



Pour notre santé et celle de la Terre

## **CAHIER DES CHARGES**

### **AVICULTURE**

— **VERSION 2002** —  
CORRIGÉE

**FÉDÉRATION NATURE & PROGRES**  
13 boulevard Louis Blanc – 30100 ALES  
Tél. 04.66.91.21.94 - Fax 04.66.91.21.95  
Site web: [www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)



# SOMMAIRE

<b>PREAMBULE DES CAHIERS DES CHARGES N&amp;P</b>	
<b>PRODUCTION AVICOLE : RESUME</b>	<b>10</b>
<b>PARTIE REGLEMENTAIRE</b>	<b>13</b>
<b>I. VOLAILLE DE CHAIR</b>	<b>13</b>
<b><i>I.1. Gestion du cheptel</i></b>	<b>13</b>
I.1.1 Choix des races	13
I.1.2 Constitution du cheptel	13
I.1.3 Identification par baguage	14
I.1.4 Mutilations	14
<b><i>I.2. Conditions d'élevage</i></b>	<b>14</b>
I.2.1 Liaison au sol et densités	14
I.2.2 Bâtiment d'élevage	15
I.2.3 Hygiène des locaux	19
I.2.4 Parcours	19
I.2.5 Gestion des effluents d'élevage	20
I.2.6 Fiches techniques d'élevage	20
<b><i>I.3 Conversion simultanée</i></b>	<b>21</b>
<b><i>I.4 L'alimentation des volailles</i></b>	<b>21</b>
I.4.1 Principes généraux	21
I.4.2 Ration de base	22
I.4.3 Compléments alimentaires	22
I.4.4 L'eau d'abreuvement	23
<b><i>I.5 Prophylaxie et soins vétérinaires</i></b>	<b>24</b>
I.5.1 Prévention	24
I.5.2 Soins thérapeutiques	24
<b><i>I.6 Abattage des volailles et commercialisation</i></b>	<b>24</b>
I.6.1 Abattage	26
I.6.2 Conditionnement	26
I.6.3 Commercialisation	27
I.6.4 Étiquetage	30
<b><i>I.7 Visite de conformité</i></b>	<b>33</b>
I.7.1 Contrôle de l'accoureur	33
I.7.2 Contrôle des producteurs	33
I.7.3 Contrôle de l'abattage et de la commercialisation	33
<b>II. POULES PONDEUSES - VOLAILLES REPRODUCTRICES -OVOPRODUITS</b>	<b>34</b>
<b><i>II.1 Origine des animaux</i></b>	<b>34</b>
II.1.1 Choix des races	34
II.1.2 Constitution du cheptel	34
<b><i>II.2 Conditions d'élevage</i></b>	<b>35</b>
I.2.1 Liaison au sol et densités	35
I.2.2 Bâtiment d'élevage	35
I.2.3 Parcours	36
<b><i>II.3 Alimentation</i></b>	<b>37</b>
<b><i>II.4 Prophylaxie et soins vétérinaire</i></b>	<b>37</b>
<b><i>II.5 Fiche technique d'élevage et de contrôle</i></b>	<b>37</b>
<b><i>II.6 Abattage et conditionnement des poules</i></b>	<b>37</b>
II.6.1 Age d'abattage	37
II.6.2 Abattage dans les établissements spécialisés	37
II.6.3 Commercialisation- Étiquetage	37
<b><i>II.7 Production des œufs</i></b>	<b>39</b>
II.7.1 Collecte des oeufs	37
II.7.2 Conditionnement des oeufs	37
II.7.3 Commercialisation	37
II.7.4 Etiquetage	40
<b><i>II.8 Visite de conformité</i></b>	<b>40</b>

## **PREAMBULE DES CAHIERS DES CHARGES N&P**

### **I. POURQUOI DES CAHIERS DES CHARGES NATURE & PROGRÈS ?**

Fondée en 1964 en réaction à l'industrialisation de l'agriculture, Nature & Progrès milite encore aujourd'hui pour le développement de l'agriculture biologique - non pas au sens du règlement européen mais en tant que véritable alternative sociale - pour une économie à taille humaine et pour une dynamique sociétale participative et horizontale. Le projet associatif de Nature & Progrès est développé dans sa charte.

Depuis 1972, date de création de son 1<sup>er</sup> cahier des charges, Nature & Progrès délivre sa mention sur la base de critères techniques et sociaux. Au cours de leur création et leurs diverses révisions, les cahiers des charges de Nature & Progrès se sont efforcés de répondre aux buts et impératifs suivants :

*1- Associer les citoyens aux choix et à la définition des méthodes de production agroécologiques avec des critères de qualité respectant la santé de l'homme et celle de la terre.*

Le dialogue permanent entre paysans, transformateurs et l'ensemble des citoyens est la seule voie pour définir une politique de développement agricole et socio-économique durable.

*2- Rester indépendant des pressions économiques exercées au niveau de la production agricole et de toute la chaîne agroalimentaire.*

Cette orientation, prise par Nature & Progrès dès l'origine, a pu être réalisée grâce à ses statuts associatifs non corporatifs regroupant professionnels et non professionnels autour d'un projet commun de société.

*3- Définir la vision commune des adhérents Nature & Progrès.*

L'ensemble des règles établies ne constitue pas une méthode particulière d'Agriculture Biologique mais une synthèse des procédés et produits dont l'utilisation est recommandée, autorisée ou interdite par les cahiers des charges de l'association. Tout en conservant la liberté du choix de sa méthode, chaque professionnel adhérent à la mention Nature et Progrès devra s'engager formellement à respecter l'ensemble des référentiels de N&P.

*4- Donner à la Mention Nature & Progrès une base réglementaire et codifiée et aux cahiers des charges un terrain d'application concret.*

**La mention Nature & Progrès est attribuée à ses adhérents professionnels après contrôle de l'application effective des différents cahiers des charges (analyses si nécessaires), étude du dossier par la COMAC\* locale et validation par la COMAC Fédérale. \*Commission mixte d'agrément et de contrôle.**

**Il s'agit d'encourager les professionnels à progresser vers des pratiques cohérentes avec le projet associatif développé dans la charte Nature & Progrès. La qualité de la démarche doit primer, en termes d'obligation de moyens, sur l'obligation de résultats.**

La liste des titulaires de la mention Nature & Progrès est publiée annuellement et toute personne peut adresser des demandes de renseignement et des réclamations au service de gestion de la mention de la fédération N&P et/ou aux groupes locaux.

### **II. REFERENTIELS DE NATURE & PROGRES**

#### ***II.1. La Charte***

Les adhérents s'engagent à réfléchir à l'application de la charte Nature & Progrès, en complémentarité des cahiers des charges. Toute adhésion professionnelle est soumise au respect de cette charte. Dans le cas d'un écart important à celle-ci, un échéancier programmant les améliorations à faire pourra être demandé par la COMAC.

**La charte n'est pas un instrument d'exclusion mais un outil favorisant l'amélioration des pratiques, dans une approche globale.** Cependant, des sanctions allant jusqu'à l'exclusion pourront être envisagées dans le cadre d'un refus d'évolution ou de régressions manifestes.

## ***II.2. Productions et activités encadrées par les cahiers des charges N&P***

Pour obtenir la mention Nature & Progrès, les activités professionnelles de l'adhérent doivent être en conformité avec les règles fixées par le ou les cahiers des charges correspondant :

- Apiculture
- Aviculture
- Boulangerie
- Brasserie
- Cosmétiques
- Elevages bovin et équidé
- Elevages ovin et caprin
- Elevage porcin
- Fertilisants et supports de culture
- Plantes à parfum aromatiques et médicinales
- Productions végétales (maraîchage, grandes cultures, arboriculture, pépinière)
- Produits d'entretien
- Sel marin
- Transformations des produits alimentaires et restauration
- Vinification

(Ces activités sont également couvertes par la réglementation officielle de l'agriculture biologique exceptés le sel marin, les produits d'entretien, les cosmétiques et les fertilisants & supports de culture). Les cahiers des charges à jour sont disponibles sur le site Internet de Nature & Progrès ([www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)) ou sur simple demande auprès de la Fédération Nature & Progrès.

## ***II.3. Fonction pédagogique des cahiers des charges***

Au-delà de la description des règles techniques défendues par Nature & Progrès, les cahiers des charges ont une fonction pédagogique qui s'intègre dans son Système Participatif de Garantie.

Les cahiers des charges Nature & Progrès sont constitués d'une partie réglementaire qui fixe les conditions techniques sous la forme d'une échelle progressive d'exigence à savoir :

- « Recommandé » (ce qui correspond à la vision idéale de N&P)
- « Autorisé » (pratiques tolérées mais nécessitant une recherche pour aller au-delà)
- « Interdit » (pratiques dénoncées, qui ne peuvent être tolérées par N&P).

**Dès lors qu'il n'est pas expressément « recommandé » ou « autorisé », tout procédé/ingrédient/intrant est interdit.**

La deuxième partie des cahiers des charges est un guide de lecture qui donne des précisions et explique les exigences techniques fixées par la partie réglementaire. Ce guide de lecture a pour vocation de rendre les cahiers des charges accessibles et didactiques dans le cadre du Système Participatif de Garantie.

## ***II.4. Processus d'écriture et de validation des cahiers des charges***

Les cahiers des charges N&P sont évolutifs et font donc l'objet de révisions périodiques au sein de commissions techniques ad hoc. Ces commissions se réunissent et travaillent à l'élaboration ou la révision d'un cahier des charges qui sera ensuite collectivement approuvée par l'ensemble des professionnels concernés.

Le travail des différentes commissions est également suivi par le Comité Technique Interne (CTI) composé de représentants des différentes commissions professionnelles et non professionnelles. Ce comité est garant de la cohérence globale des référentiels techniques de N&P et de leur adéquation avec la charte Nature & Progrès.

Les nouvelles versions des cahiers des charges sont soumises en dernier lieu à l'Assemblée Générale. Tout adhérent sera informé des dernières modifications apportées et devra, suivant le délai d'application précisé, s'y conformer.

### **II.5. Autres référentiels de N&P**

Les adhérents N&P s'engagent à respecter les autres référentiels de l'association :

- le Règlement d'Utilisation de la Marque dans lequel sont détaillées les règles d'étiquetage (charte graphique) et les principales procédures (demande de mention, barème de sanctions, procédure d'appel, ...)
- Les statuts de la Fédération N&P
- Le règlement intérieur

Ces référentiels sont disponibles sur le site Internet de Nature & Progrès ([www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)) ou sur simple demande auprès de la Fédération Nature & Progrès.

## **III. DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

### **III.1. Gestion de la mixité : aller vers le 100% N&P**

*La mixité se définit comme la coexistence de productions/fabrications/ventes conformes et non-conformes aux cahiers des charges de N&P au sein des activités d'une personne/structure adhérente titulaire de la mention. Elle est exclusivement définie par rapport à des activités en lien avec l'agriculture, l'alimentation, la cosmétique et les produits d'entretien.*

*La mixité ne se détermine pas par rapport à l'usage de la marque N&P sur tel ou tel produit, ou à la proportion du chiffre d'affaires sous mention N&P, mais par rapport à la conformité des productions / fabrications de l'adhérent au regard des cahiers des charges de N&P.*

*Le partage d'outils, matériel, espaces avec des opérateurs non bio ne relève pas non plus de la mixité (dans ce cas de figure un nettoyage minutieux est nécessaire afin d'éviter toute contamination de la production sous mention N&P).*

**La mixité est interdite au sein des activités propres à la personne ou la structure sous mention Nature & Progrès.**

Au moment de leur adhésion, tous les titulaires de la mention Nature & Progrès s'engagent à conformer 100 % de leurs productions aux cahiers des charges de Nature & Progrès. Ils disposent pour cela d'un délai à déterminer par la COMAC dans la limite maximale de 5 ans.

- En pratique, pour les adhérents ne respectant pas cette règle, la mixité sera évaluée sous l'angle de la Charte et soumise à l'appréciation de la COMAC locale ou fédérale.
- Dans le cadre du travail à façon pour un tiers, la mixité peut être tolérée si cette activité n'excède pas 20% du chiffre d'affaires total de l'adhérent.
- Les activités menées par un(e) adhérent(e) N&P hors du cadre de son adhésion (structure ou statut juridique distinct) ne sont pas tenues de respecter les cahiers des charges N&P. Elles sont néanmoins susceptibles de remettre en cause l'attribution de la mention si elles vont à l'encontre du projet associatif de N&P ou sont contraires à sa charte (sont refusées les activités liées au nucléaire, aux pesticides de synthèse, aux OGM, aux nanotechnologies, aux industries de l'armement...).

### **III.2. Pluriactivité**

*La pluriactivité se définit comme la coexistence d'activités couvertes par un cahier des charges Nature & Progrès et d'activités non couvertes par un cahier des charges Nature & Progrès (hors activités salariées éventuelles).*

La pluriactivité est admise si l'activité de la structure adhérente est majoritairement sous mention Nature & Progrès.

Afin de respecter cette spécification, il pourra être demandé une séparation juridique des activités de la personne/structure adhérente. Dans tous les cas, les activités contraires à la charte sont susceptibles de remettre en cause l'attribution de la mention Nature & Progrès (exemple : activité liée au nucléaire, aux pesticides de synthèse, aux OGM, aux nanotechnologies, aux industries de l'armement...). L'objectif est d'éviter que l'usage de la mention N&P serve de vitrine à une activité sans rapport ou contraire au projet associatif de N&P.

### **III.3. Evaluation de la revente**

Le négoce de produits ne relevant pas d'un cahier des charges Nature & Progrès est considéré comme une pluriactivité.

Le négoce de produits agricoles et alimentaires doit concerner des produits certifiés bio sur la base du règlement européen ou garantis par une mention telle que Nature & Progrès.

L'activité majoritaire doit rester une activité de production / fabrication N&P.

Si l'activité de revente est majoritaire, elle doit se faire sous un autre statut juridique que l'adhérent Nature & Progrès. Elle ne doit pas être contraire à la charte Nature & Progrès (exemple : activité liée au nucléaire, aux pesticides de synthèse, aux OGM, aux nanotechnologies, aux industries de l'armement...). Il est important de rester cohérent avec les principes de l'agroécologie et ne pas entrer en contradiction avec le projet associatif de Nature & Progrès par le choix des produits revendus.

### **III.4. Cas particulier de la revente sous mention N&P de produits certifiés AB**

Une exception est prévue pour les titulaires de la mention qui souhaitent revendre des matières premières qu'ils utilisent par ailleurs dans leurs fabrications propres. L'usage de la mention est alors toléré aux conditions suivantes :

- Les matières premières concernées répondent aux critères minimaux des cahiers des charges N&P de transformation (certifiée AB / Déméter / Simples)
- l'adhérent maîtrise l'origine des matières premières concernées (identité du producteur, pratiques, etc.)
- l'étiquetage doit clairement indiquer qu'il s'agit de reconditionnement
- cette activité de revente se limite à un complément de gamme (il est préconisé moins de 10 % du chiffre d'affaires total).

### **III.5. Actionnariat**

Il est admis qu'une structure adhérente appartienne à une société mère, à condition que les activités de celle-ci ne soient pas contraires à la charte N&P.

Il est admis qu'un adhérent / structure adhérente possède des sociétés (cas des filiales pour une entreprise) si les activités de celles-ci sont conformes aux cahiers des charges N&P. Les activités ne relevant pas d'un cahier des charges N&P ne doivent pas être contraires à la charte N&P.

### **III.6. Périodes de conversion**

#### **III.6.1. Définition**

Une période de conversion commence lorsqu'une ou plusieurs demandes d'améliorations sont formulées suite à une première enquête de terrain, ces demandes d'amélioration ne motivant pas un refus d'attribution de mention. L'adhérent professionnel bénéficie du réseau de Nature & Progrès pendant cette période de conversion.

Une période de conversion peut durer de 6 mois à 3 ans. Elle peut concerner toutes les catégories professionnelles ; producteurs comme transformateurs.

Pour le cas particulier de la conversion des productions agricoles, la période de conversion conditionnée par les pratiques antérieures sur les terres ou les animaux est définie dans les cahiers des charges spécifiques à la production. Cela concerne les productions végétales, les plantes aromatiques et médicinales, et les élevages (caprin, ovin, bovin, porcin, volaille, apiculture).

### III.6.2. Règles d'étiquetage lors d'une période de conversion

Les adhérents en conversion peuvent :

- inscrire sur leurs étiquettes « en conversion vers la mention Nature & Progrès »
- recevoir et afficher une attestation de conversion sur leurs points de vente
- utiliser les documents de communication sur N&P.

En revanche, l'utilisation du logo sur les emballages et étiquettes n'est pas autorisée.

### III.7. Traçabilité et règles d'étiquetage

Afin d'assurer le maximum de transparence pour le consommateur, les titulaires de la mention s'engagent à être clairs sur l'origine de leurs produits et à en garantir la traçabilité. Dans cette optique de transparence, les produits ayant la même composition et la même recette ne pourront pas être commercialisés sous des noms différents.

Le règlement d'utilisation de la marque ainsi que la charte graphique fixent les règles concernant l'utilisation du logo N&P. Les cahiers des charges pourront préciser des règles d'étiquetage spécifiques aux différentes activités.

D'une manière générale, la référence à Nature & Progrès sur les produits et supports de communication (logos) des titulaires de la mention est fortement recommandée **afin de participer à la promotion de l'association et de son éthique.**

## IV. CONDITIONS PARTICULIÈRES DE PRODUCTION

### IV.1. Obligations de traitements

Nature et Progrès dénonce les obligations de traitements phytosanitaires ou vétérinaires rendues obligatoires par l'autorité compétente (autorité préfectorale,...) tels que le varron pour les bovins ou la flavescence dorée pour la vigne.... Nature et Progrès se positionne pour une recherche préalable de méthodes de traitements compatibles avec ses cahiers des charges et ceux de l'agriculture biologique européenne officielle.

### IV.2. Refus des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM)

Nature & Progrès affirme l'interdiction générale d'utilisation des organismes génétiquement modifiés, des produits qui en contiennent et des produits ou sous-produits qui en sont issus (même s'ils ne contiennent pas de matériel génétique transférable).

**Nature & Progrès définit comme OGM un organisme modifié génétiquement par l'intervention humaine** (y compris lorsqu'il est exclu du champ d'application de la réglementation officielle) : **qu'il soit obtenu par transgénèse, stérilité mâle cytoplasmique, fusion cellulaire, mutation par irradiation ou stress chimique, etc. ou toute technique de modifications génétiques à venir.**

Les végétaux cultivés selon les cahiers des charges de Nature & Progrès et les matières premières végétales certifiées bio utilisées comme ingrédients ne doivent pas provenir de **semences génétiquement modifiées**. Les végétaux importés doivent répondre aux mêmes obligations. Lors de la culture, de la récolte, de la conservation et/ou de la préparation des végétaux destinés à l'alimentation des animaux, toutes les mesures doivent être prises afin de s'assurer que ces végétaux n'ont pas été traités par des **produits phytosanitaires** issus d'OGM ou en contenant et qu'ils n'ont pas été fertilisés avec des engrais et amendements du sol issus d'OGM ou en contenant.

Cette interdiction prévaut également pour les **produits vétérinaires**, sauf lorsqu'il n'existe aucun produit ou traitement équivalent et pour les **ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs** utilisés lors de la **transformation alimentaire ou cosmétique** des produits issus de l'élevage et/ou de productions végétales.



### **IV.3. Produits garantis non ionisés**

A quelque dose que ce soit, tous les traitements par *les rayonnements ionisants* artificiels (ultra-violets compris) *sont interdits* pour tous les types de produits et denrées sous mention Nature & Progrès (à l'exclusion des UV pour traiter l'eau utilisée dans les produits transformés).

### **IV.4. Limiter les risques de pollution avoisinante**

Les parcelles et locaux où sont produits ou transformés des produits sous mention Nature & Progrès devront être éloignés *et hors circuit des vents dominants de grands centres industriels* ou d'usines polluantes. Il est recommandé qu'ils soient séparés d'au minimum de *500 m des grandes voies de circulation* routière (autoroute, voie express, route nationale).

Si cela n'est pas possible, le titulaire de la mention devra envisager les moyens de se protéger au mieux de la situation. L'enquête sur le terrain permettra d'estimer les risques de pollutions et apporter les informations nécessaires à la COMAC locale pour qu'elle puisse émettre un avis. Les parcelles et locaux où sont produits ou transformés des produits sous mention Nature & Progrès ne devront pas être exposés aux pollutions issues d'élevage industriel, d'aquaculture intensive ou de zone agricole intensive. Des précautions particulières (haies, systèmes d'assainissement, plateforme) devront être prises de façon à *protéger les zones dites fragiles* (zones de captage d'eau potable, rivière...). Les bâtiments, les aires de stockage et de compostage, seront conçus et aménagés pour éviter tout écoulement incontrôlé ou infiltration d'effluents liquides pouvant polluer les cours d'eau, les sources ou les nappes phréatiques.

### **IV.5. Non contamination par des polluants : nucléaire, chimique, OGM...**

Les parcelles et locaux de transformation ne pourront pas être situés dans des zones à risque de contamination sans que soient annuellement procédés des contrôles de leurs productions.

Nature & Progrès peut demander des analyses de recherches de polluants dans les sols, cultures et produits (radioactivité, métaux lourds, ...).

### **V.6. Refus global des produits chimiques de synthèse**

Sauf indication particulière, l'utilisation des produits chimiques de synthèse ainsi que ceux issus de la pétrochimie est totalement interdite.

## PRODUCTION AVICOLE : RESUME

<b>PRINCIPES GENERAUX</b>	
<b>OGM</b>	Interdiction totale d'utilisation
<b>Installation</b>	Appui associatif : conseil et parrainage
<b>Conversion du domaine</b>	Un délai de cinq ans est attribué aux adhérents pour que la totalité de la ferme soit conforme aux cahiers des charges et à la charte Nature & Progrès.
<b>Choix des races</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Promotion des races à faible effectif, des races rustiques et des souches autochtones</li> <li>- L'éleveur devra de préférence élaborer son propre schéma de sélection.</li> </ul>
<b>Achats d'animaux</b>	<p>Achat d'animaux sous mention Nature &amp; Progrès ou issus de l'agriculture certifiée biologique :</p> <p>Pour les animaux de chairs : poussins de un jour.</p> <p>Pour les poules pondeuses : achat de poulettes à l'extérieur jusqu'à l'âge de 18 semaines maximum.</p> <p>A défaut si non disponibilité en N&amp;P ou en agriculture biologique certifiée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Achat en conventionnel au plus tard à <b>1 jour</b> pour les poulets de chair. Transfert <b>avant nourrissage</b>. Accoureur situé dans un rayon max de 200 Km.</li> <li>- Poules pondeuses : alimentation sous mention N&amp;P ou à défaut certifiée biologique <b>dès la 7<sup>ème</sup> semaine</b> obligatoire. Poules <b>garanties non vaccinées</b>.</li> <li>- Age max de transfert : 18 semaines</li> </ul>
<b>Alimentation</b>	<p>Alimentation sous mention Nature &amp; Progrès ou issue de l'agriculture certifiée biologique.</p> <p>Vitamines de synthèse interdites</p> <p>Aliments en conversion : 20 % de la formule alimentaire</p> <p>70 % min de la ration= céréales, protéagineux, oléagineux</p>
<b>Prophylaxie et soins vétérinaires</b>	<p>Nombre de traitements par cycle productif : (hors plan d'éradication et vaccins prescrits par le vétérinaire) :</p> <p><b>Volailles de Chair : 0</b></p> <p><b>Poules Pondeuses: 0</b></p> <p><b>Si intervention, déclassement des volailles de chair (ne peuvent être vendues sous mention Nature &amp; Progrès),</b></p> <p>Si intervention sur poules pondeuses : délai d'attente légal doublé entre le traitement et la commercialisation de denrées.</p>
<b>Gestion des effluents d'élevage</b>	<p>Chargement limité à 1 Unité Gros Bétail/Ha de Surface Agricole Utile, toutes espèces confondues.</p> <p>Quantité max d'effluents épandus /parcelle &lt;140 kg d'azote/ha / an</p>
<b>Mutilations</b>	Toutes mutilations interdites sauf limage pour arrondir les ongles des coqs et désailage pour les pintades (moitié de la première phalange max).

<b>Bâtiments</b>	<p>Caillebotis interdits</p> <p><b>Volaille de chair</b> : surface maximum d'un bâtiment fixe : 200 m<sup>2</sup> ; nombre maximale de poulets par bâtiment : 2000. Nb max de bâtiments par site : 2 ; distance minimale entre deux bâtiments : 30 m. 1 bande / bâtiment. 3 âges au plus par site (sauf si petites quantités)</p> <p><b>Poules pondeuses</b> : surface maximum d'un bâtiment fixe : 100 m<sup>2</sup> ; nombre maximale de poules par bâtiment : 500. Nb max de poule par site : 4000. Lumière artificielle possible : au max 16 h de luminosité, repos sans lumière artificielle au minimum de 8 heures</p> <p>Désinfection : après cycle de production : libération des bâtiments au minimum de 14 j</p>
------------------	--

<b>Parcours</b>	<p>Volailles de chair : libre accès au parcours au plus tard à 6 semaines pour les poulets, pintades, canards, canettes, oies ; 8 semaines pour les dindes et dindons</p> <p>Poules pondeuses : libre accès au parcours au plus tard à 6 semaines.</p>
-----------------	--

**DENSITÉS DE PEUPEMENT AUTORISÉES :**

	<b>EN BÂTIMENTS : NBRE D'ANIMAUX/M2</b>	<b>SUR LES PARCOURS : EN M2 DE SURFACE MIN PAR TETE</b>
<b><i>VOLAILLES PONDEUSES :</i></b>		
Poules	5	10
Oies	4	60
Canes et canards	4	15
Dindes et dindons		30
<b><i>VOLAILLES DE CHAIR - INSTALLATIONS FIXES :</i></b>		
Oies	3	30
Dindons festifs	4	12
Dindons de découpe	5	12
Dindes festives	6	15
Canards	6	15
Dindes de découpe	7	15
Canettes	8	7
Poulets	10	4
Pintades	10	7
<b><i>VOLAILLES DE CHAIR - INSTALLATIONS MOBILES :</i></b>		
Oies	3	
Dindons festifs	4	
Dindons de découpe	5	
Dindes festives et canards	6	
Dindes de découpe	7	
Canettes	8	
Poulets	10	
Pintades	11	

**ABATTAGE :**

<b>Âge minimal d'abattage</b>	Poulets : 91 jours Pintades : 98 jours Dindes festives et oies : 161 jours Dindes de découpes : 112 Dindons de découpe : 126
<b>Transport</b>	Abattoirs situés à moins de 100 Km ; temps de transport max : 2 heures
<b>Abattage</b>	L'abattage des pintades par étouffement est interdit (sauf dérogation petit élevage)

## PARTIE REGLEMENTAIRE

Le présent cahier des charges définit et caractérise les règles de production, de conditionnement, d'étiquetage et de contrôle des volailles de chairs et ovoproduits sous mention Nature & Progrès.

Parallèlement au cahier des charges technique, les adhérents doivent se conformer à la Charte de Nature & Progrès qui les engage dans une approche globale environnementale et sociale.

Le respect de la réglementation officielle liée à l'élevage avicole relève de la responsabilité individuelle des adhérents titulaires de la mention.

### I. VOLAILLES DE CHAIR

Les animaux concernés sont des volailles de chair destinées à la consommation humaine.

#### ***1.1. Gestion du cheptel***

##### **1.1.1 Choix des races**

Le choix des espèces est laissé à l'initiative de l'éleveur. Néanmoins, **les races à développement rapide** (type poulets 6 semaines) **et les races lourdes à développement rapide** pouvant présenter une déformation des membres à maturité, sont **interdites** sauf pour les dindons de découpe.

**L'éleveur privilégie les races rustiques et à défaut les souches « locales ».**

**Il devra être particulièrement vigilant à la filiation.** La connaissance des méthodes de sélection doit permettre de limiter la réduction de la diversité génétique qui est facteur de fragilisation des animaux. Le mélange des bandes nées sur l'exploitation est autorisé (interdiction lors d'approvisionnements extérieurs pour raisons sanitaires).

##### **1.1.2 Constitution du cheptel / renouvellement**

La mise en œuvre de son propre **schéma de reproduction** est **recommandée**.

Pour la constitution du cheptel (poussins et reproducteurs), la reproduction naturelle (fécondation et incubation) est **recommandée**.

A défaut, les méthodes suivantes sont **autorisées** :

- Incubation en couveuses artificielles à la ferme : les œufs incubés doivent être autoproduits ou provenir d'un élevage sous mention Nature & Progrès ou certifié biologique.
- Approvisionnement auprès d'un accoureur pratiquant les méthodes de sélection et d'élevage conformes au cahier des charges Nature&Progrès, ou à défaut certifié biologique.
- Approvisionnement auprès d'un accoureur classique : les œufs incubés doivent être autoproduit ou provenir d'un élevage sous mention Nature & Progrès ou provenir d'élevages certifiés biologiques.

**Faute de pouvoir mettre en application une des quatre solutions précédentes, sur dérogation de la COMAC, l'éleveur pourra s'approvisionner en poussins d'un jour auprès d'un accoureur classique dans un rayon maximal de 200 Km. La priorité sera donnée aux accoueurs pratiquant un élevage extensif ou semi-extensif. Le transfert sur l'élevage Nature & Progrès doit se faire avant que les poussins ne commencent à être nourris.**

Chaque livraison de poussins doit correspondre à une bande (sujets du même âge). Chaque bande fournie doit correspondre à une souche ou à un même croisement de souches. **Cette disposition n'est pas prise en compte pour les petits élevages de moins de 2000 têtes par an pour permettre à des producteurs en vente directe de se diversifier et de pratiquer la polyculture élevage (élevages pluri-espèces avec un maximum de 200 poules pondeuses)**

Un certificat d'origine doit être délivré au producteur pour chaque livraison. Ce certificat d'origine est tenu à disposition lors de la visite de conformité.

**Les poussins à euthanasier ne doivent pas être empilés les uns sur les autres.**

### I.1.3 Identification par baguage

L'identification des animaux se fait par pose à l'aile d'une bague inviolable : en cas d'achat de volailles issues d'un élevage certifié biologique, les bagues devront porter le sigle de l'organisme certificateur, accompagné de tout moyen permettant l'identification du lot (n°, couleur).

**Cette identification doit être effectuée entre la deuxième et la cinquième semaine d'âge des sujets.**

### I.1.4 Mutilation : Ebecquetage, désonglage, désailage

Ces pratiques sont strictement interdites (sauf désailages, jusqu'à la moitié de la première phalange, pour la conduite des lots de pintades).

**Pour éviter des blessures aux poules, l'arrondissement par limage des ergots et des ongles des coqs est autorisé.**

## I.2. Conditions d'élevage

### I.2.1 Liaison au sol et densités

**Le chargement est limité à 1 UGB/Ha de SAU, toutes espèces confondues. Les dispositions relatives à ce chargement sont précisées dans le préambule.**

- Densité de peuplement dans les bâtiments d'élevage :

Cette densité est exprimée en nombre d'animaux par m<sup>2</sup> de surface utile. Par surface utile on entend la surface au sol permettant le déplacement des animaux.

<i>ESPECES</i>	<i>ADULTES</i> <i>(nb d'individus/m2)</i>	<i>POUSSINS</i> <i>(nb d'individus/m2)</i>
Oies	3	6
Dindons festifs	4	8
Dindons de découpe	5	10
Dindes festives et canards	6	12
Dindes de découpe	7	14
Canettes	8	16
Poulets	10	20
Pintades	10	22

Ces chiffres concernent le nombre d'animaux mis initialement en élevage. Le démarrage dans des locaux spécifiques (poussinières) est conseillé.

Par **poussins**, on entend les juvéniles de **moins de 6 semaines** qui n'ont pas accès au parcours pour des raisons climatiques et de protection contre les prédateurs aériens. Ces densités concernent tout type de bâtiment fixe ou mobile.

- Densité sur les parcours

Cette densité est exprimée en m<sup>2</sup> de surface minimale par sujet :

<i>ESPECES</i>	<i>DENSITE (en m2)</i>
Poulets	4
Canettes et pintades	7
Dindes de découpe, festives et canards	15
Dindons de découpe ou festifs	12
Oies de chair	30
Oies pondeuses	60

### 1.2.2 Bâtiments d'élevage

L'utilisation rationnelle des bâtiments et parcours doit permettre la réalisation d'un vide sanitaire suffisant pour éviter la contamination entre les bandes.

Les règles de production sont destinées à permettre un développement harmonieux et le maintien en bonne santé des animaux, sans avoir recours à des artifices qui masquent les défauts d'élevage tels que ébecquetage, obscurité des bâtiments...

**Les bâtiments peuvent être fixes. Les bâtiments mobiles sont recommandés.**

La surface maximale utile d'un bâtiment ne doit pas excéder **200 m<sup>2</sup> pour les bâtiments fixes, 50 m<sup>2</sup> pour les bâtiments mobiles.**

Chaque bâtiment avicole ne compte pas plus de **2000 poulets.**

La distance entre des bâtiments doit être au minimum de **30 mètres** de pignon à pignon. Par dérogation exceptionnelle les bâtiments construits avant le 21 décembre 1992, ayant une surface supérieure à 200 m<sup>2</sup> pourront être cloisonnés de façon non communicantes et abriter deux bandes différentes.

La surface de plancher ne doit pas excéder 800 m<sup>2</sup> en production, pour toutes espèces confondues, par ferme individuelle ou par site d'élevage s'il s'agit de ferme collective (GAEC ou autres formes juridiques). L'utilisation ne doit pas dépasser 400 m<sup>2</sup> de bâtiment par site de production.

**L'installation de bâtiments de type « tunnel », nécessite l'autorisation préalable de la COMAC après l'entrée en vigueur du présent cahier des charges.**

Le nombre de sites d'élevage est limité à 2 en cas de ferme collective et suffisamment distants pour bien les différencier.

**Il est autorisé trois âges au plus par site d'élevage.** Pour les petits élevages en vente locale (moins de 2500 volailles de chair/an/par ferme, ou 1000 poules pondeuses), il est toléré six âges au plus par site d'élevage.

Lorsque plusieurs bandes sont élevées sur un même site, elles doivent être identifiées de façon différente, les bâtiments doivent être séparés et identifiés, les parcours doivent être distincts, sans possibilité de passage des animaux de l'un à l'autre.

**Avec accord de la COMAC, le principe de cloisonnement non communicant peut être autorisé pour l'élevage de plusieurs bandes, même d'espèces différentes, pendant la période de poussinage.**

Après le poussinage et sauf dérogation particulière citée en dessus, il ne doit y avoir qu'une seule bande par bâtiment (animaux de la même race et du même âge). Chaque bande doit être identifiée de façon différente.

Les dindes et dindons peuvent être élevés avec des destinations différentes mais en bandes séparées : soit pour la découpe, soit à des fins festives. Ces volailles festives doivent appartenir à des souches à croissance lente attestées comme telles par les producteurs de poussins. Si l'élevage pour la découpe et l'élevage pour le festif sont pratiqués conjointement sur un même site, les souches correspondantes doivent avoir des phénotypes spécifiques identifiables (par exemple couleur du plumage).

- **Aménagement intérieur**

**Afin de respecter au mieux le comportement naturel des volailles, d'assurer leur confort et de préserver leur santé, un soin particulier doit être apporté à l'aménagement du poulailler. Il est nécessaire de proscrire tous matériaux blessants, à mauvais rendement thermique ou conducteur d'électricité (tôle, béton armé, poutrelles métalliques...). Par ailleurs, les peintures et les matériaux utilisés doivent être exempts de matières toxiques.**

Les installations électriques et toutes les parties métalliques des bâtiments devront être reliées à une prise de terre. La partie enterrée de cette dernière sera constituée de matériaux conducteurs inoxydables et atteindre au minimum 1 m de profondeur : éviter les endroits rocaillieux pour cette installation (mauvaise conductibilité). La résistance, mesurée entre la partie aérienne de l'installation et le sol doit être inférieure à 5 Ohms. Cette résistance doit être contrôlée au moins une fois par an.

Les poulets ne doivent pas présenter de malformation du squelette ni anomalies causées par des conditions d'élevage mal maîtrisées (rachitisme...).

- **Ouvertures pour l'accès aux parcours**

Pour permettre l'accès aux parcours, des ouvertures basses seront aménagées.

Les trappes de sortie sont proportionnelles à la surface du bâtiment. Elles totalisent, par 100 m<sup>2</sup> de bâtiment, 6 m linéaires pour les volailles en liberté et 0.35 m de hauteur minimum proportionnée à la taille des animaux.

**Les animaux doivent avoir accès aux parcours de préférence dès le lever du jour. Cependant pour des raisons climatiques et de protection contre les prédateurs, les bâtiments peuvent être fermés la nuit et être ouverts au plus tard à 7 h d'avril à septembre et à 8h30 d'octobre à mars.**

- **Aération, éclairage**

Il est nécessaire que les bâtiments d'élevage présentent une bonne aération avec des températures adaptées aux espèces présentes.

**Les locaux doivent être aménagés pour recevoir la lumière du jour d'au moins 200 lux et de manière uniforme sur toute la surface.**

**En période de courte luminosité extérieure, l'éclairage artificiel est autorisé. Cependant la phase éclairée naturellement et artificiellement ne doit pas être supérieure à 16 h/jour.**



La lumière fluorescente (type néon) n'est pas autorisée. Les lampes à économie d'énergie sont recommandées.

- **Litière**

**Le sol des bâtiments doit être recouvert d'une litière. Celle-ci doit être propre et sèche, non compacte avec une épaisseur minimale de 5 cm.**

Les matériaux comme la paille, les copeaux dépoussiérés... doivent permettre aux volailles de s'occuper. La baisse de stress qui s'ensuit diminue les cas de cannibalisme et de piquage des plumes et des pattes.

**La paille utilisée doit être issue de cultures sous mention Nature & Progrès ou être issue de cultures certifiées biologiques. L'achat de paille conventionnelle est soumis à l'autorisation de la COMAC Fédérale. Dans ce cas, la paille doit être garantie sans raccourcisseur de paille.**

L'assainissement des litières par épandage régulier de phosphates naturels, de poudres de roches broyées, de poudres et extraits de plantes est recommandé.

**Lors de verminose ou d'administration de produits vétérinaires, la litière doit être totalement changée et le bâtiment nettoyé.**

- **Perchoirs**

**Pour respecter les mœurs de certaines espèces et notamment les gallinacées, pour limiter les problèmes de parasitismes, des perchoirs devront être installés dans les bâtiments qui les abritent.**

Ils sont fortement recommandés dans les bâtiments fixes, obligatoires pour les bâtiments mobiles (densité autorisée supérieure).

Ces perchoirs devront être d'accès facile pour les animaux avec la pose éventuelle d'échelles.

Ils seront disposés de telle sorte que les animaux des étages inférieurs ne reçoivent pas les déjections de ceux qui sont perchés plus haut.

La hauteur et le nombre de perchoirs doivent être suffisants pour le bien-être des animaux. Au moins 20 cm de perchoir par oiseau devraient être disponibles.

Le matériau utilisé est de préférence en bois plutôt qu'en métal ou synthétique.

Les arrêtes doivent être rabotées avec une longueur d'au moins 20cm par animal.

- **Mangeoires et abreuvoirs**

Ils doivent être en nombre suffisant pour éviter toute bataille des animaux pour l'accès à la nourriture et éviter les risques d'hétérogénéité des bandes, les plus forts empêchant les faibles d'accéder aux mangeoires.

Excepté pendant la période de poussinage, les mangeoires et abreuvoirs devront être placés de préférence à l'extérieur des bâtiments, par mesure d'hygiène d'une part et d'autre part pour obliger les volailles à sortir, surtout en début d'élevage.

**En règle générale, il est prévu pour 250 têtes :**

### **Mangeoires :**

les 2 premières semaines	5 plateaux 1 <sup>er</sup> âge
de 15 à 45 jours	10 mangeoires poulets
de 45 jours à l'abattage	15 mangeoires poulets

Les rebords de mangeoire ne doivent pas être faits d'arrêtes tranchantes pour éviter les risques de blessures aux pattes.

### **Abreuvoirs :**

de 0 à 2 semaines	3 siphoides de 5 litres
de 15 à 45 jours	2 siphoides de 20 litres ou 2 mètres linéaires d'abreuvoir automatique

#### **- Vide sanitaire et désinfection des bâtiments**

Immédiatement après le départ de chaque bande, le nettoyage et la désinfection du bâtiment et des matériels doivent être effectués soigneusement.

Après l'opération de nettoyage, l'éleveur doit effectuer un séchage complet du bâtiment.

Un vide sanitaire de 14 jours minimum, après entretien et désinfection du bâtiment et du matériel, est effectué entre chaque bande. Afin de respecter systématiquement la durée de 14 jours requise après nettoyage et désinfection, une mise en place ne doit intervenir que 3 semaines après le dernier enlèvement. Cet espace temps peut être ramené à 16 jours pour un bâtiment mobile si ce dernier est déplacé dès le départ de la bande, sauf si l'organisme certificateur peut justifier du contrôle de la durée du vide sanitaire de 14 jours.

**Lorsque les conditions le permettent, il est recommandé de faire un traitement par la chaleur à 120°C (prévention contre la Coccidiose).**

Les élevages qui ne sont pas tenus à l'uniformité d'âge ne sont pas non plus tenus à l'obligation de vides sanitaires.

Par contre les bâtiments devront être nettoyés à fond et désinfectés deux fois/an.

En cas de problèmes sanitaires, un vide pourra être exigé pour une durée à prescrire par les services vétérinaires.

#### **- Aire de promenade couverte**

**Dans les régions où les conditions climatiques empêchent l'accès aux parcours herbeux pendant de longues périodes (enneigement), une aire de promenade couverte doit être aménagée. Le sol de cet espace fixe est garni de litière et comporte un bain de sable (un mélange de sable, charbon de bois et argile est conseillé).**

Le bain de sable, encore appelé grattoir, représente au moins 20% de l'aire de promenade avec litière. Le matériau conseillé est le sable fin.

En cas de fort dégagement de poussière, la vaporisation d'eau est indiquée.

Sa surface correspond à 40-50% de la surface du plancher-promenoir du poulailler.

### I.2.3 Hygiène des locaux

#### **Techniques autorisées :**

- Nettoyage à l'eau sous pression
- Lait de chaux (*préparé au moment de l'emploi : chaux vive à 10%*)
- Eau de Javel aux doses préconisées en hygiène vétérinaire (*12° chlorométriques*)
- Crétylol sodique synergisé
- Soude et potasse caustique
- Assainissement de l'air par pulvérisation et nébulisation d'essences naturelles de plantes.
- Eau oxygénée
- En l'absence des animaux, antiparasitaires à base de pyrèthre

### I.2.4 Parcours

- Généralités

**Les volailles doivent avoir accès à un parcours herbeux et partiellement ombragé par des arbustes. Pour assurer une meilleure protection contre les prédateurs aériens en période de défeuillage, il est recommandé d'implanter quelques arbustes à feuillage persistant. En attendant la pousse de la végétation, des ombrages artificiels doivent être aménagés.**

En cas d'utilisation de parcelles anciennement conduites en conventionnel, une durée de conversion de 2 ans doit être comptée avant introduction des 1<sup>er</sup> lots d'animaux. Cette durée peut être diminuée sur avis de la COMAC fédérale et selon le précédent cultural, mais ne pourra être inférieure à une durée minimale de six mois : durée minimale de conduite des cultures selon le cahier des charges Nature & Progrès avant introduction des animaux.

Toutes les mesures doivent être mises en œuvre pour que les animaux sortent et utilisent les parcours : exposition et disposition des bâtiments, trappes de sortie convenablement dimensionnées et en nombre suffisant, mangeoires et abreuvoirs extérieurs approvisionnés, coupe-vent, etc.

La culture de plantes rustiques telles que sorgho, maïs, topinambour, est conseillée surtout pour les volailles lourdes (dindes, oies). Les pratiques culturales doivent respecter le cahier des charges production végétale de Nature & Progrès.

**L'accès au parcours doit se faire au plus tard à l'âge de :**

- **6 semaines pour les poulets, pintades, canards, canettes et oies.**
  - **8 semaines pour les dindes et les dindons.**
- Vide sanitaire et désinfection des parcours

Les parcours doivent être dimensionnés de façon à respecter les densités parcours présentées dans le tableau récapitulatif situé en introduction.

Cette mesure ne concerne pas les oies : leur surface de parcours est définie en fonction de leur aptitude à brouter plutôt que l'apport de déjection. La pratique du pâturage tournant est recommandée.

**Les bâtiments doivent s'ouvrir sur deux parcours parcellés différents pour permettre la repousse de l'herbe et de diminuer les risques de verminose.**

Une seule bande par parcours : deux bandes d'espèces différentes, de même race ou de même espèce, d'âges différents, ou de même âge ne doivent pas fréquenter le même parcours en même temps.

**Deux bandes successives ne peuvent se succéder sur le même parcours. Ce parcours doit rester inaccessible aux volailles pendant au moins 5 mois.**

### I.2.5 Gestion des effluents d'élevage

Afin d'éviter toute concentration de matières organiques d'origine animale et d'en réduire au maximum les risques de pollution, l'éleveur se doit de gérer au mieux l'utilisation des effluents liquides et solides de son élevage. **Les effluents seront obligatoirement compostés avant épandage.** L'épandage se fait en priorité au bénéfice des terres cultivées de la ferme en respectant les besoins des cultures à venir.

Le supplément d'effluents ne pouvant être absorbé par la ferme peut être exporté sur d'autres terres d'exploitations en respectant le plan d'épandage défini par l'autorisation d'exploiter et en fonction des besoins de ces terres.

Sur les zones sensibles, correspondant aux bassins versants et aux zones de captage d'eau, la réglementation locale en vigueur devra être respectée. En cas de présence d'animaux sur ces zones, avant la mise en culture, l'épandage éventuel d'engrais organiques supplémentaires doit être limité de façon à **ne pas dépasser un total équivalent à 1 UGB/Ha de la SAU** (73 Kg N/Ha, 36 Kg P2O5/Ha et 91 Kg K/Ha (normes CORPEN)).

Un cahier d'épandage tenu à jour et les bons de livraison seront obligatoirement présentés lors de la visite de conformité Nature & Progrès.

L'éleveur établit un plan d'épandage comprenant le numéro cadastral recevant les composts, leurs surfaces, les quantités épandues et les dates d'intervention sur ces parcelles.

### I.2.6 Fiches techniques d'élevage et de contrôle

Des fiches techniques d'élevage et de contrôle sont obligatoirement disposées dans les bâtiments d'élevage.

Ces fiches ont pour rôle principal de situer à tout moment les moyens de production mis à la disposition de l'éleveur ainsi que la conduite au jour le jour de cet élevage.

Il existe deux catégories de fiches techniques d'élevage et de contrôle :

- **Le descriptif des moyens de production (bâtiments, parcours)**

Cette fiche est à établir lors de l'agrément de l'élevage.

Elle contient au moins les renseignements suivants :

- nom et adresse de l'éleveur,
- surface du bâtiment,
- densité dans le bâtiment,
- surface du parcours,
- densité sur le parcours,
- longueur des trappes de sorties,
- plan d'épandage des effluents d'élevage.

- La fiche d'élevage proprement dite

Cette fiche est renouvelée à chaque bande, car elle concerne le suivi de l'élevage. Nous trouvons au moins les renseignements suivants :

- nom et adresse de l'éleveur,
- N° de l'éleveur (portée sur la bague) et n° du lot,
- date de mise en élevage,
- nombre exact de poussins mis en élevage,
- nom et adresse du fournisseur d'aliments,
- dates des livraisons et quantités d'aliments livrées,
- programme d'alimentation,
- prophylaxie et interventions thérapeutiques individuelles et sur le lot,
- interventions vétérinaires individuelles et sur le lot (les ordonnances doivent être gardées),
- mortalité journalière,
- tests de pesée et résultats,
- dates de sortie et nombre d'animaux vendus,
- interventions sur les bâtiments,
- intervention sur les parcours.

### ***1.3 Conversion simultanée***

**En cas de conversion simultanée de la totalité des productions végétales et des animaux présents sur la ferme, la durée totale de la conversion peut être réduite à 24 mois, si les animaux sont conduits et contrôlés suivant les règles du présent cahier des charges.**

A partir du 25<sup>ème</sup> mois (730 jour) de conversion, les volailles présentes sur la ferme dès le début de la conversion ou introduites après le 18<sup>ème</sup> mois, pourront avoir la mention N&P.

La durée normale de conversion des parcelles est fixée à 24 mois. Après accord de la COMAC, la période peut être raccourcie si les parcours présentés n'ont pas été préalablement cultivés, amendés ou désherbés chimiquement ou si les terres ont déjà été certifiées biologiques dans les dix dernières années sans interruption ou retour à l'agriculture conventionnelle.

### ***1.4 L'alimentation des volailles***

#### **1.4.1 Principes généraux**

**L'alimentation des animaux est constituée à 100% d'ingrédients sous mention Nature & Progrès ou à défaut issus de l'agriculture biologique et de produits naturels tels que les minéraux, algues marines, etc. n'ayant subi aucun traitement chimique au cours de leur transport, stockage et transformation, et de produits complémentaires autorisés par arrêté interministériel.**

Les éleveurs doivent s'efforcer de cultiver sur la ferme l'essentiel des céréales, protéagineux, oléagineux nécessaire à l'alimentation du cheptel. La liaison au sol des élevages (dont dépendent l'autoproduction en aliments et la gestion des effluents) est assurée de fait par le chargement de 1UGB/ha.

**Les éleveurs doivent produire au minimum 40 % de la ration sur leur ferme.** Ce pourcentage pourra être réduit sous réserve d'accord de la COMAC (conditions météo défavorables), avec une limite plancher d'autoproduction obligatoire de 10% (hors parcours). L'entrée en vigueur de cette disposition sera effective au 1 01 05 pour les élevages existants.

Les achats extérieurs complémentaires doivent être produits sous mention Nature & Progrès, à défaut, provenir d'une agriculture certifiée biologique.

Par dérogation exceptionnelle, pendant la conversion des terres, il pourra être toléré dans la ration alimentaire **20 % de produits agricoles en deuxième année de conversion** s'ils proviennent de la ferme elle-même.

#### I.4.2 Ration de base

**La ration de base** comprend une **proportion minimale de 70 % de céréales**, de protéagineux et oléagineux en graines entières, ou n'ayant subi que des traitements physiques, mécaniques, thermiques, sans adjonction de produits chimiques de synthèse.

**La composition de la ration alimentaire doit correspondre aux différentes tranches d'âge des volailles. A partir de la 10<sup>ème</sup> semaine, un mélange de grains entiers est distribué.**

#### I.4.3 Compléments alimentaires

La ration peut être complétée par :

- des produits et sous-produits de la transformation des protéagineux, légumineuses, oléagineux, et des produits laitiers provenant de cultures sous mention Nature & Progrès ou certifiées biologiques et n'ayant subi aucun traitement chimique au cours de leur stockage et de leur transformation

- des apports complémentaires alimentaires et d'additifs à but nutritionnel

- **Minéraux :**

- sodium (sel de mer non raffiné, sel de gemme de mine)
- calcium (lithotamne et maërl, carbonate de calcium issu de carrière, lactate, gluconate, stéarate)
- phosphore (monocalcique défluoré ; bicalcique défluoré.)
- magnésium (magnésie anhydre; chlorure de magnésium)
- soufre (sulfate de soude; soufre fleur)
- bicarbonate de sodium

- **Oligo-éléments**

- fer (carbonate ferreux; sulfate ferreux ; oxyde de fer),
- iode (iodate de calcium; iodure de potassium),
- cobalt (sulfate de cobalt; carbonate basique de cobalt),
- cuivre (oxyde cuivrique ; carbonate basique de cuivre; sulfate et chélate cuivrique),
- manganèse (carbonate manganéux; oxyde manganéux et manganique ; sulfate et chélate manganéux),
- zinc (carbonate de zinc; oxyde de zinc; sulfate et chélate de zinc).

- **Produits divers**

**Il s'agit de produits naturels achetés sous mention Nature & Progrès ou certifiés de l'agriculture biologique :**

- poudres et extraits de plantes, épices, aromates

- poudres de roche et de charbon de bois,
- farines d'algues,
- autolysats, hydrolysats et protéolysats de poisson obtenus par voie enzymatique,
- levures,
- mélange céréalière de préférence pré-germé pendant 48 h,
- orties broyées,
- concentrés protéiques de luzerne,
- enzymes, micro-organismes et probiotiques,
- os de sèche et coquillages,
- lactosérum brut ou déshydraté,
- vinaigre dilué de 2 à 5% dans l'eau de boisson,
- tourteaux de soja : un maximum de 5 % de la ration alimentaire.

- **Apports nutritionnels spécifiques d'adaptation :**

Pour favoriser l'adaptation des animaux à des circonstances spécifiques, conformément à la législation en vigueur, l'éleveur peut avoir recours à l'utilisation d'aliments composés.

- vitamines liposolubles (A, D3, E, K),
- vitamines hydrosolubles (groupe B, C, D et PP),
- vitamines et substances chimiques à effet analogue (chlorure de choline).

L'utilisation des vitamines tient compte de l'arrêté du 13 février 1992 fixant la liste et les conditions d'incorporation des additifs aux aliments pour animaux. (J.O. 13 mars 92).

**L'utilisation de vitamines de synthèse et d'acides aminés de synthèse dès le premier jour est interdite.**

L'administration de ces substances doit faire l'objet d'un enregistrement sur la fiche d'élevage.

Les apports nutritionnels spécifiques d'adaptation ne peuvent être utilisés que conformément au guide des bonnes pratiques les concernant.

#### **I.4.4 L'eau d'abreuvement**

L'éleveur doit veiller régulièrement à la qualité de l'eau d'abreuvement.

En cas de traitement de l'eau d'abreuvement, les produits utilisés par ce traitement et les caractéristiques de l'eau obtenues doivent répondre aux dispositions applicables à l'eau destinée à l'alimentation humaine.

## ***1.5 Prophylaxie et soins vétérinaires***

### **1.5.1 Prévention**

**Les poulets ne doivent pas présenter de malformation du squelette ni anomalie causée par l'élevage.**

La prévention est la règle prioritaire. Elle passe par une action sur le milieu extérieur (sol, logement), sur l'alimentation (équilibre de la ration, qualité et quantité de celle-ci, adaptation aux besoins,) et sur l'animal selon un plan de prophylaxie préétabli.

Lors de maladies légalement contagieuses, la législation en vigueur s'applique sans réserve.

**La teneur en ammoniac des déjections a une incidence sur la morbidité et la mortalité des poulets. Nature & Progrès recommande l'aménagement de fosses sous les perchoirs, neutralisées avec des cendres et de la chaux.**

### **1.5.2. Soins thérapeutiques**

Seules sont **autorisées** les prescriptions de produits à base :

- de substances du règne végétal, animal ou minéral en dilution homéopathique,
- de plantes et de leurs extraits,
- d'oligo-éléments, de métaux, ou de produits visés au paragraphe rationnement, ainsi que, sur prescription du vétérinaire et avec avis de l'organisme certificateur, les vaccins.

**L'administration prophylactique d'antibiotiques, hormones, coccidiostatiques, acides aminés de synthèse n'est pas autorisée et ce, dès le premier jour.**

Ces interventions sont notées sur les fiches d'élevages.

**Toute prescription ou utilisation de substances autres que celles précitées entraîne automatiquement le déclassement de l'animal ou de la bande de volailles concernée.**

Le non-respect de l'exactitude des mentions portées sur les fiches d'élevage ou l'absence de leur enregistrement pourra entraîner un déclassement de la bande.

L'utilisation de vitamines de synthèse est autorisée à titre dérogatoire, sur avis de la COMAC, pour aider au rétablissement des animaux malades.

## ***1.6 Abattage des volailles et commercialisation***

### **1.6.1 Abattage**

- **Age d'abattage**

L'âge d'abattage des animaux (durée de vie minimale) doit être apprécié selon les races. Il est fixé au minimum à :

- 77 jours pour les canettes
- 91 jours pour les poulets,
- 98 jours pour les pintades,
- 84 jours pour les canards,
- 112 jours pour les dindes de découpe,



- 126 jours pour les dindons de découpe,
- 161 jours pour les oies, les dindes, les dindons festifs.

- **Abattage à la ferme :**

L'abattage à la ferme est autorisé pour les petits élevages de volailles conformément à la législation en cours sous réserve que :

- Les volailles proviennent exclusivement de l'élevage de l'exploitant.
- Ce dernier assure la vente directe aux seuls consommateurs.
- Les conditions d'hygiène sanitaire soient satisfaites conformément au décret et à l'arrêté du 18 avril 1966 concernant les abattoirs de volailles ainsi qu'à la note de service du 19 février 1986.

En cas d'abattage à la ferme avec vente directe et sous condition que les animaux aient été au préalable insensibilisés, l'abattage des pintades par étouffement est autorisé.

Il est recommandé d'assurer la conservation des volailles jusqu'à la vente aux consommateurs selon les dispositions réglementaires en vigueur.

- **Abattage dans des établissements spécialisés**

- **Enlèvement et transport :**

Les conditions d'enlèvement, de transport et d'attente avant abattage doivent entraîner le moins d'agression possible pour les animaux. Ainsi les élevages doivent être situés à moins de 100 km de l'abattoir ou à moins de 2 heures de transport de celui-ci. Un aménagement des systèmes de transport et une attente réduite en abattoir sont recommandés.

- **Conditions d'abattage :**

Les opérations de ramassage, d'abattage, y compris la plumaison complète, de ressuyage et de conditionnement doivent aboutir à la fourniture de carcasses qui présentent, outre les caractéristiques exigées par la réglementation en vigueur, une certaine fermeté de chair et l'absence d'eau ajoutée.

L'abattage doit être pratiqué dans des abattoirs immatriculés ou agréés CEE, conformément à la réglementation en vigueur. L'électronarcose doit être effectuée avec soin. **La puissance du courant pour étourdir les volailles doit être d'au moins 120 mini ampères.**

L'abattage des pintades par étouffement est interdit.

La saignée doit être la plus complète possible, réalisée dans un temps minimum de 1'35'' et impérativement contrôlée, notamment après une saignée automatique **qui doit garantir que les deux artères carotides soient tranchées.**

Les installations de l'abattoir doivent permettre l'obtention de carcasses dont la peau n'a pas été abîmée.

**L'utilisation de produits destinés à parfaire la plumaison des volailles et contenant des substances chimiques de synthèse n'est pas autorisée.**

L'éviscération est pratiquée sans délai, conformément aux directives communautaires en vigueur.

La plumaison doit être complète conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas des dindes, la présence d'une collerette de plumes propres à la base de la tête et de grandes plumes propres à l'extrémité des ailes et du croupion reste admise pour la vente à la ferme ou sur le marché local.

Le ressuyage doit être réalisé dans une salle ventilée qui ramène la température à cœur des volailles entre 0° et 4° C en moins de 4 h.

Au préalable, les volailles doivent être séchées. Le réglage de la température et de l'hygrométrie dans les salles de ressuyage et de conditionnement doit être effectué de façon à éviter toute condensation à la surface des carcasses (ne pas introduire des volailles venant d'être abattues dans un local frigorifique contenant déjà des carcasses ressuyées).

En cas d'abattage des volailles au sein d'un abattoir, il est préférable de s'assurer auprès de l'abattoir des plannings d'abattage des animaux conventionnels et certifiés biologiques, d'une identification claires des différents lots de volailles, et d'une séparation claires des lots (salles de ressuyage et réfrigération indépendantes, ou à défaut, marquage en tête de chariot).

En ce qui concerne la quantité d'eau servant à laver les carcasses aux différents postes de l'abattoir, il faut se référer au code des usages des abattoirs de volailles européens.

## 1.6.2. Conditionnement

- Généralités

Les volailles pouvant prétendre à la mention Nature & Progrès sont seulement des volailles de classe A, qu'elles soient conditionnées en carcasses entières ou en découpe et présentées fraîches, réfrigérées ou congelées.

Les opérations de conditionnement, y compris l'apposition de la mention « *à consommer jusqu'au...* » sont du ressort exclusif des abattoirs, et ne concernent en aucun cas les grossistes et revendeurs.

Cependant, en cas de force majeure (cas de dépannage), le conditionnement peut se faire séparément, après accord de la COMAC et avec les réserves suivantes :

- Les opérations de ressuyage et d'estampillage et l'apposition du délai « limite de consommation » sont effectuées par l'abatteur,
- L'estampille sanitaire doit être mise par l'abattoir d'origine et rester visible sur les volailles après l'étiquetage,
- Le transfert des carcasses de l'abattoir se fait par camion frigorifique dans un délai maximum de 24 heures après l'abattage, selon la réglementation en vigueur,
- Le conditionnement doit être fait par un centre de conditionnement habilité à ce genre d'opération,
- Les étiquettes habituelles sont utilisées,
- Les volailles doivent être clairement identifiées, et accompagnées d'un certificat de transfert permettant d'assurer le suivi du lot.

Toute demande de séparation dans les fonctions d'abattage et de conditionnement doit faire l'objet d'un rapport préalable des services vétérinaires de la DDAF, de la DDCCRF et être acceptée par la COMAC.

- Conditionnement en carcasses entières

Les volailles sont présentées soit :

- effilées,
- éviscérées avec abats,
- éviscérées sans abats conformément à la réglementation en cours.

### I.6.3. Commercialisation

Les opérations de mise en marché (entreposage, transport et présentation au public) doivent s'effectuer de manière à ne pas nuire à la qualité du produit, notamment en respectant la chaîne du froid.

Le délai limite de consommation est fixé sans dérogation à :

- 9 jours après abattage, jour d'abattage non compris, pour les poulets,
- 11 jours après abattage, jour d'abattage non compris pour les pintades, les canards et les canettes,
- 15 jours après abattage, jour d'abattage non compris pour les dindes et les dindons,
- 17 jours après abattage, jour d'abattage non compris pour les oies.

- La découpe des volailles

➤ **Les carcasses**

Les carcasses proviennent de lots de volailles conformes à la réglementation en vigueur, correspondant à la classe A et répondant aux règles du présent cahier des charges. Les carcasses comportant des défauts de présentation (griffures, effleurage) qui ne nuisent pas à la présentation des morceaux sont acceptées à condition que ces défauts ne polluent pas les instruments de l'atelier de découpe, et qu'ils restent dans la limite des défauts tolérés pour les carcasses de catégorie A.

➤ **Atelier de découpe**

L'atelier de découpe doit être spécifique et agréé UE. La découpe se fait manuellement, c'est-à-dire à l'aide de couteaux et éventuellement de scies circulaires, les carcasses étant manipulées et non saisies par des automates. Cet atelier de découpe doit être décrit : implantation, équipement, etc.... Il doit comporter :

- Un stockage, individualisé matériellement, des carcasses avant découpe,
- Un atelier de découpe proprement dit où l'emballage, l'étiquetage et la mise sous film doivent impérativement être effectués de façon à ce que les volailles soient identifiées à la sortie de l'atelier de découpe.

La pose des étiquettes poids / prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune à l'abattoir.

➤ **Les produits de découpe**

Ce sont des morceaux nobles, c'est-à-dire riches en viande : ils peuvent être constitués de morceaux prédécoupés à condition que la découpe permette de reconstituer le membre ou le groupe de muscles.

Dénominations et définitions :

1 - demi ou moitié : moitié d'une carcasse résultant d'une découpe longitudinale dans le plan formé par le bréchet et l'échine ;

2 – quart : moitié divisée par une découpe transversale permettant d'obtenir le quart postérieur et le quart antérieur ;

3 – quarts postérieurs non séparés : les deux quarts postérieurs réunis par une portion du dos avec ou sans croupion ;

4 – poitrine, blanc, ou filet sur os : le bréchet et les côtes, en totalité ou non, répartis de chaque côté avec la masse musculaire les enveloppant. La poitrine peut être présentée en entier ou divisée en deux

5 – cuisse : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être effectuées aux articulations ;

6 – cuisse de poulet avec une portion du dos attachée, le poids de cette dernière ne peut excéder 25 % du poids du morceau ;

7 – haut de cuisse : le fémur avec la masse musculaire l'enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations ;

8 – le pilon : le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations ;

9 – aile : l'humérus, le radius et le cubitus, avec la masse musculaire les enveloppant. La pointe, y compris les os du carpe, peut avoir été enlevée ou non. Dans le cas des ailes de dinde, l'humérus, le radius ou le cubitus peuvent être présentés séparément avec la masse musculaire les enveloppant. Les découpes doivent être pratiquées aux articulations ;

10 – ailes non séparées : les deux ailes réunies par une portion du dos, le poids de cette dernière ne pouvant excéder 45 % de celui du morceau ;

11 - filet de poitrine, blanc, filet, noix : la poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est-à-dire sans le bréchet ni les côtes. S'il s'agit de poitrine de dinde, le filet peut comprendre seulement le muscle pectoral profond ;

12 – filet de poitrine avec clavicule : le filet de poitrine sans peau avec la clavicule et la pointe cartilagineuse du sternum seulement, le poids de la clavicule ne pouvant dépasser 3 % du poids de la découpe.

Les produits énumérés aux points 5 et 11 peuvent être présentés avec ou sans la peau. L'absence de peau dans le cas de produits visés aux points 5 à 10 ou la présence de peau dans le cas du produit visé au point 11 doit être mentionnée dans l'étiquetage

- **Date limite de consommation**

Elle est la même que pour les carcasses entières. Toutefois, si la technique d'emballage comporte un contrôle de l'atmosphère (sous vide ou atmosphère contrôlée), cette durée peut être prolongée en fonction des résultats de contrôles bactériologiques expérimentaux après avis favorable de la COMAC fédérale.

- **Les volailles surgelées**

Les dispositions suivantes s'appliquent aux volailles de chair entières ou en découpe.

**Pour la surgélation, la réfrigération des carcasses doit être réalisée sans adjonction d'eau.** En tout état de cause, le produit doit répondre à la réglementation en vigueur.

➤ **Les conditions de production**

Les volailles destinées à la surgélation constituent un choix dès la mise en place de l'élevage et non un moyen d'utiliser les invendus.

Cela suppose :

- Des mises en place particulières.
- Une identification spécifique permettant une reconnaissance rapide du produit.

Les conditions tenant à la provenance des animaux, à l'élevage, à l'alimentation, à la prophylaxie et aux soins vétérinaires, à l'abattage, au conditionnement et à la mise en marché sont celle prévues dans le présent cahier des charges (chapitre 1 à 7).

Les volailles destinées à la surgélation ne peuvent en aucun cas être commercialisées en frais.

Les produits de découpe destinés à être surgelés doivent, à tout moment, être clairement différenciés des autres produits de découpe en frais et faire l'objet d'une comptabilité matière spécifique.

➤ **Conditions de l'abattage**

Dans le cas de volailles découpées, l'opération de découpe doit avoir lieu de préférence dans un atelier habilité « découpe de volailles issues de l'Agriculture Biologique » selon les conditions définies dans le présent cahier des charges.

Il doit exister un lien direct entre l'abattage, la découpe et la surgélation. Ces opérations doivent avoir lieu sur le même site et dans la même entreprise.

➤ **Surgélation**

Le ressuyage des volailles avant surgélation doit être complet (température à cœur inférieure à + 4° C dans un délai optimal de 4 heures).

Les volailles, entières ou en découpe, doivent être conditionnées et étiquetées avant la mise en surgélation.

Toutefois, pour la découpe, la surgélation avant conditionnement est autorisée lorsque les opérations de surgélation puis de conditionnement et d'étiquetage sont réalisées à l'intérieur de l'atelier de découpe.

Le film d'emballage doit avoir une épaisseur supérieure à 22 mm. Le mode de conditionnement doit permettre l'individualisation des morceaux.

La mise en surgélation doit être effectuée le jour même de l'abattage et de préférence dans les 6 heures suivant cet abattage dans le cas de volailles entières et dans les 12 heures suivant l'abattage pour les volailles destinées à la découpe.

En tout état de cause, la surgélation est effective au plus tard 24 heures après abattage.

Les volailles sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température est inférieure à  $-35^{\circ}\text{C}$ . Il doit permettre en outre, une température à cœur des volailles entières de  $-18^{\circ}\text{C}$  dans les 6 heures maximum après entrée en surgélation et cette durée est limitée à 1 heure pour les découpes.

Le tunnel et les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température en état de fonctionnement.

Les enregistrements doivent être conservés pendant 10 mois.

#### ➤ **Stockage et transport**

Le stockage et le transport sont réalisés à une température inférieure à  $-18^{\circ}\text{C}$  conformément à la réglementation en vigueur concernant les produits surgelés. La chaîne du froid est scrupuleusement respectée.

#### ➤ **Délai limite d'utilisation optimale**

Le délai limite d'utilisation optimale des volailles surgelées est fixé à 10 mois après abattage. Une fois ce délai atteint, les volailles sont retirées de la vente.

### 1.6.4. Étiquetage

- Généralités

Carte de visite du produit, l'étiquette constitue le lien entre le producteur et le consommateur. Pour être informative et répondre aux aspirations des consommateurs, elle doit être complète et précise.

Chaque étiquette doit comporter des mentions obligatoires et des mentions complémentaires qui permettent de définir les caractéristiques du produit.

A côté d'une partie informative, peut se trouver une partie commerciale réservée à la promotion du produit.

- Mentions réglementaires

Les mentions figurant sur l'étiquetage sont les suivantes :

- La dénomination de vente du produit
- L'identification de l'abattoir : *Si l'établissement procède à l'abattage et au conditionnement, l'étiquette doit obligatoirement comporter la mention « abattu et conditionné par ... » suivie du nom, de l'adresse (code postal et commune) et du numéro de l'établissement. Dans le cas d'une séparation entre l'abattage et le conditionnement, l'étiquette doit obligatoirement comporter « abattu par... » suivi du nom et de l'adresse (code postal et commune) et du numéro de l'établissement qui effectue le conditionnement.*
- Classe A uniquement
- La présentation : *effilé ; éviscéré sans abats (P.A.C.)...*
- Délai limite de consommation : *sur l'étiquette pré-imprimée doit figurer, pour les volailles préemballées et pour les volailles nues (vendues chez les volaillers) la date limite de consommation X jours après l'abattage (voir étiquette poids / prix).*

- Date limite de consommation : « à consommer jusqu'au... ». Elle figure : Sur l'étiquette poids / prix pour les volailles préemballées. Pour les volailles nues (non emballées), sur une étiquette collée sur la carcasse ou sur l'étiquette de la volaille elle-même en faisant en sorte qu'elle demeure indissociable de la volaille et qu'elle soit visible lors de la présentation à la vente. La date qui figure après ces mentions est :

Le 9<sup>ème</sup> jour après abattage pour les poulets,

Le 11<sup>ème</sup> jour après abattage pour les pintades,

Le 11<sup>ème</sup> jour après abattage pour les canards et canettes,

Le 16<sup>ème</sup> jour après abattage pour les dindes et dindons,

Le 18<sup>ème</sup> jour après abattage pour les oies.

L'étiquette mentionnant à consommer « jusqu'au... » doit obligatoirement porter la référence de l'abattoir afin d'éviter toute pratique de ré-étiquetage et comporter le poids net et le prix (du kilogramme et de l'article) pour les produits préemballés à l'avance.

- La mention (frais ou surgelé)
- La mention tenir « au frais entre 0° et 4 ° C. »
- L'identification du lot par l'indication du numéro de contrôle.

- **Les mentions spécifiques aux volailles Nature & Progrès**

En plus des mentions obligatoires citées ci-dessus, il doit être porté les mentions suivantes sur l'étiquetage.

- L'origine : l'indication de la région d'origine est autorisée pour les volailles sauf celles du genre gallus. Cependant, l'indication de la région d'origine est autorisée pour les poulets élevés sur parcours.

- Le mode d'élevage.

- Il peut être fait également référence à d'autres spécificités de l'alimentation :

« alimenté avec X % de céréales » : le pourcentage de céréales est celui retenu pour la formule d'aliment administrée pendant la plus grande partie de la période d'engraissement,

« mention d'une céréale déterminée » : celle-ci doit représenter au moins 35 % de la formule d'aliment administrée et au moins 50 % dans le cas du maïs,

« mention des légumineuses ou de légumes verts » : s'ils représentent au moins 5 % de la formule d'aliment distribuée pendant la plus grande période d'engraissement,

« mention des produits laitiers » : s'ils représentent au moins 5 % de la formule d'aliment distribuée pendant la plus grande période d'engraissement.

- Une des mentions suivantes : « de ferme, élevé en liberté ».

- Mention Nature & Progrès : le logo Nature & progrès « volailles nourries avec 100 % d'ingrédients produit sous mention Nature et Progrès ou cultivés sans produits chimiques de synthèse ». ; Si l'adhérent le désire, il peut être spécifié les formules suivantes : « Fédération Internationale Nature & Progrès : Pour notre Santé et celle de la Terre » ; Démarche qualité pour la valorisation des races de pays : Inscription sur l'étiquetage de la race ; « Ces produits sont issus d'une agriculture qui respecte les équilibres et les rythmes naturels. Ils ont été obtenus sans engrais chimiques ni produits de synthèse, et vous apportent les garanties spécifiques des cahiers des charges Nature & Progrès ». A ce générique s'ajoute « ... l'éleveur s'est engagé dans une démarche paysagère respectueuse de l'environnement »

- La mention de l'âge d'abattage ou de la durée de la période d'engraissement (durée d'élevage).

- L'identification du N° de lot

- Les mentions particulières

- Aux découpes de volailles de chair :

- La dénomination du produit
- Chaque morceau de découpe comporte l'appellation correspondant à sa description telle qu'indiquée précédemment
- Le numéro d'enregistrement de l'atelier de découpe.

- Aux volailles entières ou en découpe surgelées :

En plus des mentions réglementaires et spécifiques prévues pour les volailles de chair et les découpes de volailles :

- La mention « surgelé »,
- L'indication de la durée et de la température de conservation et de l'équipement de conservation requis,
- La mention « ne pas recongeler après décongélation ».

La plage informative comporte en outre la mention « délai de consommation recommandé » : 10 mois après abattage.

On trouve également une étiquette de surgélation portant une étiquette de conseils d'utilisation.

- La mention « abattu et surgelé le ... »,
- La date limite d'utilisation optimale en clair, « à consommer de préférence avant le ....J...M...A... »,
- La mention « ne pas recongeler après décongélation »,
- A conserver à un minimum de - 18 ° C,
- Le N° de lot de fabrication suivi du quantième de l'année,

Cette étiquette permet de guider le consommateur pour une meilleure utilisation du produit afin d'en conserver toutes les qualités.

- Présentation des mentions sur les étiquettes

Les étiquettes doivent obligatoirement présenter une plage informative qui comporte obligatoirement les mentions suivantes dans l'ordre indiqué ci-après :

- Classe A.
- de ferme élevé en plein air ou de ferme élevé en liberté.
- **La mention Nature & Progrès avec son logo de référence.**
- Durée de l'élevage.
- Données sur l'alimentation.
- Délai limite de consommation.
- Conditions de conservation.

Les caractères figurant dans cette plage informative doivent être suffisamment grands pour être lisibles.

- Agrément des étiquettes

Chaque étiquette et modifications, et toute contre-étiquette, y compris l'étiquette poids-prix, si elle comporte des mentions autres que celles prévues par la réglementation en vigueur, doivent être soumises au service de gestion de la mention Nature & Progrès pour validation.



## **1.7 Visite de conformité**

La visite de conformité porte sur les différentes étapes de production (voir liste ci-dessous) et vise à vérifier le respect du présent cahier des charges ainsi que des cahiers de charges production végétale et transformation alimentaire :

- Culture et fabrication de l'alimentation
- Production des poussins
- Élevage
- Abattage
- Découpe/transformation/conditionnement

### **1.7.1. Contrôle de l'accoureur**

La visite de conformité se fera au moins une fois l'an et visera particulièrement :

- Les moyens mis en œuvre pour la production des poussins.
- L'état sanitaire de l'accoureur.
- Les souches et croisements utilisés.
- Les volumes réalisés avec les producteurs concernés.

### **1.7.2. Contrôle des producteurs**

Le contrôle s'effectue particulièrement sur les points suivants par bandes de volailles :

- L'inventaire des animaux.
- Les souches d'animaux élevés.
- Les moyens de production (bâtiments et parcours).
- L'élevage proprement dit : alimentation, prophylaxie, soins vétérinaires, respect des dates d'enlèvement et du vide sanitaire.
- Volume de production commercialisé.
- Respect du plan d'épandage des effluents d'élevage.
- Des prélèvements d'aliments peuvent être effectués aux fins d'analyses.

### **1.7.3. Contrôle de l'abattage, du conditionnement et de la mise en marché**

Les contrôles s'effectuent plus particulièrement sur :

- Les conditions d'abattage.
- Les conditions de stockage.
- L'hygiène de la chaîne d'abattage et de conditionnement.
- Les flux d'animaux.
- L'étiquetage.
- La mise en marché.

## **II. POULES PONDEUSES - VOLAILLES REPRODUCTRICES - OVOPRODUITS**

**Les animaux concernés sont les volailles destinées à la production d'œufs pour la consommation humaine et celles élevées pour la reproduction.**

### **II.1 Origine des animaux**

#### II.1.1 Choix des races

Les espèces et les races sont laissées au choix de l'éleveur.

L'objectif est de favoriser les souches résistantes plutôt que les souches à visée productiviste.

#### II.1.2 Constitution et renouvellement du cheptel

**Les animaux sont préférentiellement nés et élevés sur la ferme.**

Les aviculteurs producteurs d'œufs ou de volailles reproductrices sous mention Nature & Progrès devront s'efforcer de favoriser le développement d'un réseau de production de poussins et poulettes sous mention Nature & Progrès.

**La fécondation artificielle est interdite.**

A défaut, les animaux proviennent d'élevages sous mention Nature & Progrès ou certifiés biologiques.

Lors du renouvellement, les éleveurs pourront :

- passer un accord avec un accoureur classique pour **faire incuber les œufs de la ferme**;
- s'approvisionner en **poussins d'un jour** auprès d'accoueurs classique. Le choix se porte en priorité auprès des accoueurs en élevages extensifs ou semi-extensifs;
- s'approvisionner chez un éleveur classique, de préférence en **juvéniles de moins de 7 semaines**, sous réserve qu'ils n'ont pas été vaccinés pour augmenter la production d'œufs. Cette pratique est dérogatoire et soumise à l'autorisation de la COMAC fédérale;
- passer **un contrat avec un aviculteur** conventionnel pour élever des poussins et poulettes en respectant les exigences du présent cahier des charges et ce jusqu'à un maximum de 18 semaines (âge limite impératif pour le transfert sur la ferme).

Chaque livraison de poussins et de poulettes doit correspondre à une bande (sujets de même âge). Chaque bande fournie doit correspondre à une souche ou à un croisement de souches.

Cette disposition n'est pas prise en compte pour les petits élevages de moins de 2000 têtes par an pour permettre à des producteurs en vente directe de se diversifier et de pratiquer la polyculture élevage. Un certificat d'origine doit être délivré au producteur pour chaque livraison de poussins. Ce certificat d'origine est tenu à la disposition des contrôleurs.

## **II.2 Conditions d'élevage**

### **II.2.1 Liaison au sol et densité**

- Densité dans les bâtiments

La densité est exprimée en m<sup>2</sup> utilisable par animaux : sont prises en compte les surfaces des salles d'élevage diminuées des surfaces occupées par les installations autres que les mangeoires et abreuvoirs.

Au-delà de la dixième semaine d'âge des poulettes, la densité sera inférieure ou, au plus, égale à dix sujets par m<sup>2</sup> utilisable, pourcentage gratuit compris.

<b>ESPECES</b>	<b>NBRE D'ANIMAUX / m<sup>2</sup> UTILISABLE</b>
Oies, jars, dindes, dindons	2
Canes et canards	4
Poules, coqs, pintades	5

**Pour la production d'œufs destinés à la consommation humaine, les poules sont logées par bande unique du même âge de 500 têtes maximum.**

- Densité sur les parcours

Exprimée en m<sup>2</sup> de surface minimale par sujet :

<b>ESPECES</b>	<b>SURFACE MINIMALE EN m<sup>2</sup></b>
Poules, coqs, pintades	10
Canes, canards	15
Oies, jars	60
Dindes, dindons	30

**La densité maximale de peuplement n'est pas supérieure à 1000 poules par hectare de terrain accessible aux poules, soit une poule pour 10 m<sup>2</sup>.**

Ces surfaces permettent d'améliorer le confort des animaux tout en réduisant sensiblement la charge de matière organique à l'hectare.

### **II.2.2 Bâtiments d'élevage**

- Dispositions générales

Les directives pour les jeunes volailles sont applicables par analogie aux conditions d'élevage des poules pondeuses.

Le transfert de ces dernières dans les poulaillers de ponte s'effectue au plus tard à la 18<sup>ème</sup> semaine si elles sont issues d'élevages certifiés biologiques, les conditions de transfert devant viser à minimiser les perturbations et stress qui accompagnent généralement cette opération.

Dans un bâtiment, on ne peut trouver qu'une seule bande de poules pondeuses du même âge.

**La surface maximale utile d'un bâtiment ne doit pas excéder 100 m<sup>2</sup>, il y a donc au maximum 500 poules par bâtiment.**

**L'effectif maximum ne peut excéder 4000 poules par ferme individuelle ou site d'élevage en collectif (exemple GAEC), à l'exclusion de tout autre élevage de volailles. Le nombre de sites est limité à deux.**

**Les oies sont élevées en lot de 400 sujets maximum. La population ne doit pas excéder 4 lots par ferme.**

- Aménagement des nids pour ponte et couvaison

Le programme d'élevage des poulettes vise à permettre l'entrée en ponte vers la 21<sup>ème</sup> semaine d'âge.

**Les nids de ponte sont disposés en nombre suffisant avec une moyenne de un nid pour 3 ou 5 poules.**

**Le nid collectif a une surface maximale de 0.5m<sup>2</sup>.**

**Les nids sont disposés contre les parois du poulailler, abrités et obscurcis avec une litière composée de paille ou de végétaux. Les nids doivent être maintenus très propres pendant la période de ponte et plus particulièrement les nids destinés à collecter les œufs pour la consommation humaine.**

Par ailleurs, l'installation des nids de ponte doit permettre une évacuation rapide des œufs hors du nid vers un couloir destiné à leur ramassage. Ce système d'évacuation est maintenu en permanence en bon état d'hygiène et de propreté.

- Vide sanitaire

Après l'opération de nettoyage, l'éleveur doit effectuer un séchage complet du bâtiment.

**Un vide sanitaire d'une durée minimale de 1 mois est obligatoire entre 2 bandes.**

**Il est alors recommandé de faire un traitement par la chaleur à 120°C (prévention contre la Coccidiose).**

**Pour les petits élevages ne dépassant pas 200 têtes et dont la production n'est pas l'activité principale, l'homogénéité du vide sanitaire du bâtiment n'est pas obligatoire. Toutefois, le nettoyage complet et la désinfection devront être effectués au minimum une fois l'an et plus si problèmes sanitaires.**

En cas de problèmes sanitaires, un vide sanitaire pourra être exigé pour une durée à prescrire par les services vétérinaires.

### II.2.3 Parcours

Les mêmes dispositions que pour les volailles de chair s'appliquent pour les volailles de pontes (accès aux parcours au plus tard à 6 semaines...).

**L'accès du parcours pour les oies est au minimum de 12 heures par jour.**

Présence des animaux sur parcours :

**Pour permettre une régénération de la végétation, le parcours, d'une surface totale correspondant à la taille du cheptel pourra être parcellisé en 2, 3 ou 4.**

La fréquentation continue de chaque parcelle ne doit pas être supérieure à :

- 6 mois pour 2 parcelles
- 4 mois pour 3 parcelles
- 3 mois pour 4 parcelles

Chacune de ces parcelles ne peut être fréquentée qu'une fois par an.

Obligation de rotation sur les parcours : la présence des animaux sur l'un des parcours ne devra pas excéder 6 mois consécutifs pour permettre une régénération de la végétation

### ***II.3 Alimentation***

Même disposition que pour les volailles de chairs.

### ***II.4 Prophylaxie et soins vétérinaires***

Même disposition que pour les volailles de chair.

En cas d'intervention thérapeutique sur les pondeuses, l'ordonnance vétérinaire doit comporter le délai de retrait de la production à la vente, délai qui doit être communiqué à l'organisme gestionnaire. Le délai d'attente entre la dernière administration de médicaments allopathiques et la production de denrées provenant de cet animal est doublé par rapport au délai d'attente légal.

### ***II.5 Fiche technique d'élevage et de contrôle***

Même disposition que pour les volailles de chair.

### ***II.6 Abattage et conditionnement des poules***

#### ***II.6.1 Age d'abattage***

Même disposition que pour les volailles de chair.

#### ***II.6.2 Abattage dans des établissements spécialisés***

- Enlèvement et transport

**L'âge minimum d'abattage est de 70 semaines.**

- Conditions d'abattage

Même disposition que pour les volailles de chair.

#### ***II.6.3 Commercialisation- Étiquetage***

Les opérations de mise en marché (entreposage, transport et présentation au public) doivent s'effectuer de manière à ne pas nuire à la qualité du produit.

**Le délai limite de consommation est fixé à 10 jours après l'abattage**, le jour d'abattage non compris, pour les poules fraîches et réfrigérées. Le délai limite d'utilisation optimale est de 10 mois après abattage pour les poules surgelées.

Le choix de la commercialisation en surgelé des poules fermières est pris au minimum trois mois avant leur date d'abattage présumée. Les poules fermières destinées à la surgélation ne peuvent alors en aucun cas être commercialisées en frais.

- **Étiquetage : mentions réglementaires**

- au décret du 17 mars 1967 relatif à l'étiquetage des volailles du Genre Gallus,
- au décret du 7 décembre 1984 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires,
- au décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 portant application en ce qui concerne les produits surgelés.

Il s'agit de :

- la dénomination de vente du produit.
- l'identification de l'abattoir, sous la forme « abattue et conditionnée par ... » suivi du nom ou du numéro de l'établissement et son adresse.
- la classe A uniquement.
- la présentation :
  - effilée
  - éviscérée (avec abats)
  - prête à cuire (sans abats)
- le délai limite de consommation : 10 jours après abattage.
- la mention « à consommer avant le ... » ; la date qui figure en clair après cette mention est le 11<sup>ème</sup> jour.

- **Étiquetage : mentions spécifiques**

- **le logo Nature & Progrès**

- la mention « tenir au frais entre 0° et 4° C », s'il s'agit de poules réfrigérées.

- **Étiquetage : mentions particulières**

- La mention "poules à bouillir" permettant la distinction avec les volailles de chair.
- Pour les découpes de poules : la dénomination du morceau.
- Pour les poules surgelées :
  - la mention « surgelée »
  - la mention « abattue et surgelée le .... »
  - le numéro du lot, suivi du quantième de l'année
  - la date limite d'utilisation optimale en clair : « à consommer de préférence avant le .... » (jour, mois, année)
  - les recommandations de conservation (- 18° C, pour les animaux surgelés), de décongélation et des conseils d'utilisation

Le délai limite d'utilisation optimale des poules surgelées est fixé à 10 mois après abattage. Une fois ce délai atteint, les volailles sont retirées de la vente.

- **Étiquetage : mentions spécifiques de Nature & progrès**

Le mode d'alimentation indiqué sous la forme suivante:

- « volailles nourries avec 100 % d'ingrédients produit sous mention Nature et Progrès ou cultivés sans produits chimiques de synthèse ».

Si l'adhérent le désire, il peut être spécifié les formules suivantes :

- Produit garanti sans vaccinations.
- A la définition « Ces produits sont issus d'une agriculture qui respecte les équilibres et les rythmes naturels. Ils ont été obtenus sans engrais chimiques ni produits de synthèse, et vous apportent les garanties spécifiques des cahiers des charges Nature & Progrès ». S'ajoute « ... l'éleveur s'est engagé dans une démarche paysagère respectueuse de l'environnement »
- Démarche qualité pour la valorisation des races de pays : Inscription de la race sur l'étiquetage.

## **II.7 Production des œufs**

### **II.7.1 Collecte des œufs**

Le ramassage des œufs en bâtiments de ponte est effectué au moins deux fois par jour et est effectif en fin de journée.

Les œufs sont placés sur des alvéoles propres dans un local fermé isolé de telle façon que la température y soit inférieure ou au plus égale à 18° C.

Les œufs fêlés ou salis sont mis à part et conditionnés dans des emballages identifiés.

### **II.7.2 Conditionnement des œufs en coquille**

En cas de sous-traitance auprès d'un centre de conditionnement des œufs, les règles suivantes devront être respectées :

- Recours de préférence à un centre dédié aux œufs certifiés agriculture biologique
- Traitement par séries complètes et homogènes des œufs de la ferme
- Vérification de la traçabilité
- Chaque lot est constitué par l'ensemble des œufs propres et intacts, collectés durant la période qui sépare deux livraisons, (chaque lot est rendu inviolable au départ par un scellement des emballages et accompagné d'un bordereau de livraison signé de l'éleveur et du livreur).
- L'ouverture des scellés n'est effectuée qu'au moment des opérations de tri, de calibrage et d'emballage.
- Livraisons au moins deux fois par semaine avec un intervalle de quatre jours au maximum entre chaque transfert
- Le traitement des œufs, leur calibrage et leur emballage doivent être conformes à la législation en vigueur
- T°C de conditionnement comprises entre 10 et 18°C
- Conformément à la réglementation en vigueur, les centres de conditionnement tiennent un registre qui est établi sous une forme appropriée afin de permettre la collecte des résultats de classement par livraison

### **II.7.3 Commercialisation des œufs**

Il est recommandé que le transport, le stockage et la présentation au public s'effectuent à des températures stabilisées entre 10° et 20° C.

Mention obligatoire : conserver le produit au frais.

Dans un souci de protection de l'environnement, les seuls types d'emballage recyclable autorisés sont les boîtes en matière biodégradable (carton).

## II.7.4 Étiquetage des œufs en coquille

- Marquage de la coquille des œufs

Conformément au règlement CEE n° 1274/91 modifié par la Commission du 15 mai 1991 établissant les modalités d'application du règlement CEE n° 1907/90 modifié concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs.

- Marquage des emballages

Le cas échéant, « œufs de poules élevées en plein air », conformément au règlement CEE n° 1274/91 modifié par la Commission du 15 mai 1991 établissant les modalités d'application du règlement CEE n° 1907/90 modifié concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs (article 10 du règlement CEE 1907/90 modifié).

- Mentions spécifiques

- **L'indication de la date de durabilité minimale sous la forme « à consommer de préférence avant le ... »** (indication rendue obligatoire par le règlement CEE 1907/90 modifié par le Conseil et le règlement CEE n° 1274/91 modifié par la Commission).

- En application de la décision du Conseil 94/371/CE du 20 juin 1994 arrêtant certaines conditions sanitaires spécifiques concernant la mise sur le marché de certains types d'œufs, la date limite de vente des œufs est fixée à 21 jours après la date de ponte. En application de la même décision, la date de durabilité minimale est fixée à 28 jours après la date de ponte.

- **Logo de Nature & Progrès**

- **Si l'adhérent le désire, il peut être spécifié les formules suivantes :**

- « œufs issus de volailles nourries avec 100 % d'ingrédients d'origine agricole produits sous mention Nature & Progrès »

- « *Fédération internationale Nature & Progrès : Pour notre Santé et celle de la Terre* »

- A la définition « *Ces produits sont issus d'une agriculture qui respecte les équilibres et les rythmes naturels. Ils ont été obtenus sans engrais chimiques ni produits de synthèse, et vous apportent les garanties spécifiques des cahiers des charges Nature & Progrès* » s'ajoute « *... l'éleveur s'est engagé dans une démarche paysagère respectueuse de l'environnement* »

- démarche qualité pour la valorisation des races de pays : Inscription de la race sur l'étiquetage.

## **II.8 Visite de conformité**

La visite de conformité porte particulièrement sur :

- Les moyens de production (bâtiments, parcours, effluents)

- La conduite de l'élevage (inventaire des animaux, rationnement, soins thérapeutiques, interventions vétérinaires, productions œufs etc.)

**Les documents et fiches techniques d'élevage sont tenus à jour en permanence et mis à disposition des enquêteurs.**

La COMAC Fédérale définit pour chaque type de non-conformité au présent cahier des charges (et cahier des charge production végétale ou transformation alimentaire) une grille d'appréciation et pénalités allant de la demande d'amélioration, du déclassement d'un produit, à l'avertissement et au retrait de mention.