N° du label rouge	Nom de l'éleveur ou n° de lot
Découpe	Etablissement d'une fiche de découpe et identification des contenants si le conditionnement est différé	Fiche de découpe : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage - Date et heure d'abattage - Date et heure de découpe, - Nombre de carcasses entrant en découpe, - Nombre de morceaux découpés par type de morceaux - Le cas échéant, n° de lot de découpe attribué	Nom de l'éleveur ou n° de lot
Conditionnement et étiquetage	Utilisation d'étiquettes à numérotation individuelle Etablissement d'un relevé d'utilisation des étiquettes	Déclaration d'étiquetage : - N° du label rouge,	Numéros des étiquettes apposées sur le produit

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

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes blanches non cou nu ♂ / ♀ : T55 — I66 JA57 : T557 — I657 SA51 : T551 — -

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Respect de la charte SNA	Le couvoir applique tant au niveau des reproducteurs que de la partie couvoir, des procédures de maîtrise et de contrôle de l'hygiène conformément à la charte SNA pour laquelle il est habilité.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés systématiquement pendant au minimum 3 semaines. - Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. - Un contrôle visuel permet également l'élimination des œufs dont le poids est inférieur au minimum requis compte tenu de leur taille.
S4.	**Poids minimum des œufs à couver**	**51 grammes**
S5.	Délai d'éclosion des oisillons d'une même bande	Les oisillons d'une même bande sont éclos dans un espace temps maximum de 24 heures.
S6.	Constitution des lots d'oisillons mis en place en élevage	Le couvoir tient strictement compte des quantités demandées par l'organisme de planification, nombre de gratuits inclus.
S7.	Tri des poussins avant livraison	L'ensemble d'une bande d'oisillons livrée est homogène. Le tri à l'éclosion assure la viabilité du lot au cours du transport et dans les dix premiers jours de vie.
S8.	Conditions de transport des oisillons	Le transport est placé sous la responsabilité du couvoir. Les véhicules sont équipés et chargés de manière à assurer une température de 33° C au niveau des oisillons.
S9.	Modalités de suivi des livraisons d'oisillons	Le couvoir assure un suivi des livraisons avec : - une fiche de livraison, - une fiche de mortalité à 10 jours.

S10.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir assure la traçabilité des produits du reproducteur au poussin ; - Toute mise en place fait l'objet d'un certificat d'origine reprenant le nom de l'élevage de livraison, les quantités livrées, le numéro de la bande, la date de naissance et le parquet d'origine. - Lors de la livraison des oisillons à l'élevage, le couvoir remet à l'éleveur un certificat d'origine permettant d'établir l'origine des volailles. - Le certificat d'origine est transmis par le couvoir à l'ODG.
S11.	Enregistrement et gestion des réclamations	- Le couvoir assure l'enregistrement des réclamations émanant de l'ODG ou des élevages livrés. - Il gère le suivi des réclamations avec application d'actions correctives si cela s'avère nécessaire.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S13.	Référencement des formules	Toute formule (nom commercial pour un site donné de fabrication) fait l'objet, préalablement à sa fabrication, d'un référencement auprès de l'organisme certificateur. L'optimisation d'une formule référencée est possible en restant dans le cadre du plan alimentaire défini pour chaque label rouge.
S14.	Contenu des bons de livraison des aliments	Les bons de livraison des aliments comportent des références univoques permettant de retrouver chez le fabricant d'aliment la formule mise en œuvre.
S15.	Vidange des silos d'aliments	Les silos d'aliments sont soigneusement vidangés avant livraison de l'aliment finition (sans anticoccidien) et sont nettoyés et désinfectés au moins une fois par an.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

S16.	Tenue de la fiche d'élevage	Chaque éleveur tient à jour un registre d'élevage ainsi qu'une fiche d'élevage par lot sur laquelle il enregistre l'ensemble des événements survenus et des interventions effectuées. Ce document permet d'assurer l'enregistrement de l'ensemble des opérations effectuées au niveau de l'élevage et de contrôler la bonne application du cahier des charge (utilisation d'aliments référencés, respect des transitions alimentaires, etc…).
S17.	Utilisation d'œillères	L'utilisation d'œillères (lunettes) est interdite.
S18.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Caractéristique des bâtiments	Les bâtiments en plastique sont interdits.
S20.	Aménagement des bâtiments	- La ventilation du bâtiment doit être maîtrisée de façon à éviter le chargement de l'atmosphère en ammoniac au niveau des volailles. - La couverture du bâtiment doit être munie d'une isolation équivalente à 30 mm de polystyrène. - Les trappes ne doivent pas être placées du côté des vents dominants mais orientées de façon à privilégier l'ensoleillement. - L'aménagement doit faciliter l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments : - les parois et plafonds doivent être en bon état d'entretien et en matériaux facilement nettoyables, - les portes doivent être suffisamment larges pour permettre une évacuation rapide et totale de la litière après chaque bande, - les installations intérieures doivent être facilement et totalement démontables de façon à optimiser le nettoyage et la désinfection après chaque bande.
S21.	Aménagement des abords du bâtiment	Tous les bâtiments construits ou agrandis après le 25 février 1996 doivent disposer de gouttières permettant de protéger des intempéries, la proximité

		immédiate des trappes donnant accès au parcours, et de trottoirs bétonnés devant les trappes.
S22.	Equipement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés suivant les recommandations suivantes : - des abreuvoirs et des mangeoires sont disposés en nombre suffisant : pour un bâtiment de 400 m2, une ligne d'eau équipée de 200 pipettes minimum ou des abreuvoirs à niveau constant permettant d'obtenir 30 mètres linéaires de circonférence totale et une chaîne d'alimentation équipée de 52 assiettes ayant une circonférence de 120 cm minimum ; l'équipement des bâtiments de taille inférieure est calculé au prorata de leur surface, - des dispositifs sont mis en place pour éviter le perchage des animaux sur le matériel d'élevage, - les goulottes des abreuvoirs sont régulièrement nettoyées.
S23.	**Profondeur du parcours**	**Pour les bâtiments d'élevage construits après le 25 février 1996, la profondeur minimale du parcours face aux trappes placé à l'équerre du bâtiment, ne doit pas être inférieure à 1.5 fois la longueur totale du bâtiment.**

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Identification des bâtiments	Dans le cas d'élevage à plusieurs bâtiments susceptibles de travailler en bandes multiples, les bâtiments et les silos correspondants sont clairement identifiés par un numéro d'ordre.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Aménagement des parcours	- Le sol est recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface. - Lors de l'implantation du couvert végétal ou de son renouvellement, un mélange de graminées et de trèfle blanc est utilisé. - le parcours dispose d'espaces arborés et comporte un minimum de 20 arbres d'essences locales ; - Le stockage de matériel, litière ou objet divers est interdit sur le parcours. - Pour les bâtiments construits avant le 1er janvier 1995 disposant de parcours ouverts, des clôtures doivent être disposées afin d'éviter que les volailles aient accès à des aires utilisées par d'autres animaux.

S26.	Entretien des parcours	L'herbe est régulièrement fauchée.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie est établi en tenant compte du contexte sanitaire régional de l'élevage. Il reprend les opérations de vaccination, compléments nutritionnels et vermifugation. Les interventions ainsi prévues et de manière plus générale, les traitements vétérinaires pour permettre le maintien en bonne santé des volailles, sont limités au strict nécessaire.

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	**Age minimal d'abattage**	**84 jours**
S29.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement de la bande	- Pendant la mise à jeun de la bande, les mangeoires sont remontées ou vidées. - L'abreuvement des animaux est maintenu.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Manipulation des volailles lors du ramassage	Le guide d'élevage remit à chaque éleveur par l'organisation de production précise les bonnes pratiques à respecter lors de l'enlèvement (condition d'attrapage et de manipulation, etc…) afin de limiter le stress des volailles au cours de cette phase.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Identification des lots sur les quais	Les lots sont alignés par rangées. Une séparation d'au minimum 30 cm est assurée entre deux rangées constituant deux lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Séparation des lots à l'accrochage	Dans le but d'éviter tout risque de confusion lors du travail des carcasses, l'abattoir respecte une nette séparation entre chaque lot au moment de l'accrochage.
S33.	Conditions d'échaudage et de plumaison **(Température d'échaudage)**	**La température d'échaudage est comprise entre 51°C et 54°C**
S34.	Durée d'échaudage	2 minutes 15 à 4 minutes

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Conditions de stockage des volailles	En fin de cycle d'abattage, les carcasses sont stockées sur chariots ou en caisses plastiques identifiées.
S36.	Identification des lots après tri des volailles	Les carcasses labellisables et les carcasses déclassées suite au tri sont obligatoirement stockées dans des caisses ou sur des chariots nettement différenciés.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	**Durée de ressuage**	**Durée minimum de 2 heures**

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
S38.	Tenue d'une comptabilité matière	Une comptabilité matière entre les carcasses rentrées en découpe et les quantités découpées est tenue à jour.

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

RÉF.*	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODE D'ÉVALUATION
C	Teneur en matière grasse	Documentaire

* C : CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	ALIMENT DEMARRAGE		ALIMENT CROISSANCE		ALIMENT FINITION	
Période d'utilisation	J 0 à 28		J 29 à 69		J 70 à l'abattage	
POURCENTAGE DE CHAQUE COMPOSANT (En % du poids total de la formule)						
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	10 %	50 %	10 %	50 %	10 %	50 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10 %	80 %	30 %	90 %	30 %	90 %
Produits dérivés de céréales	Maximum 15 % de l'ensemble grains de céréales blancs et jaunes et sous-produits de céréales					
Total céréales et produis dérivés **de céréales**	**50 %**		**75 %**		**75 %**	
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés (soja, colza, tournesol, etc…) : - graines - tourteaux - huiles	 0 % 0 % 0 %	 50 % 50 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0 %	15 %	0 %	15 %	0 %	15 %
Autres produits (sauf produits laitiers)	0 %	25 %	0 %	25 %	0 %	25 %

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 26/88 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR 3
2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE 3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3.1. PRÉSENTATION DU PRODUIT 3
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 3
3.3. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE 3
4. TRAÇABILITÉ 3
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. SCHÉMA DE VIE 6
5.2. SÉLECTION 6
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 6
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE 6
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE 7
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES 8
5.5. ÉLEVAGE 8
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES 8
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS 9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
5.5.2.2. UTILISATION DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 10
5.5.3. PARCOURS 10
5.5.4. CONDITIONS SANITAIRES D'ÉLEVAGE 10
5.5.4.1. TRAITEMENTS 10
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE 10
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE 11
5.5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT 11
5.6. ABATTAGE 11
5.6.1. ATTENTE AVANT ABATTAGE 11
5.6.2. ABATTAGE 11
5.6.3. SÉLECTION ET PESÉE DES CARCASSES LABELLISABLES 11
5.6.4. RESSUAGE 12
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES 12
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES 12
5.9. TRANSFORMATION 12
5.10. SURGÉLATION 12
6. ÉTIQUETAGE 12
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 12
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 13

1. NOM DU DEMANDEUR

UNIVOM
7, rue du Pas
53300 SAINT MARS SUR COLMONT
Tél. : 02 43 00 11 92
Courriel : secretariat@ducdemayenne.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 140 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières, 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
Parcours extérieur	- Plantation d'au moins 20 arbres d'essence locale par hectare - Graminées et trèfle blanc sur au moins 2/3 de la surface	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	Durée d'archivage et de conservation des documents	**5 ans minimum**

Schéma de traçabilité montante et descendante

Les mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante des informations à suivre est décrite dans le tableau suivant comportant :
Les modalités d'identification des produits aux différents stades,

Les documents associés permettant de retrouver les informations tracées et les informations contenues dans chaque document,
Les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture, entre les diverses étapes (liens entre identifiants).

Les informations requises peuvent être reprises en clair ou codifiées. Dans tous les cas, elles doivent permettre de retrouver facilement l'identification des produits et ne pas engendrer de rupture d'information entre deux étapes.

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
Sélection	Identification des poussins futurs reproducteurs livrés	CO des reproducteurs : - Coordonnées du sélectionneur, - N° du certificat - Nom du couvoir destinataire - Nom de la souche - Quantité de poussins livrés - Date d'éclosion	N° du certificat d'origine des reproducteurs
Accouvage	Identification des parquets de reproducteurs mis en place	Répertoire des parquets : - Souche - Croisement - N° des CO des reproducteurs - N° du parquet - Date de naissance, - Quantité - Date d'entrée en ponte	N° du parquet
	Identification des œufs à couver	Registre de ponte et/ou fiche d'incubation : - N° du parquet - Quantité - Date de ponte - Date de mise en incubation	N° du parquet
	Identification des oisillons livrés	Certificat d'origine : - Identification du couvoir - N° de parquet - N° du certificat - Nature du croisement (souche) - Date de naissance, - Quantité de poussins livrés - Elevage de livraison	N° du certificat d'origine des poussins livrés
	Transmission du CO à l'organisme de planification et / ou l'OC	Certificat d'origine	
Fabrication d'aliment	Identification des aliments livrés en élevage	Bon de livraison et/ou étiquettes : - Elevage de livraison - Date de livraison - Quantité livrée	Bon de livraison archivé par l'éleveur avec les fiches d'élevage

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
		- Nom de la formule - N° lot permettant de retrouver la fabrication	
Elevage	Tenue de la fiche d'élevage et du registre d'élevage incluant la conservation et l'archivage du CO, des bons et étiquettes d'aliments, des ordonnances vétérinaires, l'enregistrement des nettoy-ages / désinfection permet-tant de calculer le vide sanitaire	Registre et fiche d'élevage - Eléments du CO - Mortalité - Alimentation et transitions alimentaires - Evénements survenus en cours d'élevage - N° de lot éventuellement attribué par l'organisme de planification - Nettoyage / Désinfection	N° du certificat d'origine ou du lot attribué par l'organisme de planification
Enlèvement	Etablissement d'un bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - N° du CO ou N° de lot attribué par l'organisme de planification - Elevage et le cas échéant, n° du bâtiment, - Date et heure de départ de l'élevage, - Nombre de volailles enlevées, - Signature de l'éleveur et du chauffeur	N° du CO ou N° du lot attribué par l'organisme de planification
Abattage	Complément du bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement : - Date et heure d'arrivée à l'abattoir	
	Etablissement d'une fiche d'abattage et identification des caisses ou chariot d'abattage	Fiche d'abattage : - Nom de l'éleveur ou N° de lot - Date et heure d'abattage - N° du label rouge	Nom de l'éleveur ou n° de lot
Découpe	Etablissement d'une fiche de découpe et identification des contenants si le conditionnement est différé	Fiche de découpe : - N° du label rouge - Identification du lot d'élevage - Date et heure d'abattage - Date et heure de découpe, - Nombre de carcasses entrant en découpe, - Nombre de morceaux découpés par type de morceaux - Le cas échéant, n° de lot de découpe attribué	Nom de l'éleveur ou n° de lot
Conditionnement et étiquetage	Utilisation d'étiquettes à numérotation individuelle Etablissement d'un relevé d'utilisation des étiquettes adressé à l'ODG et/ou à l'OC	Déclaration d'étiquetage : - N° du label rouge, - Identification du lot d'élevage, - Date d'abattage,	Numéros des étiquettes apposées sur le produit

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

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Dinde de Noël ♂ / ♀ : B11 — B22 G91 — GB191 — GB291

S2.	Respect de la charte SNA	Le couvoir applique tant au niveau des reproducteurs que de la partie couvoir, des procédures de maîtrise et de contrôle de l'hygiène conformément à la charte SNA pour laquelle il est habilité.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés systématiquement pendant au minimum 3 semaines. - Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l'homogénéité des œufs à couver. - Un contrôle visuel permet également l'élimination des œufs dont le poids est inférieur au minimum requis compte tenu de leur taille.
S4.	Délai d'éclosion des oisillons d'une même bande	Les oisillons d'une même bande sont éclos dans un espace temps maximum de 24 heures.
S5.	Constitution des lots d'oisillons mis en place en élevage	Le couvoir tient strictement compte des quantités demandées par l'organisme de planification, nombre de gratuits inclus.
S6.	Tri des poussins avant livraison	L'ensemble d'une bande d'oisillons livrée est homogène. Le tri à l'éclosion assure la viabilité du lot au cours du transport et dans les dix premiers jours de vie.
S7.	Conditions de transport des oisillons	Le transport est placé sous la responsabilité du couvoir. Les véhicules sont équipés et chargés de manière à assurer une température de 33° C au niveau des oisillons.
S8.	Modalités de suivi des livraisons d'oisillons	- Le couvoir assure un suivi des livraisons avec : - une fiche de livraison, - une fiche de mortalité à 10 jours.
S9.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir assure la traçabilité des produits du reproducteur au poussin. - Toute mise en place fait l'objet d'un certificat d'origine reprenant le nom de l'élevage de livraison, les quantités livrées, le numéro de la bande, la date de naissance et le parquet d'origine. - Lors de la livraison des oisillons à l'élevage, le couvoir remet à l'éleveur un certificat d'origine permettant d'établir l'origine des volailles. - Le certificat d'origine est transmis par le couvoir à l'ODG.

S10.	Enregistrement et gestion des réclamations	- Le couvoir assure l'enregistrement des réclamations émanant de l'ODG ou des élevages livrés. - Il gère le suivi des réclamations avec application d'actions correctives si cela s'avère nécessaire.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S12.	Référencement des formules	Toute formule (nom commercial pour un site donné de fabrication) fait l'objet, préalablement à sa fabrication, d'un référencement auprès de l'organisme certificateur. L'optimisation d'une formule référencée est possible en restant dans le cadre du plan alimentaire défini pour chaque label rouge.
S13.	Contenu des bons de livraison des aliments	Les bons de livraison des aliments comportent des références univoques permettant de retrouver chez le fabricant d'aliment la formule mise en œuvre.
S14.	Vidange des silos d'aliments	Les silos d'aliments sont soigneusement vidangés avant livraison de l'aliment finition (sans anticoccidien) et sont nettoyés et désinfectés au moins une fois par an.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Tenue de la fiche d'élevage	Chaque éleveur tient à jour un registre d'élevage ainsi qu'une fiche d'élevage par lot sur laquelle il enregistre l'ensemble des événements survenus et des interventions effectuées. Ce document permet d'assurer l'enregistrement de l'ensemble des opérations effectuées au niveau de l'élevage et de contrôler la bonne application du cahier des charge (utilisation d'aliments référencés, respect des transitions alimentaires, etc…).
S16.	Utilisation d'œillères	L'utilisation d'œillères (lunettes) est interdite.
S17.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débecquage et le désonglage sont interdits.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Caractéristique des bâtiments	Les bâtiments en plastique sont interdits.
S19.	Aménagement des bâtiments	- La ventilation du bâtiment doit être maîtrisée de façon à éviter le chargement de l'atmosphère en ammoniac au niveau des volailles. - La couverture du bâtiment doit être munie d'une isolation équivalente à 30 mm de polystyrène ; - Les trappes ne doivent pas être placées du côté des vents dominants mais orientées de façon à privilégier l'ensoleillement. - L'aménagement doit faciliter l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments : - les parois et plafonds doivent être en bon état d'entretien et en matériaux facilement nettoyables, - les portes doivent être suffisamment larges pour permettre une évacuation rapide et totale de la litière après chaque bande, - les installations intérieures doivent être facilement et totalement démontables de façon à optimiser le nettoyage et la désinfection après chaque bande.
S20.	Aménagement des abords du bâtiment	Tous les bâtiments construits ou agrandis après le 25 février 1996 doivent disposer de gouttières permettant de protéger des intempéries, la proximité immédiate des trappes donnant accès au parcours, et de trottoirs bétonnés devant les trappes.
S21.	Equipement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés suivant les recommandations suivantes : - des abreuvoirs et des mangeoires sont disposés en nombre suffisant : pour un bâtiment de 400 m2, une ligne d'eau équipée de 200 pipettes minimum ou des abreuvoirs à niveau constant permettant d'obtenir 30 mètres linéaires de circonférence totale et une chaîne d'alimentation équipée de 52 assiettes ayant une circonférence de 120 cm minimum ; l'équipement des bâtiments de taille inférieure est calculé au prorata de leur surface, - des dispositifs sont mis en place pour éviter le perchage des animaux sur le matériel d'élevage, - les goulottes des abreuvoirs sont régulièrement nettoyées.
S22.	**Profondeur du parcours**	**Pour les bâtiments d'élevage construits après le**

		25 février 1996, **la profondeur minimale du parcours face aux trappes placé à l'équerre du bâtiment, ne doit pas être inférieure à 1.5 fois la longueur totale du bâtiment**.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Identification des bâtiments	Dans le cas d'élevage à plusieurs bâtiments susceptibles de travailler en bandes multiples, les bâtiments et les silos correspondants sont clairement identifiés par un numéro d'ordre.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Aménagement des parcours	- Le sol est recouvert de végétation sur au moins 2/3 de la surface. - Lors de l'implantation du couvert végétal ou de son renouvellement, un mélange de graminées et de trèfle blanc est utilisé. - le parcours dispose d'espaces arborés et comporte un minimum de 20 arbres d'essences locales. - Le stockage de matériel, litière ou objet divers est interdit sur le parcours. - Pour les bâtiments construits avant le 1er janvier 1995 disposant de parcours ouverts, des clôtures doivent être disposées afin d'éviter que les volailles aient accès à des aires utilisées par d'autres animaux.
S25.	Entretien des parcours	L'herbe est régulièrement fauchée.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie est établi en tenant compte du contexte sanitaire régional de l'élevage. Il reprend les opérations de vaccination, compléments nutritionnels et vermifugation. Les interventions ainsi prévues et de manière plus générale, les traitements vétérinaires pour permettre le maintien en bonne santé des volailles, sont limités au strict nécessaire.

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement de la bande	- Pendant la mise à jeun de la bande, les mangeoires sont remontées ou vidées. - L'abreuvement des animaux est maintenu.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Manipulation des volailles lors du ramassage	Le guide d'élevage remit à chaque éleveur par l'organisation de production précise les bonnes pratiques à respecter lors de l'enlèvement (condition d'attrapage et de manipulation, etc…) afin de limiter le stress des volailles au cours de cette phase.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Identification des lots sur les quais	Les lots sont alignés par rangées. Une séparation d'au minimum 30 cm est assurée entre deux rangées constituant deux lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Séparation des lots à l'accrochage	Dans le but d'éviter tout risque de confusion lors du travail des carcasses, l'abattoir respecte une nette séparation entre chaque lot au moment de l'accrochage.
S31.	Conditions d'échaudage et de plumaison **(Température d'échaudage)**	**La température d'échaudage est comprise entre 51°C et 54°C.**
S32.	Durée d'échaudage	2 minutes 15 à 4 minutes

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

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

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	**Durée de ressuage**	**Durée minimum de 3 heures**

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Non concerné

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

RÉF.*	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODE D'ÉVALUATION
C	Teneur en matière grasse	Documentaire

* C : CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	ALIMENT DEMARRAGE 1		ALIMENT DEMARRAGE 2		ALIMENT ENGRAISSEMENT	
Période d'utilisation	J 0 à 28		J 29 à 63		J 64 à l'abattage	
POURCENTAGE DE CHAQUE COMPOSANT (En % du poids total de la formule)						
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	10 %	70 %	15 %	70 %	15 %	75 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10 %	70 %	20 %	70 %	20 %	75 %
Produits dérivés de céréales	Maximum 15 % de l'ensemble grains de céréales blancs et jaunes et sous-produits de céréales					
Total céréales et produis dérivés de céréales	**30 %**		**50 %**		**75 %**	
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés (soja, colza, tournesol, etc…) : - graines - tourteaux - huiles	 0 % 0 % 0 %	 50 % 50 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 30 % 5 %	 0 % 0 % 0 %	 25 % 25 % 5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0 %	15 %	0 %	15 %	0 %	15 %
Autres produits (sauf produits laitiers)	0 %	25 %	0 %	25 %	0 %	25 %