

**Cahier des charges du label rouge n° LA 04/88
« Dinde fermière de Noël élevée en plein air, entière,
fraîche »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR	3
2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant	3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure	3
4. TRAÇABILITÉ	4
5. MÉTHODE D'OBTENTION	7
5.1. Schéma de vie	7
5.2. Sélection	7
5.3. Multiplication / Accouvage.....	7
5.3.1. Oisillons mis en place	7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4. Alimentation des volailles	8
5.5. Élevage	8
5.5.1. Provenance des volailles	8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	9
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	9
5.5.3. Parcours	9
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.5.4.1. Traitements	9
5.5.4.2. Vide sanitaire	9
5.5.5. Enlèvement de la bande	10
5.5.6. Ramassage et transport	10
5.6. Abattage	10
5.6.1. Attente avant abattage	10
5.6.2. Abattage	10
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables	11
5.6.4. Ressuage.....	11
5.7. Conditionnement des volailles entières	11
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

Syndicat des Volailles Rouennaises (SYVOR)
24 rue E Bugatti
72650 La Chapelle Saint Aubin
Tél. 02 43 83 80 85 Fax : 02 43 85 80 82
Courriel : olivier.sionneau@ldc.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus de dinde fermière élevée en plein air, abattue à 140 jours minimum.

Présentation du produit :

- Carcasse entière en prêt à cuire : Conditionnée à l'unité, sur barquette et filmée. Le film est posé de façon à assurer une parfaite étanchéité du produit.
- Carcasses entières effilées : Conditionnées dans des cartons, chaque carcasse étant étiquetée.

Les destinations prévues pour ces produits concernent la vente en GMS et la Restauration Hors Domicile (RHD).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Teneur en matière grasse de l'aliment	< 5%	Pas d'exigences
Rotation des parcours	La rotation des parcours s'effectue avec un temps de repos de 8 semaines minimum.	Pas d'exigences
Mise à jeun avant enlèvement de la bande	8 heures minimum	Pas d'exigences

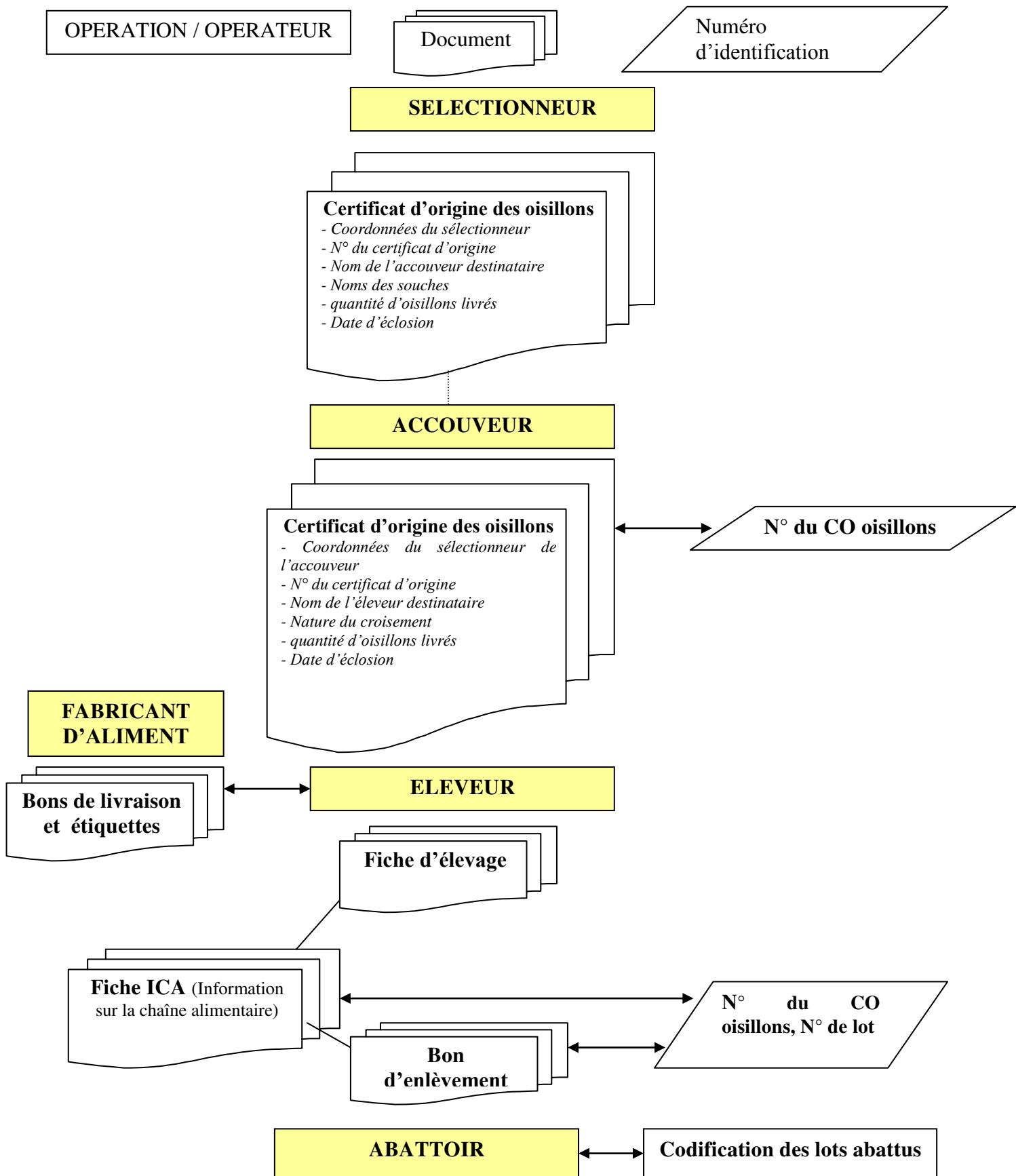
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

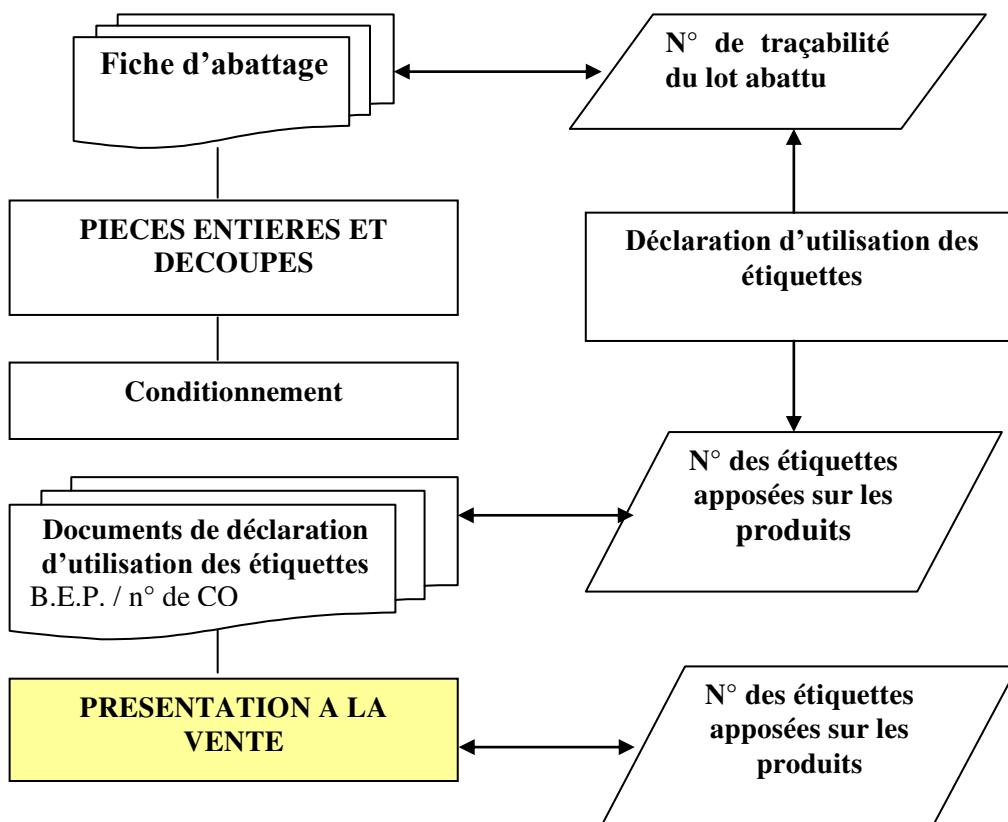
Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

Schéma de traçabilité





La traçabilité est assurée tout au long de la filière.

Au niveau des couvoirs, chaque livraison d'oisillons dans un élevage est accompagnée d'un Certificat d'Origine indiquant la souche, le n° de parquet, la date de livraison, le nom de l'éleveur, le nombre d'oisillons livrés.

Au niveau de l'élevage, un numéro de lot unique attribué par l'organisation de production est créée pour chaque mise en place d'une bande de volailles. Chaque enlèvement est accompagné d'un bon d'enlèvement indiquant la date de l'enlèvement, l'heure de l'enlèvement, le nom de l'éleveur, le n° de lot et l'heure d'arrivée à l'abattoir.

Au niveau de l'abattoir, les chariots portant les carcasses label rouge doivent être identifiés (date d'abattage et n° de lot des volailles).

Dans le cas du transfert des carcasses d'un abattoir vers un atelier de conditionnement, un bon de transfert est fourni par l'abatteur. Ce bon de transfert mentionne la date d'abattage, le nom de l'éleveur et le n° de lot.

Des étiquettes numérotées sont apposées sur chaque volaille avec suivi de la comptabilité étiquettes.

Étape	Produit sortant	Identification		Liens entre identifiant	Enregistrement	Document d'accompagnement
		Support	Contenu			
Accouvaison	Oisillons	Bon de livraison Certificat d'Origine	Nom du couvoir Croisement des oisillons N° de parquet Date d'éclosion Date de livraison Nombre d'oisillons mis en place Nom de l'éleveur	Registre d'élevage	Fiche de ponte Certificat d'origine des reproducteurs Certificat d'origine des oisillons	Bon de livraison Certificat d'Origine Facture
Fabrication d'aliment	Aliment Vrac	Historique de fabrications	N° de référencement de fabrication Quantité fabriquée Composition Numéro de cellule produit fini Numéro de cellules matières premières	Registre d'élevage	Registre de fabrication	- Bon de livraison et étiquettes - Facture
Livraison d'aliment	Aliment Vrac	Bon de livraison Etiquette	Coordonnées de l'éleveur Nom et quantité de l'aliment livré Date de livraison Identification du silo du bâtiment livré Mode d'emploi de l'aliment Ingrédient et additifs Coordonnée du fabricant et n° d'Agrement		Registre de livraison	- Bon de livraison et étiquettes - Facture
Élevage	Volaille	Fiche d'élevage / bande	Date de mise en place de la bande et nombre de volailles mises en place Couvoir – croisement Nom de l'éleveur Date de nettoyage/désinfection du bâtiment Numéro de lot / bande Historiques des livraisons d'aliments	Registre d'élevage Bon d'enlèvement	Registre d'élevage Registre d'élevage	- Bon de livraison des volailles - Certificat d'origine - Bon de livraison d'aliment et étiquettes - ou document de mise en place - Bon d'enlèvement
Enlèvement	Volaille	Bon d'enlèvement	Numéro de lot de la bande Date et heure de l'enlèvement Nom de l'éleveur Nom de l'abattoir Nombre de volailles enlevées	Fiche ICA Bon d'enlèvement		
Abattage	Carcasses	N° de lot de la bande Etiquette label rouge	Identification des chariots de volailles avec date d'abattage, n° de lot d'abattage	Fiche ICA Bon d'enlèvement	Fiche de lot d'abattage	Planning d'abattage Document commercial (Bon de Livraison ou facture)
Labellisation	Carcasses	Etiquette label rouge numérotée	Etiquette label rouge avec numéro individuel d'identification	Bordereau de pesée , classement	Fiche de labellisation Comptabilité étiquette	Etiquetage label rouge

Étape	Produit sortant	Identification		Liens entre identifiant	Enregistrement	Document d'accompagnement
		Support	Contenu			
Découpe	Pièces de découpe	Identification sur produit ou support	N° de lot	Fiche suiveuse du lot Etat de fabrication Déclaration d'étiquetage	Bordereau d'entrée en salle de découpe Comptabilité matière	Fiche de traçabilité Facture
Commercialisation	UVC ou vrac	Etiquette label rouge numérotée	N° de lot	Liste des points de vente livrés		

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	<p>Dinde à plumage noir et peau blanche (seules les femelles sont utilisées)</p> <table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">♂</td> <td style="text-align: center;">B11</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">♀</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">G91</td> <td style="text-align: center;">GB191</td> </tr> </table>	♂	B11	♀		G91	GB191
♂	B11							
♀								
G91	GB191							
S2.	Tri des œufs à couver	Les coquilles sont propres (moins de 1/5 de la coquille sale), intègres et non annelés.						
S3.	Modalités de dépannage entre couvoir	<p>Le dépannage entre couvoirs habilités pour les croisements concernés est autorisé aux conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cas exceptionnel - Souches, N° de parquet connus et conforme au cahier des charges. - Organisation de production et Organisme Certificateur prévenus avant livraison. 						
S4.	Transport des oisillons	Le transport est réalisé dans des camions et des emballages propres						

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Remise du certificat d'origine	<p>Le certificat d'origine remis par l'accouveur à l'éleveur précise :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la date de livraison des oisillons, - la quantité d'oisillons livrés (2% compris), - la souche, - le n° de parquet, - le nom de l'éleveur. <p>Une copie du certificat d'origine est transmise à l'organisation de production</p>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir établit une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce, incluant les dispositions pour respecter le poids minimum des œufs à couver défini.
S7.	Tri des oisillons avant livraison	<p>Les sujets doivent répondre aux caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspect du duvet : soyeux, lisse et bien sec - Ombilic cictré - Vigueur apparente - Maintien sur les pattes <p>Les sujets trop petits sont éliminés.</p>

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S9.	Teneur en matières grasses	<u>Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5% maximum</u>

5.5. Élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Distance entre les bâtiments de moins de 75 m ²	Tous les bâtiments label rouge construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles ou ≤ 75 m ² , sont distants de 30 m de pignon à pignon.
S11.	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir d'un mètre de large devant les trappes d'accès au parcours

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Équipement du bâtiment	La quantité d'abreuvoirs et de mangeoires doit être suffisante pour permettre l'accès de tous les animaux

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>La rotation des parcours s'effectue avec un temps de repos de 8 semaines minimum.</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Utilisation des traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des volailles. Si le délai d'attente excède la durée d'élevage restant à courir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci doit être retardée d'autant. L'organisation de production est informée de tout traitement mis en place et soumis à délai d'attente.

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	<u>8 heures minimum</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Vérification des conditions de transport	A chaque arrivée d'un camion à l'abattoir, un examen visuel est réalisé afin de vérifier les conditions de transport.
S18.	Identification des lots sur les quais	Afin de séparer les lots physiquement sur les quais, les caisses d'un même lot sont regroupées sur le quai et on ne peut pas trouver plusieurs lots dans une même caisse de volailles.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Maitrise de la priorité d'abattage	Un intervalle suffisant doit être respecté entre les bandes de volailles sous label rouge et les autres productions.
S20.	Condition de saignée	<u>Sa durée est ≥ 1 minute et 35 secondes.</u>
S21.	Conditions d'échaudage et de plumaison (Température d'échaudage)	<u>La température est de 53°C +/- 2°C</u>
S22.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 et 5 minutes.
S23.	Maitrise de l'échaudage et de la plumaison	<ul style="list-style-type: none"> - Limitation des contaminations croisées et d'incorporation d'eau dans les carcasses durant le passage en bac échaudage ; - Plumaison complète sans érosion de la peau ; - Egouttage ou séchage non polluant pour limiter l'eau absorbée par la peau et la cavité intérieure.
S24.	Maitrise de l'éviscération	<p>Pour les volailles vendues en PAC :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limitation du risque de pollution et de contamination lors du bridage. <p>Pour les volailles effilées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tête et pattes propres, sans nécrose - Qualité de l'effilage : intestin retiré non perforé, carcasses sans souillures.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	<ul style="list-style-type: none"> - Couleur : Peau blanche - Aspect : <ul style="list-style-type: none"> Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - carcasses à peau fine Peau : <ul style="list-style-type: none"> - absence de griffures sur poitrine et cuisse. Tolérance sur autres parties du corps : 80 mm chacune et 200 mm au total ; - absence d'articulation rouge sur les membres et absence d'ecchymoses ; - absence de brûlures (effleurage) sur poitrines et cuisses ; tolérance sur autres parties du corps (5 cm² chacune et 20 cm² au total) ; - absence de plumes résiduelles et de sictos ; - absence de déchirure de la peau du bréchet de plus de 1 cm. Cas des volailles effilées : <ul style="list-style-type: none"> - tête et pattes propres, sans nécrose - ressuage : carcasses sèche à l'extérieur et dans la cavité abdominale ; pas de suintement ou de sang. - qualité de l'éviscération : Absence de viscères (reins tolérés) ; intégrité de la carcasse - Qualité de l'effilage : intestin retiré non perforé, carcasses sans souillures.
S26.	Modalités d'identification des pièces entières	Identification des chariots et balancelles par lot ; gestion spatiotemporelle

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Maitrise du ressuage	<ul style="list-style-type: none"> - Carcasse sèche à l'entrée en ressuage - Ressuage par immersion interdit
S28.	Durée de ressuage	4 heures minimum
S29.	Température des volailles en sortie de ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Conditions de transfert des	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la réglementation (camion frigorifique).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	carcasses au centre de conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Délai de transfert entre abattage et conditionnement : 24 heures maximum - Durée du transfert : 2 heures maximum.
S31.	Modalités de conditionnement des produits en vrac	<p>Les produits vrac en carton sont protégés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit par un film sulfurisé apposé au fond du carton ou par une feuille de nylon alimentaire qui recouvre les produits, - soit sous housse.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Modalités de conditionnement des produits en vrac	<p>Les produits vrac en carton sont protégés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit par un film sulfurisé apposé au fond du carton ou par une feuille de nylon alimentaire qui recouvre les produits, - soit sous housse.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Documentaire
C	Délai de livraison des oisillons aux éleveurs	Documentaire
S	Taux de matière grasse de l'aliment	Documentaire
C	Identification des pièces entières	Visuel
S25	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Visuel et documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Du 1 ^{er} au 28 ^{ème} jour		Du 29 ^{ème} à 63 ^{ème} jour		64 jours à l'abattage	
	<i>Mini</i>	<i>Maxi</i>	<i>Mini</i>	<i>Maxi</i>	<i>Mini</i>	<i>Maxi</i>
Blé et triticale	-	50	-	60	-	80
Maïs	0	50	0	50	0	70
Orge et avoine	-	15	-	20	-	20
TOTAL CEREALES	30	-	40		70	
TOTAL Produits dérivés de céréales	-	4.5		7.5	-	11.25
TOTAL CEREALES ET produits dérivés	30		50		75	
Soja (toutes présentations)	-	50	-	50	-	40
Tournesol (toutes présentations)	-	15	-	15	-	15
Colza (toutes présentations)	-	10	-	10	-	10
Graines d'oléagineux autres	-	10	-	10	-	15
Pois – Féverole – Lupin	-	15	-	15	-	20
Luzerne et dérivés	-	10	-	10	-	10
Mélasses et produits dérivés du sucre	-	3	-	3	-	3
Huiles végétales	-	3	-	3	-	4
Compléments minéraux et vitaminiques				Libre		

Quantité minimale de blé à distribuer avec l'aliment FINITION COMPLEMENTAIRE

Dans le cas de la distribution d'un aliment finition complémentaire de céréales, les quantités minimales de blé à distribuer sont les suivantes :

Age en semaines	Age en jours	Consommation par jour en grammes	Consommation par semaine en grammes
10 ^{ème}	64-70 j	50	350
11 ^{ème}	71-77 j	50	350
12 ^{ème}	78-84 j	55	385
13 ^{ème}	85-91 j	55	385
14 ^{ème}	92-98 j	55	385
15 ^{ème}	99-105 j	60	420
16 ^{ème}	106-112 j	60	420
17 ^{ème}	113-119 j	60	420
18 ^{ème}	120-126 j	65	455
19 ^{ème}	127-133 j	65	455
20 ^{ème}	134-140 j	65	455
21 ^{ème}	141-147 j	70	490
Total / dinde			4970

Cahier des charges du label rouge n° LA 20/87 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 98 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR	3
2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1. Présentation du produit	3
3.2. Comparaison avec le produit courant	3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure	3
4. TRAÇABILITÉ	4
5. MÉTHODE D'OBTENTION	7
5.1. Schéma de vie	7
5.2. Sélection	7
5.3. Multiplication / Accouvage	7
5.3.1. Oisillons mis en place	7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4. Alimentation des volailles	8
5.5. Élevage	9
5.5.1. Provenance des volailles	9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments	9
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	9
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	9
5.5.3. Parcours	9
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage	9
5.5.4.1. Traitements	9
5.5.4.2. Vide sanitaire	10
5.5.5. Enlèvement de la bande	10
5.5.6. Ramassage et transport	10
5.6. Abattage	10
5.6.1. Attente avant abattage	10
5.6.2. Abattage	10
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables	11
5.6.4. Ressuage	11
5.7. Conditionnement des volailles entières	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	14

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des Volailles Rouennaises (SYVOR)
24 rue E Bugatti
72650 La Chapelle Saint Aubin
Tél. 02 43 83 80 85 Fax : 02 43 85 80 82
Courriel : olivier.sionneau@ldc.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une Pintade fermière élevée en plein air, abattu à 98 jours minimum.

Ils sont commercialisés :

- Carcasse entière en prêt à cuire : Conditionnée à l'unité, sur barquette et filmée. Le film est posé de façon à assurer une parfaite étanchéité du produit.
- Carcasses entières effilées : Conditionnées dans des cartons, chaque carcasse étant étiquetée.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Teneur en matière grasse de l'aliment	< 5%	Pas d'exigences
Rotation des parcours	La rotation des parcours s'effectue avec un temps de repos de 8 semaines minimum.	Pas d'exigences
Mise à jeun avant enlèvement de la bande	8 heures minimum	Pas d'exigences
Age à l'abattage	98 jours	77 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 98 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

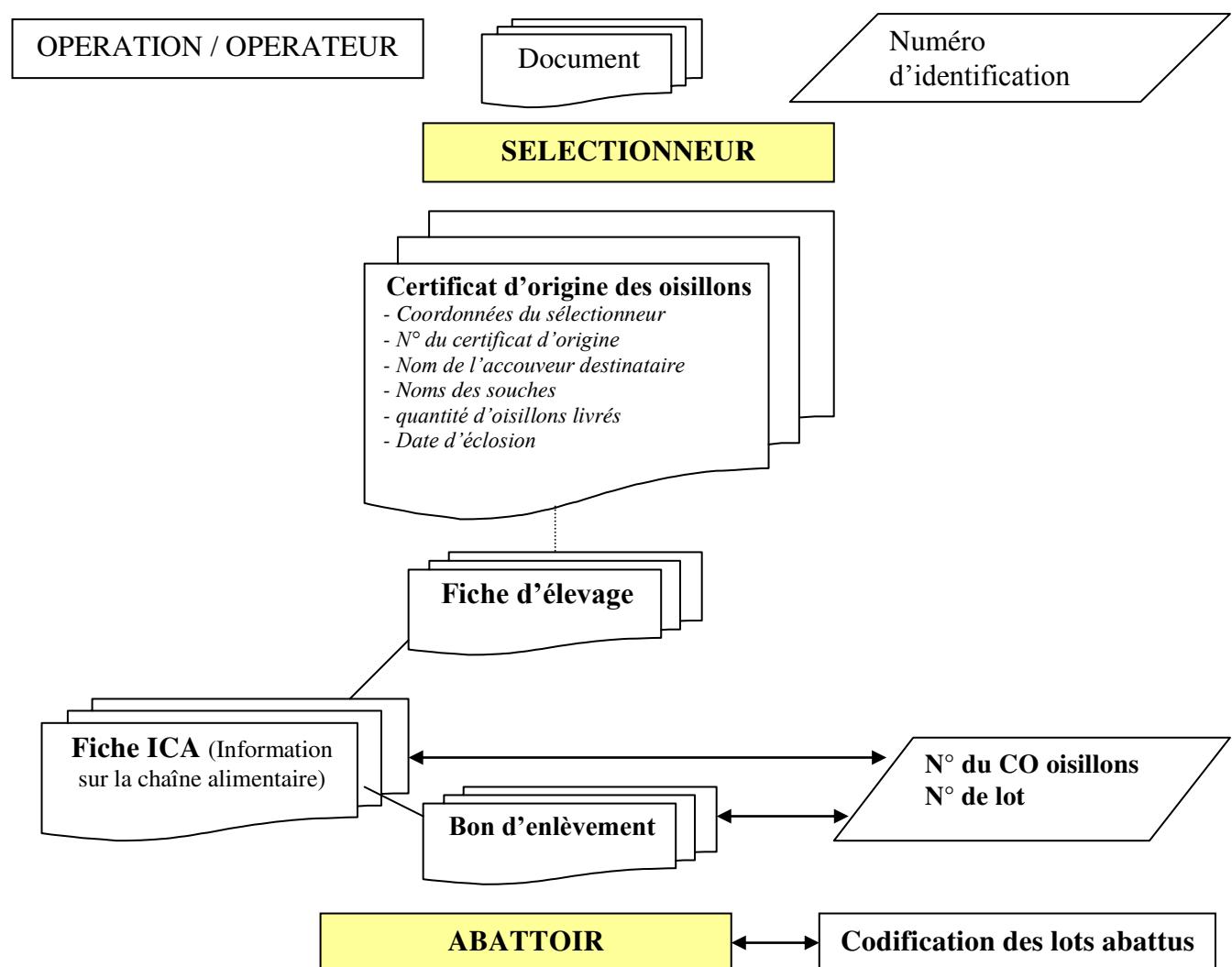
La qualité supérieure de la viande repose sur les principales caractéristiques d'élevage suivantes :

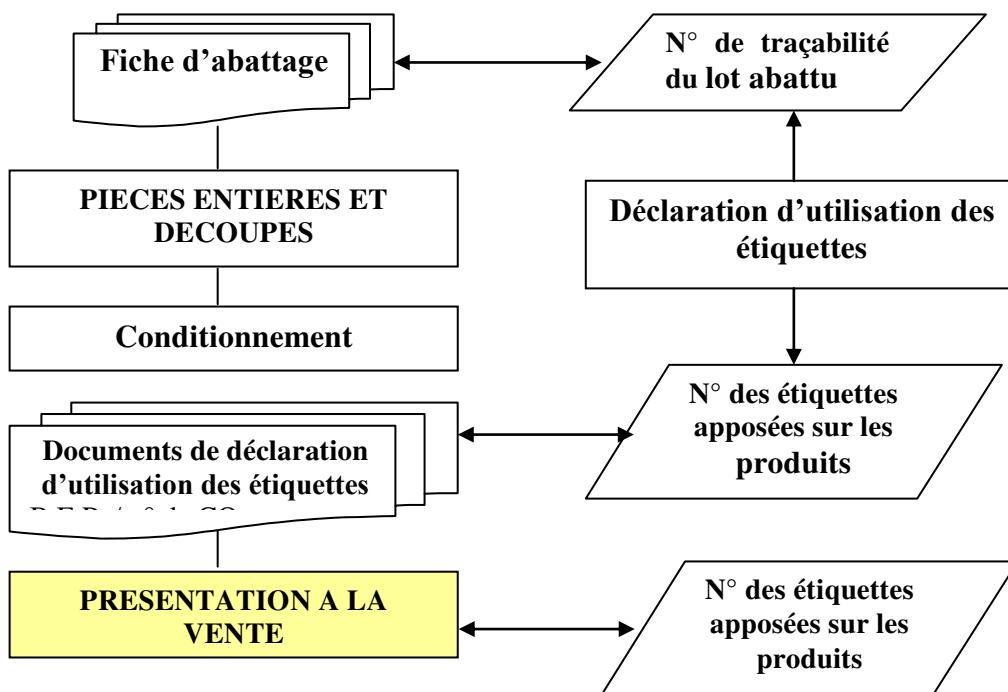
- Une souche rustique, à croissance lente,
- Une durée d'élevage élevée,
- Une alimentation composée à 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% minimum de céréales et produits dérivés,
- Un élevage en plein air avec un accès libre à un parcours arboré.

Les volailles se caractérisent par une viande ferme, un goût intense et une coloration foncée de la chair.

4. TRAÇABILITÉ

Schéma de traçabilité





La traçabilité est assurée tout au long de la filière.

Au niveau des couvoirs, chaque livraison d'oisillons dans un élevage est accompagnée d'un Certificat d'Origine indiquant la souche, le n° de parquet, la date de livraison, le nom de l'éleveur, le nombre d'oisillons livrés.

Au niveau de l'élevage, un numéro de lot unique attribué par l'organisation de production est créé pour chaque mise en place d'une bande de volailles. Chaque enlèvement est accompagné d'un bon d'enlèvement indiquant la date de l'enlèvement, l'heure de l'enlèvement, le nom de l'éleveur, le n° de lot et l'heure d'arrivée à l'abattoir.

Au niveau de l'abattoir, les chariots portant les carcasses label rouge doivent être identifiés (date d'abattage et n° de lot des volailles).

Dans le cas du transfert des carcasses d'un abattoir vers un atelier de conditionnement, un bon de transfert est fourni par l'abatteur. Ce bon de transfert mentionne la date d'abattage, le nom de l'éleveur et le n° de lot.

Des étiquettes numérotées sont apposées sur chaque volaille avec suivi de la comptabilité étiquettes.

Étape	Produit sortant	Identification		Liens entre identifiant	Enregistrement	Document d'accompagnement
		Support	Contenu			
Accouvaison	Oisillons	Bon de livraison Certificat d'Origine	Nom du couvoir Croisement des oisillons N° de parquet Date d'éclosion Date de livraison Nombre d'oisillons mis en place Nom de l'éleveur	Registre d'élevage	Fiche de ponte Certificat d'origine des reproducteurs Certificat d'origine des oisillons	Bon de livraison Certificat d'Origine Facture
Fabrication d'aliment	Aliment Vrac	Historique de fabrications	N° de référencement de fabrication Quantité fabriquée Composition Numéro de cellule produit fini Numéro de cellules matières premières	Registre d'élevage	Registre de fabrication	- Bon de livraison et étiquettes - Facture
Livraison d'aliment	Aliment Vrac	Bon de livraison Etiquette	Coordonnées de l'éleveur Nom et quantité de l'aliment livré Date de livraison Identification du silo du bâtiment livré Mode d'emploi de l'aliment Ingrédient et additifs Coordonnée du fabricant et n° d'Agrement		Registre de livraison	- Bon de livraison et étiquettes - Facture
Élevage	Volaille	Fiche d'élevage / bande	Date de mise en place de la bande et nombre de volailles mises en place Couvoir – croisement Nom de l'éleveur Date de nettoyage/désinfection du bâtiment Numéro de lot / bande Historiques des livraisons d'aliments	Registre d'élevage Bon d'enlèvement	Registre d'élevage Registre d'élevage	- Bon de livraison des volailles - Certificat d'origine - Bon de livraison d'aliment et étiquettes - ou document de mise en place - Bon d'enlèvement
Enlèvement	Volaille	Bon d'enlèvement	Numéro de lot de la bande Date et heure de l'enlèvement Nom de l'éleveur Nom de l'abattoir Nombre de volailles enlevées	Fiche ICA Bon d'enlèvement		
Abattage	Carcasses	N° de lot de la bande Etiquette label rouge	Identification des chariots de volailles avec date d'abattage, n° de lot d'abattage	Fiche ICA Bon d'enlèvement	Fiche de lot d'abattage	Planning d'abattage Document commercial (Bon de Livraison ou facture)
Labellisation	Carcasses	Etiquette label rouge numérotée	Etiquette label rouge avec numéro individuel d'identification	Bordereau de pesée , classement	Fiche de labellisation Comptabilité étiquette	Etiquetage label rouge

Étape	Produit sortant	Identification		Liens entre identifiant	Enregistrement	Document d'accompagnement
		Support	Contenu			
Decoupe	Pièces de découpe	Identification sur produit ou support	N° de lot	Fiche suiveuse du lot Etat de fabrication Déclaration d'étiquetage	Bordereau d'entrée en salle de découpe Comptabilité matière	Fiche de traçabilité Facture
Commercialisation	UVC ou vrac	Etiquette label rouge numérotée	N° de lot	Liste des points de vente livrés		

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

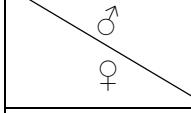
Cf. conditions de production communes

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	Pintades à peau jaune, chair blanche 	LT56	GL13	Essor Lf
		R44	RLT456		
		GL22		GL213	
		Essor MI			Essor MI.LF ou GB FM
S2.	Poids moyen des œufs	42 g			
S3.	Tri des œufs à couver	Les coquilles sont propres (moins de 1/5 de la coquille sale), intègres et non annelés.			
S4.	Modalités de dépannage entre couvoir	Le dépannage entre couvoirs habilités pour les croisements concernés est autorisé aux conditions suivantes : - Cas exceptionnel - Souches, N° de parquet connus et conforme au cahier			

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		des charges. - Organisation de production et Organisme Certificateur prévenus avant livraison.
S5.	Transport des oisillons	Le transport est réalisé dans des camions et des emballages propres
S6.	Remise du certificat d'origine	Le certificat d'origine remis par l'accouveur à l'éleveur précise : - la date de livraison des oisillons, - la quantité d'oisillons livrés (2% compris), - la souche, - le n° de parquet, - le nom de l'éleveur. Une copie du certificat d'origine est transmise à l'organisation de production

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6%. Ce calibrage systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir. Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.
S8.	Tri des oisillons avant livraison	Les sujets doivent répondre aux caractéristiques suivantes : - Aspect du duvet : soyeux, lisse et bien sec - Ombilic cicatrisé - Vigueur apparente - Maintien sur les pattes Les sujets trop petits sont éliminés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S10.	Teneur en matières grasses	<u>Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5% maximum</u>

5.5. Élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Distance entre les bâtiments de moins de 75 m ²	Tous les bâtiments label rouge construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles ou ≤ 75 m ² , sont distants de 30 m de pignon à pignon.
S12.	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir d'un mètre de large devant les trappes d'accès au parcours

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Équipement du bâtiment	La quantité d'abreuvoirs et de mangeoires doit être suffisante pour permettre l'accès de tous les animaux

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>La rotation des parcours s'effectue avec un temps de repos de 8 semaines minimum.</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Utilisation des traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des volailles. Si le délai d'attente excède la durée d'élevage restant à courir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci doit être retardée d'autant. L'organisation de production est informée de tout traitement mis en place et soumis à délai d'attente.

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>8 heures minimum</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Vérification des conditions de transport	A chaque arrivée d'un camion à l'abattoir, un examen visuel est réalisé afin de vérifier les conditions de transport.
S19.	Identification des lots sur les quais	Afin de séparer les lots physiquement sur les quais, les caisses d'un même lot sont regroupées sur le quai et on ne peut pas trouver plusieurs lots dans une même caisse de volailles.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	<u>Age à l'abattage</u>	<u>98 jours</u>
S21.	Maitrise de la priorité d'abattage	Un intervalle suffisant doit être respecté entre les bandes de volailles sous label rouge et les autres productions.
S22.	<u>Condition de saignée</u>	<u>Sa durée est ≥ 1 minute et 35 secondes.</u>
S23.	Conditions d'échaudage et de plumaison <u>(Température d'échaudage)</u>	<u>La température est de 53°C +/- 2°C</u>
S24.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 et 5 minutes.
S25.	Maitrise de l'échaudage et de la	- Limitation des contaminations croisées et

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	plumaison	d'incorporation d'eau dans les carcasses durant le passage en bac échaudage ; - Plumaison complète sans érosion de la peau ; - Egouttage ou séchage non polluant pour limiter l'eau absorbée par la peau et la cavité intérieure.
S26.	Maitrise de l'éviscération	Pour les volailles vendues en PAC : - Limitation du risque de pollution et de contamination lors du bridage. Pour les volailles effilées : - - Tête et pattes propres, sans nécrose - - Qualité de l'effilage : intestin retiré non perforé, carcasses sans souillures.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	- Couleur : Peau Jaune– chair blanche - Aspect : Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - carcasses à peau fine Peau : - absence de griffures sur poitrine et cuisse. Tolérance sur autres parties du corps : 80 mm chacune et 200 mm au total ; - absence d'articulation rouge sur les membres et absence d'ecchymoses ; - absence de brûlures (effleurage) sur poitrines et cuisses ; tolérance sur autres parties du corps (5 cm ² chacune et 20 cm ² au total) ; - absence de plumes résiduelles et de siccots ; - absence de déchirure de la peau du bréchet de plus de 1 cm.
S28.	Modalités d'identification des pièces entières	Identification des chariots et balancelles par lot ; gestion spatiotemporelle

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Maitrise du ressuage	- Carcasse sèche à l'entrée en ressuage - Ressuage par immersion interdit
S30.	Durée de ressuage	4 heures minimum
S31.	Température des volailles en sortie de ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions de transfert des carcasses au centre de conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la réglementation (camion frigorifique). - Délai de transfert entre abattage et conditionnement : 24 heures maximum - Durée du transfert : 2 heures maximum.
S33.	Modalités de conditionnement des produits en vrac	<p>Les produits vrac en carton sont protégés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit par un film sulfurisé apposé au fond du carton ou par une feuille de nylon alimentaire qui recouvre les produits, - soit sous housse.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Modalités de conditionnement des produits en vrac	<p>Les produits vrac en carton sont protégés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit par un film sulfurisé apposé au fond du carton ou par une feuille de nylon alimentaire qui recouvre les produits, - soit sous housse.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Délai de livraison des oisillons aux éleveurs	Documentaire
S	Taux de matière grasse de l'aliment	Documentaire
C	Identification des pièces entières	Visuel
S25	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Visuel et documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

**Plan d'alimentation
Pintade fermière -élevé en plein air
(Aliment label rouge)**
Exprimé en %

	Du 1 ^{er} au 28 ^{ème} jour		Du 29 ^{ème} au 60 ^{ème} jour		Du 61 ^{ème} jour à l'abattage	
	<i>Mini</i>	<i>Maxi</i>	<i>Mini</i>	<i>Maxi</i>	<i>Mini</i>	<i>Maxi</i>
Blé et triticale	-	50	-	40	-	40
Maïs	10	50	15	70	15	70
Orge	-	15	-	15	-	15
Autres céréales	-	10	-	10	-	10
TOTAL minimum de CEREALES	42,5	-	59,5		66,30	
Produits dérivés de céréales	-	10,5	-	10,5	-	11.70
TOTAL CEREALES ET produits dérivés	50		70		78	
Soja (toutes présentations)	-	50	-	30	-	30
Tournesol (toutes présentations)	-	15	-	15	-	15
Colza (toutes présentations)	-	10	-	10	-	10
Graines d'oléagineux autres	-	10	-	10	-	15
Pois – féveroles – lupin	-	15	-	15	-	15
Luzerne et dérivés	-	10	-	10	-	10
Mélasses et produits dérivés du sucre	-	3	-	3	-	3
Huiles végétales	-	3	-	3	-	3
Compléments minéraux et vitaminiques				Libre		

* La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

Distribution possible d'avoine entière à volonté à partir de la 6^{ème} semaine.

Cahier des charges du label rouge n° LA 22/90 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. Dénomination du label rouge.....	3
3. Description du produit	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant	3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	3
4. Traçabilité	4
5. Méthode d'obtention.....	7
5.1. Schéma de vie	7
5.2. Sélection	7
5.3. Multiplication / Accouvage.....	7
5.3.1. Oisillons mis en place	7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4. Alimentation des volailles	8
5.5. Élevage	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	9
5.5.3. Parcours	9
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.5.4.1. Traitements	9
5.5.4.2. Vide sanitaire	10
5.5.5. Enlèvement de la bande	10
5.5.6. Ramassage et transport	10
5.6. Abattage	10
5.6.1. Attente avant abattage.....	10
5.6.2. Abattage	10
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables	11
5.6.4. Ressuage.....	11
5.7. Conditionnement des volailles entières	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	14

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des Volailles Rouennaises (SYVOR)
24 rue E Bugatti
72650 La Chapelle Saint Aubin
Tél. 02 43 83 80 85 Fax : 02 43 85 80 82
Courriel : olivier.sionneau@ldc.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais. 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
Teneur en matière grasse de l'aliment	< 5%	Pas d'exigences
Rotation des parcours	La rotation des parcours s'effectue avec un temps de repos de 8 semaines minimum.	Pas d'exigences
Mise à jeun avant enlèvement de la bande	8 heures minimum	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

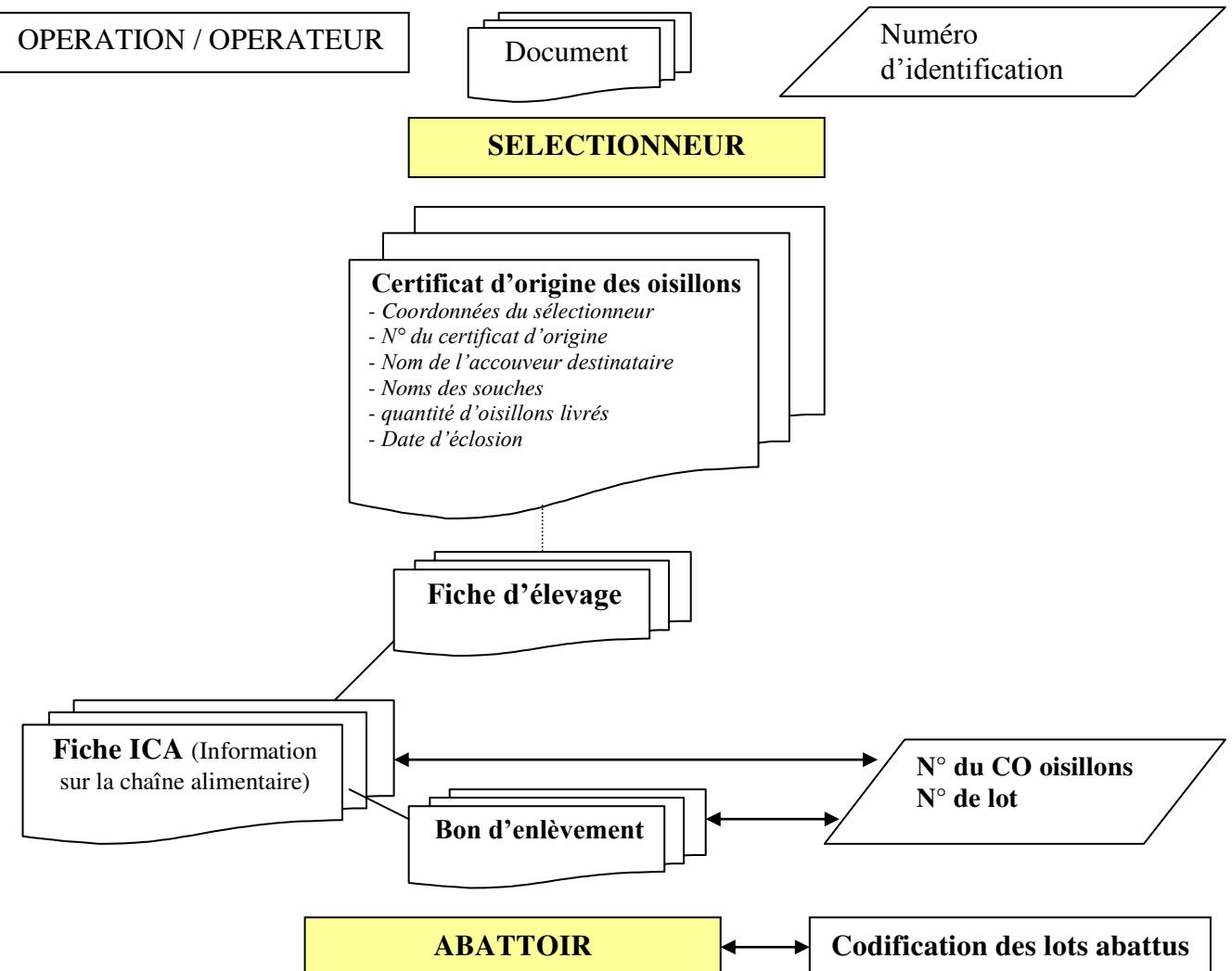
La qualité supérieure de la viande repose sur les principales caractéristiques d'élevage suivantes :

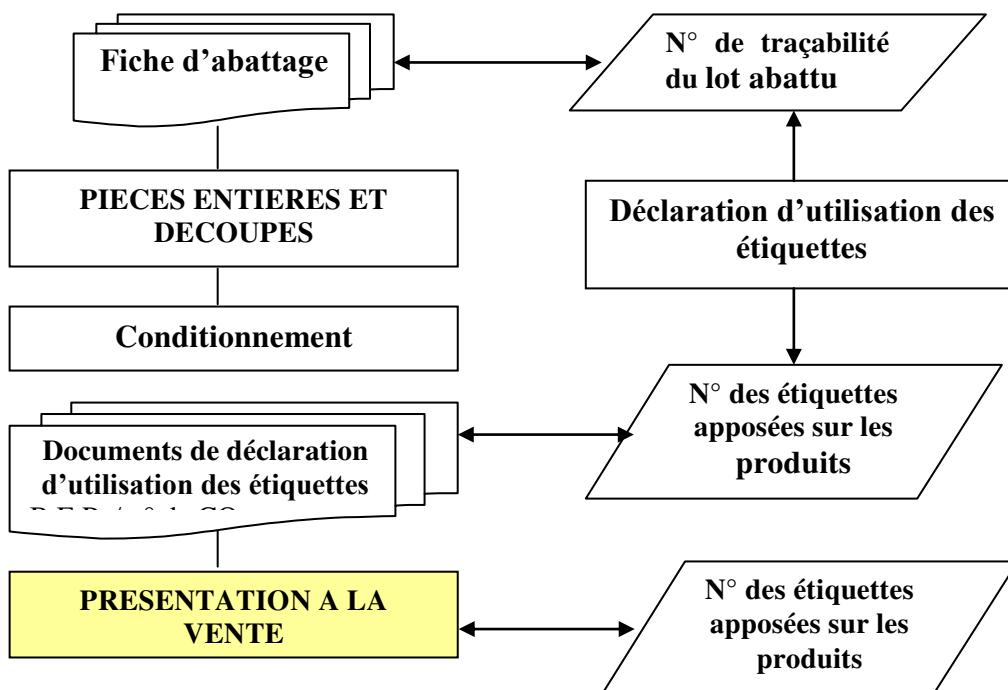
- Une souche rustique, à croissance lente,
- Une durée d'élevage élevée,
- Une alimentation composée à 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% minimum de céréales et produits dérivés,
- Un élevage en plein air avec un accès libre à un parcours arboré.

Les volailles se caractérisent par une viande ferme, un goût intense et une coloration foncée de la chair.

4. TRAÇABILITÉ

Schéma de traçabilité





La traçabilité est assurée tout au long de la filière.

Au niveau des couvoirs, chaque livraison d'oisillons dans un élevage est accompagnée d'un Certificat d'Origine indiquant la souche, le n° de parquet, la date de livraison, le nom de l'éleveur, le nombre d'oisillons livrés.

Au niveau de l'élevage, un numéro de lot unique attribué par l'organisation de production est créé pour chaque mise en place d'une bande de volailles. Chaque enlèvement est accompagné d'un bon d'enlèvement indiquant la date de l'enlèvement, l'heure de l'enlèvement, le nom de l'éleveur, le n° de lot et l'heure d'arrivée à l'abattoir.

Au niveau de l'abattoir, les chariots portant les carcasses label rouge doivent être identifiés (date d'abattage et n° de lot des volailles).

Dans le cas du transfert des carcasses d'un abattoir vers un atelier de conditionnement, un bon de transfert est fourni par l'abatteur. Ce bon de transfert mentionne la date d'abattage, le nom de l'éleveur et le n° de lot.

Des étiquettes numérotées sont apposées sur chaque volaille avec suivi de la comptabilité étiquettes.

Étape	Produit sortant	Identification		Liens entre identifiant	Enregistrement	Document d'accompagnement
		Support	Contenu			
Accouvaison	Oisillons	Bon de livraison Certificat d'Origine	Nom du couvoir Croisement des oisillons N° de parquet Date d'éclosion Date de livraison Nombre d'oisillons mis en place Nom de l'éleveur	Registre d'élevage	Fiche de ponte Certificat d'origine des reproducteurs Certificat d'origine des oisillons	Bon de livraison Certificat d'Origine Facture
Fabrication d'aliment	Aliment Vrac	Historique de fabrications	N° de référencement de fabrication Quantité fabriquée Composition Numéro de cellule produit fini Numéro de cellules matières premières	Registre d'élevage	Registre de fabrication	- Bon de livraison et étiquettes - Facture
Livraison d'aliment	Aliment Vrac	Bon de livraison Etiquette	Coordonnées de l'éleveur Nom et quantité de l'aliment livré Date de livraison Identification du silo du bâtiment livré Mode d'emploi de l'aliment Ingrédient et additifs Coordonnée du fabricant et n° d'Agrement		Registre de livraison	- Bon de livraison et étiquettes - Facture
Élevage	Volaille	Fiche d'élevage / bande	Date de mise en place de la bande et nombre de volailles mises en place Couvoir – croisement Nom de l'éleveur Date de nettoyage/désinfection du bâtiment Numéro de lot / bande Historiques des livraisons d'aliments	Registre d'élevage Bon d'enlèvement	Registre d'élevage Registre d'élevage	- Bon de livraison des volailles - Certificat d'origine - Bon de livraison d'aliment et étiquettes - ou document de mise en place - Bon d'enlèvement
Enlèvement	Volaille	Bon d'enlèvement	Numéro de lot de la bande Date et heure de l'enlèvement Nom de l'éleveur Nom de l'abattoir Nombre de volailles enlevées	Fiche ICA Bon d'enlèvement		
Abattage	Carcasses	N° de lot de la bande Etiquette label rouge	Identification des chariots de volailles avec date d'abattage, n° de lot d'abattage	Fiche ICA Bon d'enlèvement	Fiche de lot d'abattage	Planning d'abattage Document commercial (Bon de Livraison ou facture)
Labellisation	Carcasses	Etiquette label rouge numérotée	Etiquette label rouge avec numéro individuel d'identification	Bordereau de pesée , classement	Fiche de labellisation Comptabilité étiquette	Etiquetage label rouge

Étape	Produit sortant	Identification		Liens entre identifiant	Enregistrement	Document d'accompagnement
		Support	Contenu			
Découpe	Pièces de découpe	Identification sur produit ou support	N° de lot	Fiche suiveuse du lot Bordereau d'entrée en salle de découpe Etat de fabrication Déclaration d'étiquetage		Fiche de traçabilité
Commercialisation	UVC ou vrac	Etiquette label rouge numérotée	N° de lot	Liste des points de vente livrés	Comptabilité matière	Facture

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	<p>Poulet patte blanche non cou nu, peau et chair blanche</p> <table border="1"> <tr> <td>♂ ♀</td><td>T55</td><td>I66</td></tr> <tr> <td>JA57</td><td>T557</td><td>I657</td></tr> </table>	♂ ♀	T55	I66	JA57	T557	I657
♂ ♀	T55	I66						
JA57	T557	I657						
S2.	Tri des œufs à couver	Les coquilles sont propres (moins de 1/5 de la coquille sale), intègres et non annelés.						
S3.	Modalités de dépannage entre couvoir	<p>Le dépannage entre couvoirs habilités pour les croisements concernés est autorisé aux conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cas exceptionnel - Souches, N° de parquet connus et conforme au cahier des charges. - Organisation de production et Organisme Certificateur prévenus avant livraison. 						
S4.	Transport des oisillons	Le transport est réalisé dans des camions et des emballages propres						

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Remise du certificat d'origine	<p>Le certificat d'origine remis par l'accouveur à l'éleveur précise :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la date de livraison des oisillons, - la quantité d'oisillons livrés (2% compris), - la souche, - le n° de parquet, - le nom de l'éleveur. <p>Une copie du certificat d'origine est transmise à l'organisation de production</p>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	<p>Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6%. Ce calibrage systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.</p> <p>Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.</p>
S7.	Tri des oisillons avant livraison	<p>Les sujets doivent répondre aux caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspect du duvet : soyeux, lisse et bien sec - Ombilic cicatrisé - Vigueur apparente - Maintien sur les pattes <p>Les sujets trop petits sont éliminés.</p>

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S9.	Teneur en matières grasses	<u>Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5% maximum</u>
S10.	Maitrise de l'apport en grit	Au plus tard au 43 ^{ème} jour (6 semaines), il est distribué du grit à volonté. Une mangeoire de grit pour 500 poulets.

5.5. Élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Distance entre les bâtiments de moins de 75 m ²	Tous les bâtiments label rouge construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles ou ≤ 75 m ² , sont distants de 30 m de pignon à pignon.
S12.	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir d'un mètre de large devant les trappes d'accès au parcours

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Équipement du bâtiment	La quantité d'abreuvoirs et de mangeoires doit être suffisante pour permettre l'accès de tous les animaux

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>La rotation des parcours s'effectue avec un temps de repos de 8 semaines minimum.</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Utilisation des traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des volailles. Si le délai d'attente excède la durée d'élevage restant à courir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci doit être retardée d'autant. L'organisation de production est informée de tout traitement mis en place et soumis à délai d'attente.

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>8 heures minimum</u>

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Vérification des conditions de transport	A chaque arrivée d'un camion à l'abattoir, un examen visuel est réalisé afin de vérifier les conditions de transport.
S19.	Identification des lots sur les quais	Afin de séparer les lots physiquement sur les quais, les caisses d'un même lot sont regroupées sur le quai et on ne peut pas trouver plusieurs lots dans une même caisse de volailles.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Maitrise de la priorité d'abattage	Un intervalle suffisant doit être respecté entre les bandes de volailles sous label rouge et les autres productions.
S21.	<u>Condition de saignée</u>	<u>Sa durée est ≥ 1 minute et 35 secondes.</u>
S22.	Conditions d'échaudage et de plumaison <u>(Température d'échaudage)</u>	<u>La température est de 53°C +/- 2°C</u>
S23.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 et 5 minutes.
S24.	Maitrise de l'échaudage et de la plumaison	- Limitation des contaminations croisées et d'incorporation d'eau dans les carcasses durant le passage en bac échaudage ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - Plumaison complète sans érosion de la peau ; - Egouttage ou séchage non polluant pour limiter l'eau absorbée par la peau et la cavité intérieure.
S25.	Maitrise de l'éviscération	<p>Pour les volailles vendues en PAC :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limitation du risque de pollution et de contamination lors du bridage. <p>Pour les volailles effilées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - - Tête et pattes propres, sans nécrose - - Qualité de l'effilage : intestin retiré non perforé, carcasses sans souillures.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	<ul style="list-style-type: none"> - Couleur : Peau blanche– Pattes blanche - Aspect : <ul style="list-style-type: none"> Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - carcasses à peau fine Peau : <ul style="list-style-type: none"> - absence de griffures sur poitrine et cuisse. Tolérance sur autres parties du corps : 80 mm chacune et 200 mm au total ; - absence d'articulation rouge sur les membres et absence d'ecchymoses ; - absence de brûlures (effleurage) sur poitrines et cuisses ; tolérance sur autres parties du corps (5 cm² chacune et 20 cm² au total) ; - absence de plumes résiduelles et de sictos ; - absence de déchirure de la peau du bréchet de plus de 1 cm.
S27.	Modalités d'identification des pièces entières	Identification des chariots et balancelles par lot ; gestion spatiotemporelle

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Maitrise du ressuage	<ul style="list-style-type: none"> - Carcasse sèche à l'entrée en ressuage - Ressuage par immersion interdit
S29.	Durée de ressuage	4 heures minimum

S30.	Température des volailles en sortie de ressuage	Entre 0°C et 4°C
------	---	------------------

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions de transfert des carcasses au centre de conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la réglementation (camion frigorifique). - Délai de transfert entre abattage et conditionnement : 24 heures maximum - Durée du transfert : 2 heures maximum.
S32.	Modalités de conditionnement des produits en vrac	<p>Les produits vrac en carton sont protégés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit par un film sulfurisé apposé au fond du carton ou par une feuille de nylon alimentaire qui recouvre les produits, - soit sous housse.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Modalité d'organisation des ateliers de découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Une chaîne de découpe est dédiée aux volailles label rouge. - Entre 2 lots de volailles label rouge, une séparation physique (un certain nombre d'obus vides) est réalisée. Ce laps de temps permet de convoyer les découpes du lot précédent vers le conditionnement.
S34.	Modalités de conditionnement des produits en vrac	<p>Les produits vrac en carton sont protégés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit par un film sulfurisé apposé au fond du carton ou par une feuille de nylon alimentaire qui recouvre les produits, - soit sous housse.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
-----	-------------------------------	-----------------------

C	Délai de livraison des oisillons aux éleveurs	Documentaire
S9	Taux de matière grasse de l'aliment	Documentaire
C	Identification des pièces entières	Visuel
C	Identification des pièces de découpe	Visuel
C	Qualité des découpes de volailles	Visuel
S25	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Visuel et documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Age sem	Age jour
1 ^{ère}	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20
2 ^{ème}	
3 ^{ème}	
4 ^{ème}	
5 ^{ème}	
6 ^{ème}	
7 ^{ème}	
8 ^{ème}	
9 ^{ème}	
10 ^{ème}	
11 ^{ème}	
12 ^{ème}	

Poussin démarrage
(900 g par poussin)

Aliment croissance complémentaire à distribuer avec du blé dès le 29^{ème} jour
ALIMENT + BLE
 4.5 kg/poulet + 1.5 kg/poulet

OU

Aliment croissance complet
dès le 29^{ème} j

Bien respecter la mise à jeun en enlevant toute alimentation **8 heures** avant attrapage en laissant seulement de l'eau à disposition.

Tableau de blé à distribuer à partir du 43ème jour avec l'aliment « SPECIAL COMPLET »

Age en semaines	Consommation par jour en grammes	Consommation par semaine en grammes
5 ^{ème} (4-5) à partir du 29 ^{ème} jour	5	35
6 ^{ème} (5-6)	10	70
7 ^{ème} (6-7)	15	105
8 ^{ème} (7-8)	25	175
9 ^{ème} (8-9)	30	210
10 ^{ème} (9-10)	35	245
11 ^{ème} (10-11)	45	315
12 ^{ème} (11-12)	50	350
Total jusqu'à 13 semaines		1505

Liste positive des matières premières

Fourchette d'utilisation (Aliment label rouge)
Exprimé en %

	Du 1^{er} au 28^{ème} jour		Du 29^{ème} à l'abattage	
	% mini	% maxi	%mini	%maxi
Avoine	-	3	-	5
Blé et Triticale	10	45	10	50
Maïs	10	40	20	50
Orge	-	5	-	7
Autres céréales	-	10	-	10
TOTAL MINIMUM DE CEREALES	42,5	-	64	
Produits dérivés de céréales	-	7.5		11.25
TOTAL CEREALES ET produits dérivés de céréales	50		75	
Pois – Féverole – Lupin	-	7	-	10
Mélasse	-	2	-	3
Luzerne et dérivés	-	2	-	5
Graine de colza	-	5	-	8
Graine de tournesol	-	5	-	8
Graine de soja extrudée ou toastée	-	5	-	8
Tourteau de colza	-	5	-	7
Tourteau de tournesol	-	5	-	7
Tourteau de soja			Libre	
Compléments azotés			Libre	
Compléments minéraux et vitamines			Libre	
Huiles végétales	-	4	-	4

Du 1^{er} au 28^{ème} jour, l'alimentation doit être composée d'au moins 50% de céréales et produits dérivés de céréales et du 29^{ème} jour à l'abattage, l'alimentation doit être composée d'au moins 75% de céréales et produits dérivés de céréales. Ces sous-produits ne devant pas représenter plus de 15% de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales de la formule d'aliment. (15% des 50% minimum pour le démarrage, et 15% des 75% minimum du 29^{ème} jour à l'abattage)

Cahier des charges du label rouge n° LA 50/88 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des Volailles Rouennaises (SYVOR)
24 rue E Bugatti
72650 La Chapelle Saint Aubin
Tél. 02 43 83 80 85 Fax : 02 43 85 80 82
Courriel : olivier.sionneau@ldc.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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
Teneur en matière grasse de l'aliment	< 5%	Pas d'exigences
Rotation des parcours	La rotation des parcours s'effectue avec un temps de repos de 8 semaines minimum.	Pas d'exigences
Mise à jeun avant enlèvement de la bande	8 heures minimum	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

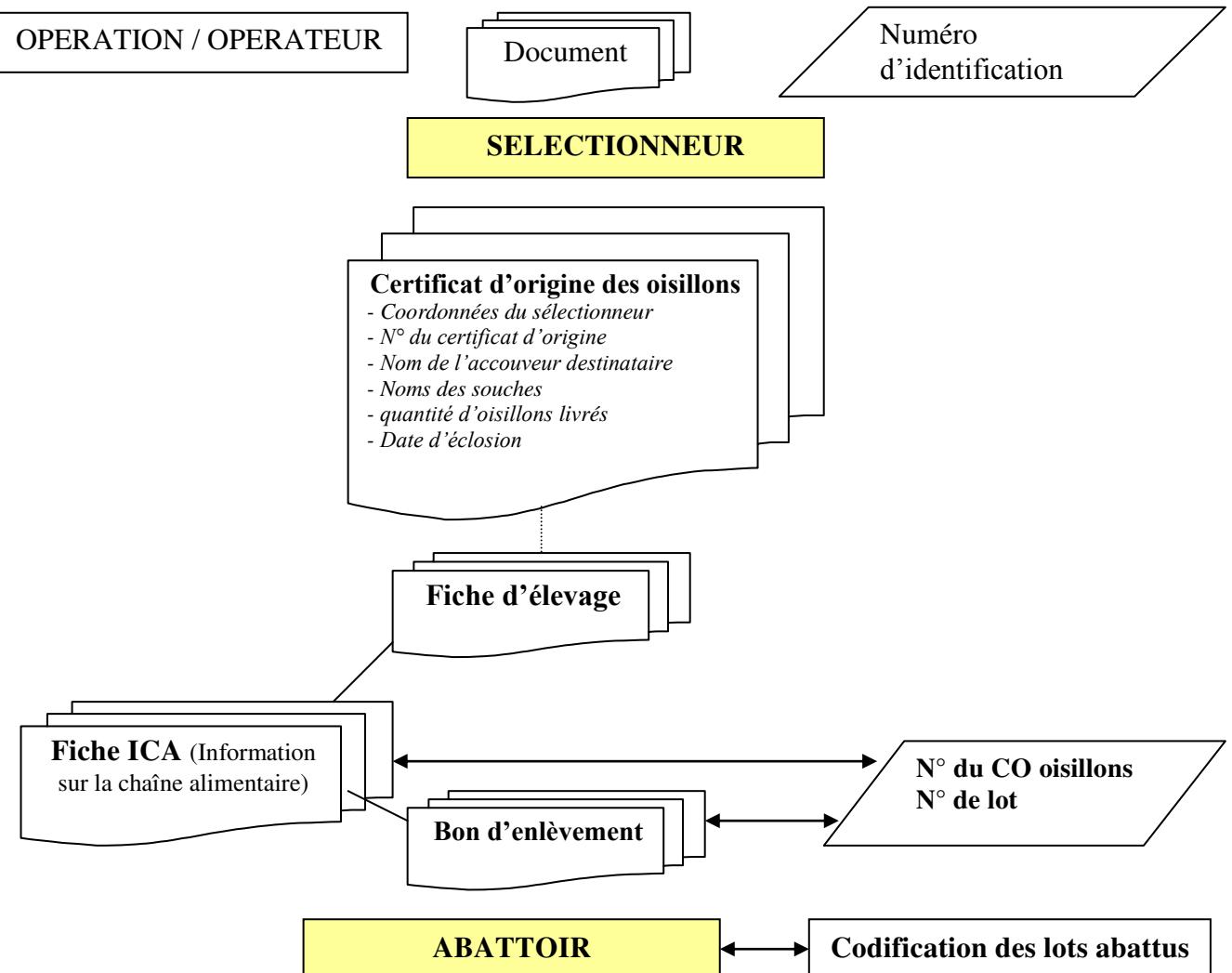
La qualité supérieure de la viande repose sur les principales caractéristiques d'élevage suivantes :

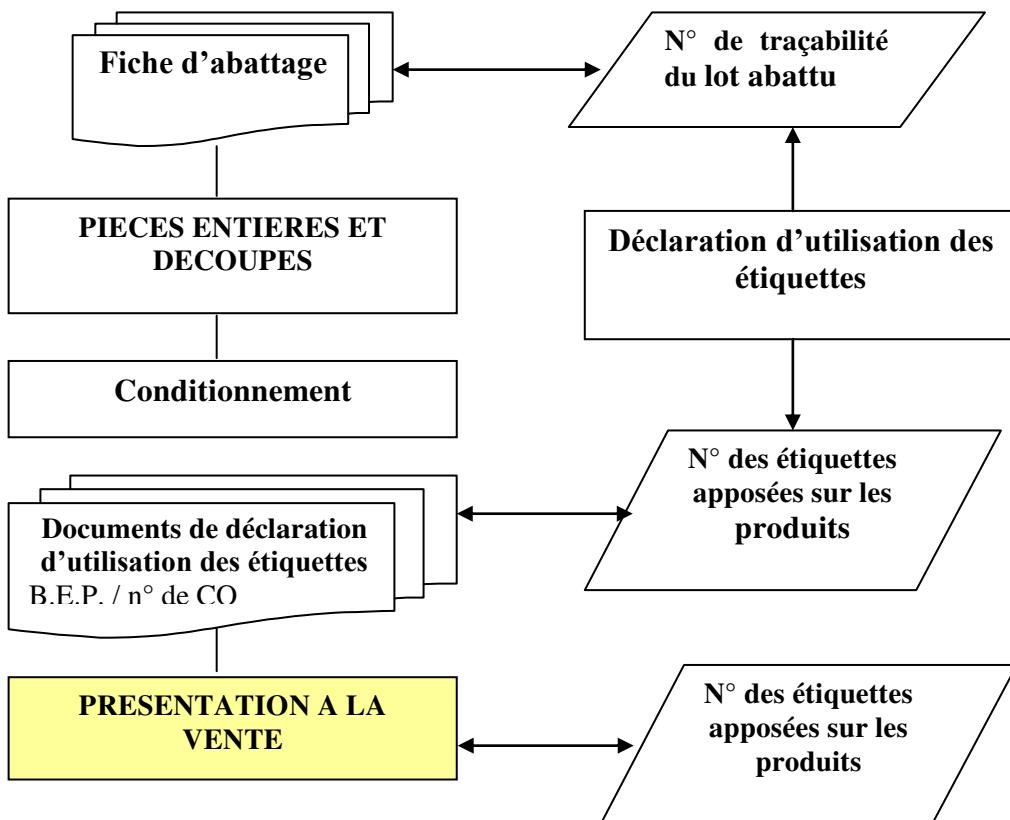
- Une souche rustique, à croissance lente,
- Une durée d'élevage élevée,
- Une alimentation composée à 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% minimum de céréales et produits dérivés,
- Un élevage en plein air avec un accès libre à un parcours arboré.

Les volailles se caractérisent par une viande ferme, un goût intense et une coloration foncée de la chair.

4. TRAÇABILITÉ

Schéma de traçabilité





La traçabilité est assurée tout au long de la filière.

Au niveau des couvoirs, chaque livraison d'oisillons dans un élevage est accompagnée d'un Certificat d'Origine indiquant la souche, le n° de parquet, la date de livraison, le nom de l'éleveur, le nombre d'oisillons livrés.

Au niveau de l'élevage, un numéro de lot unique attribué par l'organisation de production est créé pour chaque mise en place d'une bande de volailles. Chaque enlèvement est accompagné d'un bon d'enlèvement indiquant la date de l'enlèvement, l'heure de l'enlèvement, le nom de l'éleveur, le n° de lot et l'heure d'arrivée à l'abattoir.

Au niveau de l'abattoir, les chariots portant les carcasses label rouge doivent être identifiés (date d'abattage et n° de lot des volailles).

Dans le cas du transfert des carcasses d'un abattoir vers un atelier de conditionnement, un bon de transfert est fourni par l'abatteur. Ce bon de transfert mentionne la date d'abattage, le nom de l'éleveur et le n° de lot.

Des étiquettes numérotées sont apposées sur chaque volaille avec suivi de la comptabilité étiquettes.

Étape	Produit sortant	Identification		Liens entre identifiant	Enregistrement	Document d'accompagnement
		Support	Contenu			
Accouvaison	oisillons	Bon de livraison Certificat d'Origine	Nom du couvoir Croisement des oisillons N° de parquet Date d'éclosion Date de livraison	Registre d'élevage	Fiche de ponte Certificat d'origine des reproducteurs Certificat	Bon de livraison Certificat d'Origine Facture

Cahier des charges du label rouge n° LA 50/88 homologué par [l'arrêté du 31 août 2017](#)

Étape	Produit sortant	Identification		Liens entre identifiant	Enregistrement	Document d'accompagnement
		Support	Contenu			
			Nombre d'oisillons mis en place Nom de l'éleveur		d'origine des oisillons	
Fabrication d'aliment	Aliment Vrac	Historique de fabrications	N° de référencement de fabrication Quantité fabriquée Composition Numéro de cellule produit fini Numéro de cellules matières premières	Registre d'élevage	Registre de fabrication	- Bon de livraison et étiquettes - Facture
Livraison d'aliment	Aliment Vrac	Bon de livraison Etiquette	Coordonnées de l'éleveur Nom et quantité de l'aliment livré Date de livraison Identification du silo du bâtiment livré Mode d'emploi de l'aliment Ingrédient et additifs Coordonnée du fabricant et n° d'Agrement		Registre de livraison	- Bon de livraison et étiquettes - Facture
Élevage	Volaille	Fiche d'élevage / bande	Date de mise en place de la bande et nombre de volailles mises en place Couvoir – croisement Nom de d'éleveur Date de nettoyage/désinfection du bâtiment Numéro de lot / bande Historiques des livraisons d'aliments	Registre d'élevage Bon d'enlèvement	Registre d'élevage Registre d'élevage	- Bon de livraison des volailles - Certificat d'origine - Bon de livraison d'aliment et étiquettes - ou document de mise en place - Bon d'enlèvement
Enlèvement	Volaille	Bon d'enlèvement	Numéro de lot de la bande Date et heure de l'enlèvement Nom de l'éleveur Nom de l'abattoir Nombre de volailles enlevés	Fiche ICA Bon d'enlèvement		
Abattage	Carcasses	N° de lot de la bande Etiquette label rouge	Identification des chariots de volailles avec date d'abattage, n° de lot d'abattage	Fiche ICA Bon d'enlèvement	Fiche de lot d'abattage	Planning d'abattage Document commercial (Bon de Livraison ou facture)
Labellisation	Carcasses	Etiquette label rouge numérotée	Etiquette label rouge avec numéro individuel d'identification	Bordereau de pesée , classement	Fiche de labellisation Comptabilité étiquette	Etiquetage label rouge
Découpe	Pièces de découpe	Identification sur produit ou support	N° de lot	Fiche suiveuse du lot	Bordereau d'entrée en salle de découpe Etat de fabrication Déclaration d'étiquetage	Fiche de traçabilité
Commercialisation	UVC ou	Etiquette	N° de lot	Liste des points	Comptabilité	Facture

Étape	Produit sortant	Identification		Liens entre identifiant	Enregistrement	Document d'accompagnement
		Support	Contenu			
	vrac	label rouge numérotée		de vente livrés	matière	

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

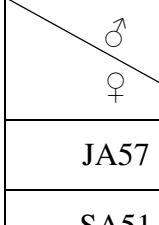
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible														
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulets à pattes jaunes cou nu  <table border="1"> <tr> <td>♂</td> <td>T44N</td> <td>S77N</td> </tr> <tr> <td>♀</td> <td>JA57</td> <td>T457N</td> </tr> <tr> <td></td> <td>SA51</td> <td>T451N</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>/</td> </tr> </table>			♂	T44N	S77N	♀	JA57	T457N		SA51	T451N			/
♂	T44N	S77N														
♀	JA57	T457N														
	SA51	T451N														
		/														
S2.	Tri des œufs à couver	Les coquilles sont propres (moins de 1/5 de la coquille sale), intègres et non annelés.														
S3.	Modalités de dépannage entre couvoir	Le dépannage entre couvoirs habilités pour les croisements concernés est autorisé aux conditions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - Cas exceptionnel - Souches, N° de parquet connus et conforme au cahier des charges. - Organisation de production et Organisme Certificateur prévenus avant livraison. 														
S4.	Transport des oisillons	Le transport est réalisé dans des camions et des emballages propres														
S5.	Remise du certificat d'origine	Le certificat d'origine remis par l'accouveur à l'éleveur précise : <ul style="list-style-type: none"> - la date de livraison des oisillons, - la quantité d'oisillons livrés (2% compris), - la souche, - le n° de parquet, - le nom de l'éleveur. Une copie du certificat d'origine est transmise à														

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		l'organisation de production

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	<p>Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6%. Ce calibrage systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir.</p> <p>Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.</p>
S7.	Tri des oisillons avant livraison	<p>Les sujets doivent répondre aux caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspect du duvet : soyeux, lisse et bien sec - Ombilic cicatrisé - Vigueur apparente - Maintien sur les pattes <p>Les sujets trop petits sont éliminés.</p>

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S9.	Teneur en matières grasses	<u>Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5% maximum</u>
S10.	Maitrise de l'apport en grit	Au plus tard au 43 ^{ème} jour (6 semaines), il est distribué du grit à volonté. Une mangeoire de grit pour 500 poulets.

5.5. Élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Distance entre les bâtiments de moins de 75 m ²	Tous les bâtiments label rouge construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles ou ≤ 75 m ² , sont distants de 30 m de pignon à pignon.
S12.	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir d'un mètre de large devant les trappes d'accès au parcours

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Équipement du bâtiment	La quantité d'abreuvoirs et de mangeoires doit être suffisante pour permettre l'accès de tous les animaux

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>La rotation des parcours s'effectue avec un temps de repos de 8 semaines minimum.</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Utilisation des traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des volailles. Si le délai d'attente excède la durée d'élevage restant à courir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci doit être retardée d'autant. L'organisation de production est informée de tout traitement mis en place et soumis à délai d'attente.

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	8 heures minimum

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Vérification des conditions de transport	A chaque arrivée d'un camion à l'abattoir, un examen visuel est réalisé afin de vérifier les conditions de transport.
S19.	Identification des lots sur les quais	Afin de séparer les lots physiquement sur les quais, les caisses d'un même lot sont regroupées sur le quai et on ne peut pas trouver plusieurs lots dans une même caisse de volailles.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Maitrise de la priorité d'abattage	Un intervalle suffisant doit être respecté entre les bandes de volailles sous label rouge et les autres productions.
S21.	Condition de saignée	Sa durée est ≥ 1 minute et 35 secondes.
S22.	Conditions d'échaudage et de plumaison (Température d'échaudage)	La température est de 53°C +/- 2°C
S23.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 et 5 minutes.
S24.	Maitrise de l'échaudage et de la plumaison	<ul style="list-style-type: none"> - Limitation des contaminations croisées et d'incorporation d'eau dans les carcasses durant le passage en bac échaudage ; - Plumaison complète sans érosion de la peau ; - Egouttage ou séchage non polluant pour limiter l'eau absorbée par la peau et la cavité intérieure.
S25.	Maitrise de l'éviscération	<p>Pour les volailles vendues en PAC :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limitation du risque de pollution et de contamination lors du bridage.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>Pour les volailles effilées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - - Tête et pattes propres, sans nécrose - - Qualité de l'effilage : intestin retiré non perforé, carcasses sans souillures.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	<ul style="list-style-type: none"> - Couleur : Peau Jaune— Pattes Jaunes - Aspect : Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - carcasses à peau fine Peau : - absence de griffures sur poitrine et cuisse. Tolérance sur autres parties du corps : 80 mm chacune et 200 mm au total ; - absence d'articulation rouge sur les membres et absence d'ecchymoses ; - absence de brûlures (effleurage) sur poitrines et cuisses ; tolérance sur autres parties du corps (5 cm² chacune et 20 cm² au total) ; - absence de plumes résiduelles et de siccots ; - absence de déchirure de la peau du bréchet de plus de 1 cm.
S27.	Modalités d'identification des pièces entières	Identification des chariots et balancelles par lot ; gestion spatiotemporelle

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Maitrise du ressuage	<ul style="list-style-type: none"> - Carcasse sèche à l'entrée en ressuage - Ressuage par immersion interdit
S29.	<u>Durée de ressuage</u>	<u>2 heures minimum</u>
S30.	Température des volailles en sortie de ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions de transfert des	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la réglementation (camion frigorifique).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	carcasses au centre de conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Délai de transfert entre abattage et conditionnement : 24 heures maximum - Durée du transfert : 2 heures maximum.
S32.	Modalités de conditionnement des produits en vrac	<p>Les produits vrac en carton sont protégés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit par un film sulfurisé apposé au fond du carton ou par une feuille de nylon alimentaire qui recouvre les produits, - soit sous housse.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Modalité d'organisation des ateliers de découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Une chaîne de découpe est dédiée aux volailles label rouge. - Entre 2 lots de volailles label rouge, une séparation physique (un certain nombre d'obus vides) est réalisée. Ce laps de temps permet de convoyer les découpes du lot précédent vers le conditionnement.
S34.	Modalités de conditionnement des produits en vrac	<p>Les produits vrac en carton sont protégés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit par un film sulfurisé apposé au fond du carton ou par une feuille de nylon alimentaire qui recouvre les produits, - soit sous housse.

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	Méthodes d'évaluation
C	Délai de livraison des oisillons aux éleveurs	Documentaire
S9	Taux de matière grasse de l'aliment	Documentaire
C	Identification des pièces entières	Visuel
C	Identification des pièces de découpe	Visuel
C	Qualité des découpes de volailles	Visuel
S25	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Visuel et documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Age sem 1 ^{ère}	Age jour	
2	3	
3	4	
4	5	
5	6	
6	7	
7	8	
8	9	
9	10	
10	11	
11	12	
12	13	Aliment Démarrage
13	14	(900 g par poussin)
14	15	
15	16	
16	17	
17	18	
18	19	
19	20	
20	21	
21	22	
22	23	
23	24	
24	25	
25	26	
26	27	
27	28	
28	29	
29	30	
30	31	
31	32	
32	33	
33	34	
34	35	
35	36	
36	37	
37	38	
38	39	
39	40	
40	41	
41	42	
42	43	
43	44	
44	45	
45	46	
46	47	
47	48	
48	49	
49	50	
50	51	
51	52	
52	53	
53	54	
54	55	
55	56	
56	57	
57	58	
58	59	
59	60	
60	61	
61	62	
62	63	
63	64	
64	65	
65	66	
66	67	
67	68	
68	69	
69	70	
70	71	
71	72	
72	73	
73	74	
74	75	
75	76	
76	77	
77	78	
78	79	
79	80	
80	81	
81	82	
82	83	
83	84	
84	85	
85	86	
86	87	
87	88	
88	89	
89	90	
90	91	
91	92	
92	93	
93	94	
94	95	
95	96	
96	97	
97	98	
98	99	
99	100	

Bien respecter la mise à jeun en enlevant toute alimentation **8 heures** avant attrapage en laissant seulement de l'eau à disposition.

Tableau de blé à distribuer à partir du 43ème jour avec l'aliment « SPECIAL COMPLET »

Age en semaines	Consommation par jour en grammes	Consommation par semaine en grammes
7 ^{ème} (6-7)	5	35
8 ^{ème} (7-8)	8	56
9 ^{ème} (8-9)	10	70
10 ^{ème} (8-9)	13	91
11 ^{ème} (10-11)	16	112
12 ^{ème} (11-12)	20	140
TOTAL MAXIMUM jusqu'à 12 semaines		504

Liste positive des matières premières

Fourchette d'utilisation (Aliment label rouge)
Exprimé en %

	Du 1^{er} au 28^{ème} jour		Du 29^{ème} à l'abattage	
	% mini	% maxi	%mini	%maxi
Avoine	-	3	-	5
Blé et Triticale	10	45	10	50
Maïs	10	40	20	50
Orge	-	5	-	7
Autres céréales	-	10	-	10
TOTAL MINIMUM DE CEREALES	42,5	-	64	
Produits dérivés de céréales	-	7.5		11.25
TOTAL CEREALES ET produits dérivés de céréales	50		75	
Pois – Féverole – Lupin	-	7	-	10
Mélasse	-	2	-	3
Luzerne et dérivés	-	2	-	5
Graine de colza	-	5	-	8
Graine de tournesol	-	5	-	8
Graine de soja extrudée ou toastée	-	5	-	8
Tourteau de colza	-	5	-	7
Tourteau de tournesol	-	5	-	7
Tourteau de soja			Libre	
Compléments azotés			Libre	
Compléments minéraux et vitamines			Libre	
Huiles végétales	-	4	-	4

Du 1^{er} au 28^{ème} jour, l'alimentation doit être composée d'au moins 50% de céréales et produits dérivés de céréales et du 29^{ème} jour à l'abattage, l'alimentation doit être composée d'au moins 75% de céréales et produits dérivés de céréales. Ces sous-produits ne devant pas représenter plus de 15% de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales de la formule d'aliment. (15% des 50% minimum pour le démarrage, et 15% des 75% minimum du 29^{ème} jour à l'abattage)