



OBSERVATOIRE ECONOMIQUE DE L'ACHAT PUBLIC

*Spécification technique n° B1-18-07 du 4 mai 2007, applicable
aux abats et aux viandes de volailles, de cailles et de lapins, en
carcasses ou pièces .*

**Approuvé par la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007
du Comité exécutif de l'OEAP**

2007

Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

La présente spécification technique n° B1-18-07, rédigée par le GEMRCN, et approuvée par le Comité exécutif de l'OEAP le 4 mai 2007 après avis favorable du 26 mars 2007 du Conseil scientifique de l'OEAP, se substitue aux spécifications techniques du GPEM/DA n° B1-5-73 du 12/12/72, relative aux volailles réfrigérées, congelées ou surgelées, n° B1-9-79 du 14/06/79, relative aux morceaux de découpe de volailles crus réfrigérés, congelés ou surgelés, n° B1-8-78 du 06/07/78 relative aux rôtis et roulés de dindonneau crus, et n° B1-7-74 du 19 novembre 1974, relative aux lapins réfrigérés, congelés ou surgelés.

SOMMAIRE

Spécification technique n° B1-18-07 du 4 mai 2007 applicable aux viandes et aux abats de volailles, de lapins ou de cailles, en carcasses ou pièces

1. DOMAINE D'APPLICATION	4
2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES	4
3. CONDITIONS D'ÉLABORATION DES VIANDES.....	4
3.1. L'ABATTAGE.....	4
3.2. DÉCOUPE-DÉSOSSAGE, TRANCHAGE-PIÉÇAGE.....	5
3.2.1. Production d'unités de découpe.....	5
3.2.2. Opérations de tranchage – pièceage.....	5
3.2.3. Etablissements où s'effectuent les opérations de découpe, désossage, tranchage, pièceage.....	5
4. CARACTÉRISTIQUES DES VIANDES.....	6
4.1. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES	6
4.1.1. Classe des carcasses.....	6
4.1.2. Refroidissement des carcasses.....	7
4.1.3. Modes d'élevage et valorisation des produits	7
4.1.3.1. Origine des viandes	7
4.1.3.2. Modes d'élevage.....	8
4.1.3.3. Valorisation des produits (cf. Annexe 3).....	9
4.2. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	9
4.3. AUTRES CARACTÉRISTIQUES	9
4.3.1. Ajustement des prix en cours de marché	9
4.3.2. Ficelage et bardage	9
5. DÉFINITION DES PRODUITS	10
5.1. CARCASSES ET ABATS DE VOLAILLES	10
5.1.1. Poulets, coqs et poules (<i>Gallus gallus domesticus</i>).....	10
5.1.1.1. Définitions	10
5.1.1.2. Caractéristiques particulières.....	11
5.1.2. Dindes (<i>Meleagris gallopavo domesticus</i>).....	11
5.1.3. Canards (<i>palmipèdes</i>).....	11
5.1.4. Oies (<i>Anser anser domesticus</i>)	11
5.1.5. Pintades (<i>Numida meleagris domesticus</i>).....	11
5.2. DÉCOUPES ET MORCEAUX DE VOLAILLES	12
5.2.1. Poulet.....	12
5.2.2. Poule.....	12
5.2.3. Coq.....	13
5.2.4. Coquelet.....	13
5.2.5. Dinde.....	13
5.2.6. Canard.....	14
5.2.7. Oie.....	14
5.2.8. Pintade.....	15

5.3. ABATS DE VOLAILLES ET DE LAPIN	15
5.3.1. Cœurs de volailles.....	15
5.3.2. Foies de volailles et de lapins.....	15
5.3.3. Gésiers de volailles.....	15
5.4. CAILLES.....	15
5.5. VIANDES DE LAPIN	16
5.6. VOLAILLES À USAGE FESTIF	16
6. PRÉSENTATION, CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE.....	16
7. ÉTIQUETAGE	17
8. TRANSPORT ET LIVRAISON.....	18
9. MODALITÉS D'ADMISSION ET DE CONTRÔLE.....	19
9.1. CONTRÔLES SYSTÉMATIQUES	19
9.1.1. Contrôles quantitatifs	19
9.1.2. Contrôles qualitatifs	19
9.2. CONTRÔLES PÉRIODIQUES MICROBIOLOGIQUES	19
9.2.1. Constitution de l'échantillon	19
9.2.2. Résultats et interprétations	20
ANNEXE 1 PRINCIPAUX TEXTES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIFS (spécification)	21
ANNEXE 2 MODES D'ÉLEVAGE DES VOLAILLES (spécification).....	23
ANNEXE 3 SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE	26
ANNEXE 4 DÉFAUTS ET ALTÉRATIONS DES VIANDES	30
ANNEXE 5 MARQUES DE SALUBRITÉ (spécification).....	33
ANNEXE 6 CALIBRES DES PRODUITS RÉFRIGÉRÉS (annexe indicative)	35
TABLEAU 6-1 : POULETS, COQS, POULES, COQUELETS ET CHAPONS STANDARD	35
TABLEAU 6-2 : POULETS ET CHAPONS AOC.....	36
TABLEAU 6-3 : POULETS ET CHAPONS CERTIFIÉS	36
TABLEAU 6-4 : POULETS, POULES ET CHAPONS LABEL ROUGE	37
TABLEAU 6-5 : POULETS BIO.....	37
TABLEAU 6-6 : DINDES ET DINDONNEAUX	38
TABLEAU 6-7 : CANARDS.....	39
TABLEAU 6-8 : CANETTES DE BARBARIE ET OIES	39
TABLEAU 6-9 : PINTADES ET CAILLES	40
TABLEAU 6-10 : LAPINS.....	40
ANNEXE 7 CALIBRES DES PRODUITS CONGELÉS OU SURGELÉS (annexe indicative).....	41
TABLEAU 7-1 : POULETS, COQS, POULES, COQUELETS ET CHAPONS STANDARD	41
TABLEAU 7-2 : POULETS AOC, CERTIFIÉS ET BIO.....	42
TABLEAU 7-3 : POULETS, POULES ET CHAPONS LABEL ROUGE	42
TABLEAU 7-4 : DINDES ET DINDONNEAUX	43
TABLEAU 7-5 : CANARDS.....	44
TABLEAU 7-6 : CANETTES DE BARBARIE ET OIES	44
TABLEAU 7-7 : PINTADES ET CAILLES	45
TABLEAU 7-8 : LAPINS.....	45

Spécification technique n° B1-18-07 du 4 mai 2007 applicable aux viandes et aux abats de volailles, de cailles et de lapins en carcasses ou pièces.

Avertissement : les commentaires en italiques ne font pas partie des spécifications techniques.

1. DOMAINE D'APPLICATION

Ce document s'applique :

- aux viandes et aux abats des volailles suivantes, telles que définies par la réglementation européenne : poulet, poule, coq, coquelet, chapon, dinde, pintade, canard, canette, oie ;

- aux viandes et aux abats des volailles et gibiers suivants : caille, poularde, chapon de pintade.

Ces volailles et gibiers sont commercialisés sous forme de carcasses effilées, de carcasses éviscérées prêtes à cuire (PAC), ou de portions présentées à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé.

Ce document s'applique également aux viandes et aux abats de lapin, ainsi qu'aux rôtis nature et aux brochettes pur viande de volaille et de lapin, présentés à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé.

Il ne s'applique pas aux viandes séparées mécaniquement, ni aux produits élaborés à base de viandes de volaille ou de lapin (produits panés, produits farcis, produits cuits fumés ou non, ou produits saumurés et marinés), ni au foie gras.

Commentaires :

Pour les produits élaborés à base de viandes de volaille le GEMRCN rédige une spécification technique qui devrait paraître en 2007 ; dans l'attente, cf. le Code des bonnes pratiques pour les produits de dinde, dindonneau et autres volailles diffusé par le Comité interprofessionnel de la dinde française (cidef@wanadoo.fr), et pour le foie gras, cf. le Code des usages de la charcuterie.

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Elles sont précisées en annexe 1.

3. CONDITIONS D'ÉLABORATION DES VIANDES

Deux opérations successives sont nécessaires à l'obtention des viandes de volailles : l'abattage puis la découpe et le désossage. Elles sont complétées par les opérations de tranchage – piéçage pour l'élaboration des viandes piécées.

Conformément à la réglementation sanitaire, l'abattage et la découpe des volailles s'effectuent dans des établissements agréés par les services vétérinaires pour la mise sur le marché des viandes fraîches de volailles. L'agrément sanitaire de ces établissements est attribué selon des conditions définies dans **l'arrêté du 8 juin 2006** relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

3.1. L'abattage

L'arrêté du 14 janvier 1994 (modifié) fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles distingue :

- les abattoirs agréés pour la mise sur le marché communautaire ;
- les abattoirs dérogatoires de faible capacité, traitant moins de 150 000 oiseaux par an, et dont la production ne peut être commercialisée que dans le département d'implantation de l'abattoir et les départements limitrophes, sauf dérogation particulière ;
- les établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés, dont la production ne peut être commercialisée que directement au consommateur final sur les lieux mêmes de l'exploitation, sur un marché proche de l'exploitation (dans un rayon de 80 Km), ou aux commerces de détail locaux dans le même périmètre.

Le règlement (CE) n° 2076/2005 du 5 décembre 2005 autorise à titre transitoire les abattoirs qui bénéficient d'un agrément loco-régional à commercialiser leur production jusqu'au 31 décembre 2009. Les viandes importées de pays tiers doivent provenir d'un pays et d'un abattoir ou d'un atelier agréés par les experts de l'Union européenne.

3.2. Découpe-désossage, tranchage-piçage

3.2.1. Production d'unités de découpe

Les carcasses résultant de l'abattage sont dirigées jusqu'à un atelier de découpe-désossage qui peut dans certains cas être attenante à l'abattoir.

Les opérations de découpe-désossage, qui s'effectuent dans des ateliers contrôlés par les services vétérinaires, permettent de produire les pièces de découpe précisées à l'annexe 6.

Les unités de découpe issues des opérations de découpe-désossage peuvent être commercialisées en l'état (viande nue) ou après avoir fait l'objet d'un conditionnement particulier (mise sous vide ou sous atmosphère modifiée), à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé.

L'acheteur doit spécifier le type de conditionnement et le mode de conservation choisis.

Commentaire : cf. chapitres 5 et 6.

3.2.2. Opérations de tranchage – piçage

Les unités de découpe issues des opérations de découpe-désossage peuvent également faire l'objet d'une préparation supplémentaire avant commercialisation appelée piçage. Le piçage ou tranchage peut être réalisé dans l'établissement où se sont effectués la découpe et le désossage ou dans un établissement différent.

Le piçage, qui peut être manuel ou mécanisé, vise à obtenir des produits directement utilisables par les collectivités.

Les viandes peuvent être livrées en l'état (viande nue) ou conditionnées, réfrigérées, congelées ou surgelées.

L'acheteur doit spécifier le type de conditionnement et le mode de conservation choisis.

3.2.3. Etablissements où s'effectuent les opérations de découpe, désossage, tranchage, piçage

Trois types d'établissements peuvent réglementairement effectuer les opérations de découpe, désossage, tranchage et piçage :

- Les ateliers de découpe agréés pour la mise sur le marché communautaire :

Les ateliers de découpe agréés au plan communautaire sont titulaires d'un agrément sanitaire attribué en fonction du respect des prescriptions de l'arrêté ministériel du **29 mai 1995 modifié** fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements de découpe de viandes de volailles.

- Les ateliers de découpe dérogatoires :

Les ateliers de découpe dérogatoires sont soumis au respect d'une partie des exigences de l'arrêté du **29 mai 1995** cité précédemment. Ils bénéficient d'un agrément sanitaire appelé dérogatoire à condition que le tonnage de viande produit par l'atelier de découpe n'excède pas 3 tonnes par semaine. Les viandes travaillées dans des ateliers de découpe dérogatoires ne peuvent être commercialisées que dans le département d'implantation de l'établissement et dans les départements limitrophes.

- Les détaillants bénéficiant d'une dispense d'agrément :

Certains détaillants dont l'essentiel des produits est destiné à la vente directe aux particuliers sont autorisé(s) à commercialiser des produits au bénéfice des collectivités. Ces établissements doivent alors bénéficier d'une dispense d'agrément sanitaire en vertu de l'**arrêté du 8 septembre 1994** fixant les conditions dans lesquelles

certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire.

Les conditions d'octroi de cette dispense portent notamment sur le respect du guide de bonnes pratiques hygiéniques élaboré par la profession ainsi que sur le volume commercialisé auprès d'intermédiaires tels que les organismes de restauration collective. Ainsi, une boucherie ou un volailler peut prétendre à une dispense d'agrément si la quantité de viande fraîche cédée hebdomadairement aux intermédiaires ne dépasse pas 250 kg. Les viandes distribuées dans ces conditions ne portent pas d'estampille sanitaire et doivent être commercialisées dans un rayon maximal de 80 Km autour de l'établissement.

Le **règlement (CE) n° 2076/2005 du 5 décembre 2005** autorise à titre transitoire les ateliers qui bénéficient d'un agrément loco-régional à commercialiser leur production jusqu'au 31 décembre 2009.

Lorsqu'un acheteur public désire contracter avec une boucherie ou un volailler, il doit s'assurer que cet établissement dispose bien de la dispense d'agrément requise (récépissé de déclaration de dispense). Les établissements titulaires d'un numéro de dispense d'agrément sont inscrits et enregistrés sur une liste disponible dans chaque préfecture, auprès de la direction des services vétérinaires.

4. CARACTÉRISTIQUES DES VIANDES

4.1. Caractéristiques générales

4.1.1. Classe des carcasses

La viande de volaille est classée en fonction de la conformation et de l'aspect des carcasses ou de leurs découpes soit en catégorie «A», soit en catégorie «B». Cette classification tient compte notamment du développement de la chair et de la graisse, ainsi que de l'importance d'éventuels dégâts et meurtrissures.

Les carcasses et découpes de volaille doivent, pour être admises dans la classe A ou la classe B, répondre aux conditions minimales suivantes, à savoir être :

- intactes, compte tenu de la présentation ;
- propres, exemptes de toute matière étrangère, souillure ou sang ;
- exemptes de toute odeur étrangère ;
- exemptes de taches visibles de sang, les taches peu étendues et peu perceptibles sont tolérées ;
- exemptes de fractures ouvertes ;
- exemptes d'ecchymoses graves.

Dans le cas des volailles fraîches, il ne peut y avoir de traces d'une réfrigération antérieure.

Pour être admises dans la classe A, les carcasses et découpes de volaille doivent en outre remplir les conditions suivantes :

- avoir une bonne conformation. La chair doit être dodue; la poitrine bien développée, large, longue et charnue, les cuisses doivent être charnues. Les poulets, les jeunes canards ou canetons, et les dindes doivent présenter une mince couche régulière de graisse sur la poitrine, le dos et les cuisses. Sur les coqs, les poules, les canards et les jeunes oies, une couche plus épaisse de graisse est tolérée. Sur les oies, une couche de graisse allant de modérée à épaisse doit envelopper toute la carcasse ;
- quelques petites plumes, sicots (bouts de tuyaux) et poils (filoplumes : plumes en forme de chenille, entièrement en duvet) sont tolérés sur la poitrine, les cuisses, le dos, les articulations des pattes et les ailerons. Dans le cas des coqs et poules à bouillir, des canards, des dindes et des oies, quelques plumes sont également tolérées sur d'autres parties de la carcasse ;
- les lésions, ecchymoses et décolorations sont tolérées, pour autant qu'elles soient en petit nombre, peu étendues et peu perceptibles et qu'elles n'affectent ni la poitrine ni les cuisses. L'aileron peut manquer. Une certaine rougeur est tolérée sur les ailerons et les follicules ;
- dans le cas des volailles congelées ou surgelées, il ne peut y avoir de traces de gelures¹, sauf si elles sont fortuites, peu étendues et peu perceptibles et n'affectent ni la poitrine ni les cuisses.

Les carcasses de volailles appartenant à la classe B ne sont pas commercialisées en l'état mais destinées à la découpe et la transformation. Les morceaux de découpe peuvent donc être issus de carcasses de volailles

appartenant à la classe A, ou de carcasses de volailles appartenant à la classe B mais présentant les caractéristiques de la classe A.

Il est recommandé à l'acheteur public d'exiger dans le cahier des charges des carcasses de volailles appartenant à la classe A.

4.1.2. Refroidissement des carcasses

Le mode de refroidissement utilisé à l'abattoir a une incidence sur la qualité de la carcasse. Actuellement les trois modes autorisés sont les suivants :

- Refroidissement à l'air : refroidissement des carcasses à l'air froid.
- Refroidissement par aspersion ventilée : refroidissement des carcasses à l'air froid, associé à une vaporisation plus ou moins fine d'eau.
- Refroidissement par immersion : refroidissement des carcasses dans des bacs d'eau, ou de glace et d'eau, conformément au procédé de contre-courant défini réglementairement

Le mode de refroidissement des carcasses des produits vendus congelés ou surgelés doit figurer dans l'offre du soumissionnaire.

Il est recommandé à l'acheteur public d'exiger des carcasses refroidies à l'air, car leurs caractéristiques microbiologiques sont meilleures et l'eau ayant servi au refroidissement peut augmenter le poids de la carcasse dans des limites fixées réglementairement, en particulier dans le cas des produits congelés ou surgelés.

La teneur maximale en eau étrangère à la fin du refroidissement par air, aspersion ventilée ou immersion doit être inférieure respectivement à 1,5%, 3,3% ou 5,1% du poids initial de la carcasse (cf. règlement CE n°1538/91 du 5 juin 1991 modifié portant modalités d'application du règlement CE n°1906/90 du 26 juin 1990 établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille).

Pour les produits bénéficiant du Label Rouge, le refroidissement à l'air est le seul autorisé.

Commentaire : en général, les produits refroidis par immersion sont destinés à la congélation.

4.1.3. Modes d'élevage et valorisation des produits

4.1.3.1. Origine des viandes

Dans le cahier des charges l'acheteur ne peut pas, sous peine de constituer une entrave à la libre circulation des denrées dans le marché commun, exiger que les volailles, les cailles ou les lapins proposés proviennent exclusivement d'un ou de plusieurs pays de l'Union, dans la mesure où les viandes proposées sont autorisées à la commercialisation en France. Il peut toutefois demander aux soumissionnaires de préciser l'origine des viandes de volailles, de cailles ou de lapins qui lui seront livrées dans le cadre du marché.

Commentaire : Contrairement aux viandes bovines, la réglementation n'a pas rendu obligatoire la mention de l'origine sur l'étiquetage des viandes de volailles, de cailles et de lapins, sauf si elles sont importées de pays tiers. Il est recommandé à l'acheteur, dans le cas où le soumissionnaire s'engage sur une provenance particulière, de mettre en œuvre les moyens adaptés pour s'assurer que les engagements pris par le soumissionnaire soient respectés en cours de marché.

L'acheteur peut en revanche, s'il souhaite commander de la volaille ayant une garantie d'origine, préciser dans son appel d'offre qu'il veut une « volaille avec IGP », quel qu'en soit le pays.

¹ Gelure (au sens d'une diminution de la qualité) : dessèchement plus ou moins localisé et irréversible de la peau ou de la chair qui peut se traduire par des modifications affectant la couleur originale (qui généralement devient plus pâle), ou la saveur et l'odeur (absence de saveur ou rancissement), ou la consistance (sèche, spongieuse).

4.1.3.2. Modes d'élevage

4.1.3.2.1. Elevage des volailles (cf. Annexe 3)

L'indication du mode d'élevage est facultative.

Pour indiquer les modes d'élevage, à l'exception du mode d'élevage biologique, aucune expression autre que les expressions ci-après ne doit apparaître sur l'étiquetage :

- a) « alimenté avec ... % de ... » ;
- b) « élevé à l'intérieur — système extensif » ;
- c) « sortant à l'extérieur » ;
- d) « fermier — élevé en plein air » ;
- e) « fermier — élevé en liberté ».

Ces termes ne peuvent en outre apparaître que si les conditions définies à l'annexe 2 sont réunies et peuvent être complétés par des indications concernant les caractéristiques particulières des modes respectifs d'élevage.

En France, les mentions b) à e) relatives au mode d'élevage sont réservées aux volailles bénéficiant d'un signe d'identification délivré par l'autorité administrative (articles L 640-2 et L 640-4 du code rural) dans les conditions suivantes:

- les mentions b) et c) ne peuvent être utilisées que pour les volailles bénéficiant du Label Rouge, d'une AOC, d'une certification de produit ou d'une certification du mode de production biologique ;
- les mentions d) et e) ne peuvent être utilisées que pour les volailles bénéficiant du Label Rouge, d'une AOC ou d'une certification du mode de production biologique.

L'utilisation de la mention a), relative à l'alimentation, pour les volailles ne bénéficiant pas d'un signe officiel de qualité, implique un contrôle régulier.

L'acheteur peut exiger dans son cahier des charges des animaux élevés selon un de ces modes d'élevage définis au niveau européen.

Commentaire :

Le mode d'élevage des volailles issues de l'agriculture biologique est défini dans une réglementation européenne spécifique.

Le contrôle de ces modes d'élevage est réalisé soit par un organisme officiel (l'INAO en France pour le contrôle des AOC), soit par un organisme certificateur agréé selon la norme EN 45011 (cas en France pour les volailles fermières Label Rouge et issues de l'agriculture biologique).

4.1.3.2.2. Elevage des lapins

Les différentes races et variétés de lapin sont toutes des variations génétiques du lapin de garenne (*Oryctolagus cuniculus*).

L'acheteur peut exiger, pour les lapins nés et élevés en France, qu'il soit répondu en tous points à la norme NF V 47-001, d'août 2004.

A défaut de référence à cette norme, la viande de lapin doit être issue de lapins domestiques élevés pour la chair.

Commentaire :

L'indication du mode d'élevage n'est pas obligatoire dans la réglementation. Il est conseillé d'exiger des lapins ayant reçu une alimentation contenant au moins 90% de matières d'origine végétale et abattus à un âge supérieur à 65 jours, afin d'optimiser les critères qualitatifs (rapport muscle/os, adiposité, tenue à la cuisson, propriétés organoleptiques, qualités nutritionnelles).

4.1.3.2.3. Elevage des cailles

Cf. annexe 3 : tableau comparatif des modes de production.

4.1.3.3. Valorisation des produits (cf. Annexe 3)

L'acheteur peut exiger que la qualité et l'origine des viandes soient attestées par un ou plusieurs des signes de qualité suivants, définis par la réglementation communautaire et les articles L 640-1, L 640-2 et L 640-4 du code rural, pour protéger la qualité et l'origine (cf. définitions en annexe 3) :

- 1^{er} mode de valorisation, les signes d'identification de la qualité et de l'origine :
 - le Label Rouge, attestant la qualité supérieure ;
 - l'appellation d'origine (AOC = AOP), l'indication géographique protégée (IGP) et la spécialité traditionnelle garantie (STG), attestant la qualité liée à l'origine ou à la tradition ;
 - la mention « agriculture biologique », attestant la qualité environnementale.
- 2^e mode de valorisation, les mentions valorisantes :
 - la dénomination « montagne » ;
 - le qualificatif « fermier » ou la mention « produits de la ferme » ou « produit à la ferme » ;
 - les termes « produits pays » dans les départements d'outre-mer.
- 3^e mode de valorisation, la démarche de certification des produits (CCP).

Commentaires :

Ces différents modes de valorisation reposent sur des cahiers des charges (cf. annexe 3 : tableau comparatif) dont le respect est contrôlé par des organismes officiels (l'INAO en France) ou des organismes certificateurs (cas des volailles fermières Label Rouge, IGP ou issues de l'agriculture biologique en France).

En France :

- seules les volailles Label Rouge ou issues de l'agriculture biologique bénéficient d'une IGP et du terme « fermier » ;
- toutes les volailles Label Rouge et/ou IGP sont « fermières élevées en plein air ou en liberté » ;
- seules les volailles reconnues AOC bénéficient d'une AOP ;
- il n'existe pas de volailles bénéficiant d'une STG.

En France, le lapin est vendu en qualité standard, sous certification de produits et, de façon très limitée, sous label Rouge.

4.2. Caractéristiques microbiologiques

Les critères microbiologiques auxquelles doivent satisfaire les viandes de volailles sont définis par le règlement n°2073/2005 (CE) du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

4.3. Autres caractéristiques

4.3.1. Ajustement des prix en cours de marché

Commentaire :

*Il est **vivement recommandé** de se référer à des cotations de carcasses ou de pièces de découpe de volailles, de lapin ou de caille. Le Service des Nouvelles des Marchés (SNM) du ministère chargé de l'Agriculture, par exemple, publie quatre fois par semaine une cotation « MIN de Rungis volailles » sur les produits réfrigérés ainsi qu'une cotation mensuelle sur les produits surgelés. Afin d'éviter des ajustements trop fréquents pour les produits réfrigérés, il est conseillé aux acheteurs de se référer à des moyennes mensuelles établies par le SNM à partir de plusieurs semaines de cotations.*

4.3.2. Ficelage et bardage

Pour les morceaux à rôtir et les découpes façon tournedos, deux éléments sont à spécifier par l'acheteur :

- **Le type de ficelage (arrêté, en continu, sous filet) ;**
- **Le bardage (produit bardé ou non).**

La circulaire du 16 août 1978 (Ministère de l'agriculture, Direction de la Qualité, n° 8507) précise que « pour les morceaux de viande qui traditionnellement peuvent être bardés, le taux de bardage (filet et ficelle compris) ne doit pas dépasser 10 % (du poids total) pour les pièces de poids supérieur à 200 g et 13 % (du poids total) pour les portions individuelles (type « tournedos ») d'un poids inférieur à 200 g ».

5. DÉFINITION DES PRODUITS

Commentaire :

Les calibres couramment pratiqués par le commerce de la restauration collective publique sont précisés dans les tableaux des annexes 6.1 à 7.8. Ces calibres ne sont pas réglementaires mais traduisent l'état commercial du marché actuel de cette restauration.

5.1. Carcasses et abats de volailles

Les carcasses de volaille doivent être présentées à la vente sous l'une des formes suivantes :

- effilées (partiellement éviscérées),
- éviscérées (prêtes à cuire ou PAC), avec ou sans abats.

Les carcasses effilées sont des carcasses avec tête et avec pattes qui n'ont pas subi l'ablation du cœur, du foie, des poumons, du gésier, du jabot ni des reins. La trachée, l'œsophage et le jabot peuvent donc subsister dans la carcasse.

Les abats comprennent uniquement les organes suivants : le cœur, le cou, le gésier et le foie. Le foie doit être dépourvu de la vésicule biliaire, le gésier dépourvu de revêtement corné et le contenu du gésier doit avoir été enlevé. Le cœur peut être dépourvu ou non de membrane péricardique. Dans le cas où le cou reste attaché à la carcasse, il n'est pas considéré comme un abat.

Commentaire :

Les carcasses effilées nécessitent une préparation avant cuisson.

Il est recommandé à l'acheteur de préciser s'il veut des carcasses avec ou sans tarse, sachant que la plupart des carcasses PAC sont présentées sans tarse et que les carcasses effilées sont présentées avec tarse.

Le cou n'est présent que sur les carcasses effilées.

5.1.1. Poulets, coqs et poules (*Gallus gallus domesticus*)

5.1.1.1. Définitions

- **poulets** : sujets dont la pointe du sternum est flexible (non ossifiée),
- **coqs, poules** : sujets dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée),
- **chapons** : poulets mâles castrés chirurgicalement avant d'avoir atteint la maturité sexuelle et abattus à un âge minimal de 140 jours ; après chaponnage, les chapons doivent avoir eu une période d'engraissement d'au moins 77 jours,
- **coquelets** : poulets de moins de 650 grammes de poids en carcasse (exprimé sans les abats, ni la tête ni les pattes).
- **poulardes** : poulettes proches de la maturité sexuelle qui n'ont jamais pondu, engraisées et abattues à un âge minimal de 120 jours.

L'acheteur doit spécifier le ou les calibres des carcasses faisant l'objet du marché.

Commentaire :

Les poulets pesant entre 651 et 750 grammes peuvent être appelés « poussins » si l'âge à l'abattage n'excède pas vingt-huit jours.

Les poules sont des animaux de réforme qui ont déjà pondu.

Les différents calibres disponibles pour chaque produit sont précisés en annexes 6 et 7 (tableaux 6-1 à 6-5 et 7-1 à 7-3).

5.1.1.2. Caractéristiques particulières

L'acheteur peut spécifier la couleur de la chair du poulet (blanc, jaune ou noir selon la souche). A défaut de spécification, les poulets sont en général à chair blanche.

5.1.2. Dindes (*Meleagris gallopavo domesticus*)

- **dindonneaux** : sujets dont la pointe du sternum est flexible (non ossifiée),
- **dindes** : sujets dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée).

L'acheteur doit spécifier le ou les calibres des carcasses faisant l'objet du marché.

Commentaire :

Les différents calibres disponibles pour chaque produit sont précisés en annexes 6 et 7 (tableaux 6-6 et 7-4).

Au moment des fêtes de fin d'année, les calibres proposés pour les carcasses éviscérées PAC de dinde sont : 2/3kg, 3/4kg et 4/5kg. Le calibre le plus vendu est le 2/3kg.

5.1.3. Canards

— **canards de Barbarie** (*Cairina moschata*) : sujets dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée), élevés pour leur chair..

— **canards Pékin** (*Anas platyrhynchos domesticus*) : appellation générique désignant aussi bien le mâle que la femelle de souche Pékin.

— **canards mulards** : sujets mâles dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée), issus d'un croisement entre un mâle de Barbarie et une femelle Pékin. Ce sont des canards gras à gaver de façon à produire l'hypertrophie cellulaire grasseuse du foie.

L'acheteur doit spécifier le ou les calibres des carcasses faisant l'objet du marché.

Commentaire :

Le canard mulard est un canard gras issu de la filière foie gras. Le canard de Barbarie et le canard Pékin sont des canards maigres.

Les différents calibres disponibles pour chaque produit sont précisés en annexes 6 et 7 (tableaux 6-7 et 7-5 à 7-6).

5.1.4. Oies (*Anser anser domesticus*)

— **oies** : sujets dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée).

L'acheteur doit spécifier le ou les calibres des carcasses faisant l'objet du marché.

Commentaire : l'offre porte surtout sur les oies grasses à cuisiner, qui sont vendues en pièces de découpe.

Les différents calibres disponibles pour chaque produit sont précisés en annexes 6 et 7 (tableaux 6-8 et 7-6).

5.1.5. Pintades (*Numida meleagris domesticus*)

- **pintadeaux** : sujets dont la pointe du sternum est flexible (non ossifiée),
- **pintades** : sujets dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée),

— **chapons de pintades** : sujets mâles castrés chirurgicalement avant d’avoir atteint la maturité sexuelle et abattus à un âge minimal de 150 jours ; après chaponnage, les chapons de pintade doivent avoir eu une période d’engraissement d’au moins 70 jours.

L’acheteur doit spécifier le ou les calibres des carcasses faisant l’objet du marché.

Commentaire :

Les différents calibres disponibles pour chaque produit sont précisés en annexes 6 et 7 (tableaux 6-9 et 7-7).

5.2. Découpes et morceaux de volailles

5.2.1. Poulet

a) Aiguillette de poulet : c’est le filet interne entier. Le filet interne vendu seul ne peut avoir comme dénomination de vente « filet » ou « blanc ».

b) Aile de poulet : 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. Les découpes doivent être pratiquées aux articulations.

c) Aileron de poulet : le 2^{ème} segment de l’aile, avec peau attenante, appelé médiane.

d) Brochette de poulet pure viande : cubes de viande issus du filet ou de la cuisse, montés sur un bâton en bois.

e) Cuisse de poulet déjointée : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.

f) Cuisse de poulet avec portion de dos (APD) : c’est la cuisse entière non désossée avec une portion du dos attachée, le poids de cette dernière ne doit pas dépasser 25% de celui du morceau (cuisse « sciée une lame »). Elle est présentée avec peau attenante. Si la partie de dos est inférieure ou égale à 15%, la dénomination de vente peut être complétée par la mention « sciée deux lames ».

g) Demi poulet : moitié d’une carcasse résultant d’une découpe longitudinale dans le plan formé par le bréchet et l’échine.

h) Emincé de poulet : il s’agit d’une fine lanière de muscles entiers.

i) Escalope de poulet : c’est un filet sans peau tranché.

j) Filet, blanc de poulet : la poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c’est-à-dire sans le bréchet ni les côtes, sans peau.

k) Haut de cuisse de poulet déjointée : le fémur avec la masse musculaire l’enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.

l) Haut de cuisse de poulet avec portion de dos (APD) : il s’agit de la cuisse de poulet avec partie de dos dont le pilon a été détaché au niveau de l’articulation. Si la partie de dos est inférieure ou égale à 15%, la dénomination de vente peut être complétée par la mention « sciée deux lames ».

m) Manchon de poulet : il est constitué par le premier segment de l’aile avec peau attenante.

n) Pilon de poulet : le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.

o) Sauté de poulet : viande issue de la cuisse et découpée en morceaux, présentée sans os et sans peau.

p) Suprême de poulet : il s’agit de la moitié de la poitrine sans os avec première phalange de l’aile attenante et avec peau.

L’acheteur doit spécifier le ou les calibres des découpes et morceaux faisant l’objet du marché.

Commentaire :

Les différents calibres disponibles pour chaque produit sont précisés en annexes 6 et 7 (tableaux 6-1 à 6-5 et 7-1 à 7-3).

5.2.2. Poule

a) Cuisse de poule déjointée : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.

b) Cuisse de poule avec portion de dos (APD) : c’est la cuisse entière non désossée avec une portion du dos attachée, le poids de cette dernière ne doit pas dépasser 25% de celui du morceau (cuisse « sciée une lame »).

Elle est présentée avec peau attenante. Si la partie de dos est inférieure ou égale à 15%, la dénomination de vente peut être complétée par la mention « sciée deux lames ».

c) Découpe de cuisse de poule : c'est la cuisse coupée en morceaux, avec os et avec peau.

d) Escalope de poule : c'est un filet sans peau éventuellement tranché.

L'acheteur doit spécifier le ou les calibres des découpes et morceaux faisant l'objet du marché.

Commentaire :

Les différents calibres disponibles pour chaque produit sont précisés en annexes 6 et 7 (tableaux 6-1 à 6-5 et 7-1 à 7-3).

5.2.3. Coq

Découpe de coq : coq entier découpé en morceaux, sans échine, sans cou, sans aile et sans croupion.

L'acheteur doit spécifier le ou les calibres des découpes et morceaux faisant l'objet du marché.

Commentaire :

Les différents calibres disponibles pour chaque produit sont précisés en annexes 6 (tableaux 6-1 à 6-5) et 7 (tableaux 7-1 à 7-3).

5.2.4. Coquelet

Demi coquelet : moitié d'une carcasse résultant d'une découpe longitudinale dans le plan formé par le bréchet et l'échine.

L'acheteur doit spécifier le ou les calibres des découpes et morceaux faisant l'objet du marché.

Commentaire :

Les différents calibres disponibles pour chaque produit sont précisés en annexes 6 et 7 (tableaux 6-1 à 6-5 et 7-1 à 7-3).

5.2.5. Dinde

a) Aiguillette de dinde : c'est le filet interne entier. Le filet interne vendu seul ne peut avoir comme dénomination de vente « filet » ou « blanc ».

b) Blanquette de dinde (viande blanche) : elle est constituée par le premier segment de l'aile découpée en morceaux ou entière, avec os et avec peau, ou sans os et sans peau (la dénomination de vente devra le préciser).

c) Brochette de dinde pure viande : cubes de viande issus du filet ou de la cuisse, montés sur un bâton en bois.

d) Côtelette de dinde (viande blanche) : c'est le filet sur os coupé transversalement au sens des fibres musculaires (avec ou sans peau). Elle est commercialisée avec os.

e) Cuisse déjointée de dinde (viande rouge) : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.

f) Emincé de dinde (viande blanche ou viande rouge) : il s'agit d'une fine lanière de muscles entiers, sans peau.

g) Escalope de dinde (viande blanche) : c'est une tranche de filet sans peau.

h) Filet, blanc de dinde (viande blanche) : c'est la masse pectorale entière. S'il est accompagné de peau, celle-ci doit être adhérente aux masses musculaires. Dans tous les cas, la dénomination de vente devra le préciser.

i) Osso Bucco de dinde (viande rouge) : ce sont des tranches de cuisse de dinde avec os.

j) Pilon de dinde (viande rouge) : morceau dénervé et non désossé ayant pour support osseux le tibia et le péroné, détaché par section à hauteur des deux articulations, avec peau attenante.

k) Rôti de filet de dinde (viande blanche) : viande de filet sans peau, assemblée en rôti sous filet ou ficelé, sans barde, non saumurée, non hydratée. Le nombre de morceaux de viande constituant le rôti est au maximum de 3 par kg.

l) Rôti de dinde 50/50 : produit constitué de viande blanche (filet ou épaule) et de viande rouge (cuisse) désossées, non saumurées, non hydratées, assemblées en rôti sous filet ou ficelé, sans barde. La viande rouge

avec peau attenante constitue la périphérie du rôti. Son poids total représente au maximum 50% du poids de la pièce. La viande blanche, sans peau, est disposée au centre du rôti. Son poids total représente au minimum 50% du poids de la pièce. Le nombre de morceaux de viande constituant le rôti est au maximum de 4 par kg. La peau doit être présente exclusivement en périphérie du rôti. Le poids total de peau représente au maximum 12% du poids total du rôti.

m) Rôti de dinde 65/35 : produit constitué de viande blanche (filet ou épaule) et de viande rouge (cuisse) désossées, non saumurées, non hydratées, assemblées en rôti sous filet ou ficelé, sans barde. La viande rouge avec peau attenante constitue la périphérie du rôti. Son poids total représente au maximum 65% du poids de la pièce. La viande blanche, sans peau, est disposée au centre du rôti. Son poids total représente au minimum 35% du poids de la pièce. Le nombre de morceaux de viande constituant le rôti est au maximum de 4 par kg. La peau doit être présente exclusivement en périphérie du rôti. Le poids total de peau représente au maximum 12% du poids total du rôti.

n) Sauté de dinde (viande rouge) : c'est la cuisse coupée en morceaux, sans os et sans peau attenante (la dénomination de vente doit le préciser).

o) Steak de dinde (viande rouge) : c'est une tranche de haut de cuisse sans peau. L'étiquetage devra faire apparaître la mention « haut de cuisse ».

p) Tournedos de dinde (viande blanche ou viande rouge) : il s'agit d'une tranche épaisse de muscle (filet ou cuisse) épluché, dénervé, c'est à dire sans gras superficiel, ni nerfs, ni aponévroses, bardée et ficelée, destinée à être cuite à la poêle ou au grill.

L'acheteur doit spécifier le ou les calibres des découpes et morceaux faisant l'objet du marché.

Commentaire :

Les différents calibres disponibles pour chaque produit sont précisés en annexes 6 et 7 (tableaux 6-6 et 7-4).

5.2.6. Canard

a) Aiguillette de canard : c'est le filet interne. Le filet interne vendu seul ne peut avoir comme dénomination de vente « filet » ou « blanc ».

b) Cuisse de canard ou de canette déjointée : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.

c) Filet de canard ou de canette de Barbarie : il s'agit de la masse pectorale avec peau, avec ou sans aiguillette.

d) Magret ou « maigret » de canard : filet de canard gras, comprenant la peau et la graisse sous-cutanée couvrant le muscle de la poitrine, sans le muscle pectoral profond.

e) Manchon de canard : il est constitué par le premier segment de l'aile avec peau attenante.

f) Steak de canard : c'est une tranche de filet sans peau.

g) Suprême de canette de Barbarie : il s'agit de la moitié de la poitrine sans os avec première phalange de l'aile attenante et avec peau.

h) Sauté de cuisse de canard : c'est la cuisse coupée en morceaux, sans os, avec ou sans peau attenante (la dénomination de vente doit le préciser).

L'acheteur doit spécifier le ou les calibres des découpes et morceaux faisant l'objet du marché.

Commentaire : certains industriels peuvent ne produire que du canard gras ou du canard de Barbarie. Il est donc recommandé à l'acheteur d'allotir en conséquence pour un appel d'offres plus fructueux.

Les différents calibres disponibles pour chaque produit sont précisés en annexes 6 et 7 (tableaux 6-7 et 7-5 à 7-6).

5.2.7. Oie

a) Cuisse d'oie déjointée : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.

b) Filet d'oie : il s'agit de la masse pectorale avec peau, avec ou sans aiguillette.

c) Magret ou « maigret » d'oie : filet de poitrine, comprenant la peau et la graisse sous-cutanée couvrant le muscle de la poitrine, sans le muscle pectoral profond.

L'acheteur doit spécifier le ou les calibres des découpes et morceaux faisant l'objet du marché.

Commentaire :

Les différents calibres disponibles pour chaque produit sont précisés en annexes 6 et 7 (tableaux 6-8 et 7-6).

5.2.8. Pintade

a) Cuisse de pintade déjointée : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.

b) Cuisse de pintade avec portion de dos (APD) : c'est la cuisse entière non désossée avec une portion du dos attachée, le poids de cette dernière ne doit pas dépasser 15% de celui du morceau (cuisse « sciée deux lames »). Elle est présentée avec peau attenante.

c) Filet de pintade : il s'agit de la masse pectorale avec peau, avec ou sans aiguillette.

d) Sauté de pintade : viande issue du filet ou de la cuisse et découpée en morceaux, présentée sans os et sans peau.

e) Suprême de pintade : il s'agit de la moitié de la poitrine sans os avec première phalange de l'aile attenante et avec peau.

L'acheteur doit spécifier le ou les calibres des découpes et morceaux faisant l'objet du marché.

Commentaire :

Les différents calibres disponibles pour chaque produit sont précisés en annexes 6 et 7 (tableaux 6-9 et 7-7).

5.3. Abats de volailles et de lapin

Les abats commercialisés au profit des collectivités sont les suivants : le cœur, le gésier et le foie. Leur présentation doit être conforme à celle spécifiée dans le § 5.1.

Commentaire : le cou n'est pas commercialisé en tant que tel en collectivité.

5.3.1. Cœurs de volailles

L'acheteur doit spécifier la ou les espèces faisant l'objet du marché. Les cœurs sont vendus entiers au poids.

Commentaire : les cœurs sont issus de canards gras essentiellement.

5.3.2. Foies de volailles et de lapins

L'acheteur doit spécifier la ou les espèces faisant l'objet du marché (poulet ou pintade, éventuellement mélangés, lapin). Les foies sont vendus entiers au poids.

5.3.3. Gésiers de volailles

L'acheteur doit spécifier la ou les espèces faisant l'objet du marché (poulet, canard, pintade ou dinde, non mélangés). Les gésiers sont vendus entiers au poids.

5.4. Cailles

La caille d'élevage est la caille japonaise (*Coturnix japonica*).

a) Caille entière : avec tête.

b) Crapaudine de caille : il s'agit d'une caille semi désossée par le dos, avec ailes et cuisses.

c) Cuisse de caille : il s'agit d'une cuisse déjointée comprenant le pilon et le haut de cuisse avec os.

d) Filet de caille : il s'agit de la masse pectorale entière avec peau..

L'acheteur doit spécifier le ou les calibres des produits faisant l'objet du marché.

Commentaire :

Les différents calibres disponibles sont précisés en annexes 6 et 7 (tableaux 6-9 et 7-7).

5.5. Viandes de lapin

Le lapin est commercialisé en carcasses entières ou découpées (avec ou sans tête), ou en morceaux, ou en préparations désossées.

a) Cuisse de lapin déjointée : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.

b) Cuisse de lapin avec portion de dos (APD) : c'est la cuisse entière non désossée avec une portion du dos attachée.

c) Emincé de lapin : viande de lapin désossée et coupée en lamelles.

d) Epaulé de lapin : membre antérieur sans côtes.

e) Lapin entier : avec ou sans tête, avec ou sans foie.

f) Lapin entier découpé : lapin découpé respectant les coupes anatomiques constituées de deux cuisses, un râble coupé en deux, un avant coupé en deux, sans tête, sans foie sauf s'il est précisé avec foie.

g) Râble entier de lapin : fraction de carcasse située entre l'avant et le haut des cuisses.

h) Râble découpé de lapin : râble découpé en portions de façon transversale à la colonne vertébrale.

i) Râble désossé de lapin : râble de lapin dont on a ôté la colonne vertébrale et les os y afférant.

j) Sauté de lapin : viande de lapin coupée en morceaux sans os.

L'acheteur doit spécifier le ou les calibres faisant l'objet du marché.

Commentaires :

La viande issue de lapins reproducteurs mâles ou femelles est réservée à un usage charcutier (dénomination lapin charcutier).

Le râble et la cuisse de lapin avec portion de dos vendus congelés ou surgelés peuvent être des produits importés issus d'animaux qui ne sont pas exclusivement élevés pour leur chair.

Les différents calibres disponibles sont précisés en annexes 6 et 7 (tableaux 6-10 et 7-8).

5.6. Volailles à usage festif

Commentaires :

Certaines volailles telles que le chapon, le chapon de pintade, la poularde, la dinde fermière et l'oie ne sont disponibles sur le marché que pendant les périodes festives (cf. tableaux en annexes 6 et 7). Les calibres des produits non définis dans les tableaux sont les suivants :

- Chapon de pintade : 1,8 / 2,5 kg*
- Poularde : 1,8 / 2,5 kg*
- Dinde fermière : 2,5 / 3,5 kg*

6. PRÉSENTATION, CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE

La forme de présentation à la vente (viandes en carcasses, ou piécées), le mode de conservation, et le type de conditionnement et d'emballage sont spécifiés par l'acheteur.

La viande de volaille préemballée, congelée ou surgelée, peut être classée par catégories de poids. Les préemballages peuvent être des préemballages contenant une carcasse de volaille ou des préemballages contenant une ou plusieurs découpes de volaille d'un seul et même type et d'une seule et même espèce.

Commentaire :

Les viandes de volailles, de lapin et de caille sont présentées à la vente essentiellement en carcasses ou piécées.

Les termes réglementaires employés diffèrent selon l'origine du texte :

- *Réglementation consommation :*

Préemballage : l'emballage dans lequel a été conditionnée une unité de vente d'une denrée alimentaire avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.

Emballage extérieur : l'emballage dans lequel la denrée préemballée est présentée lors de sa commercialisation.

- **Réglementation vétérinaire :**

Conditionnement : l'opération réalisant la protection des viandes par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée, et par extension cette enveloppe ou ce contenant.

Emballage : la mise des viandes dans un deuxième contenant et par extension ce deuxième contenant.

Les modes de conservation, les conditionnements et emballages, ainsi que les dates limites de consommation (DLC) et dates limites d'utilisation optimale (DLUO) en usage sont récapitulés dans le tableau ci-après.

Formes de présentation à la vente	Mode de conservation	Type de conditionnement et d'emballage	DLC / DLUO² à titre indicatif
<i>Viandes en carcasse</i>	<i>Réfrigéré en vrac</i>	<i>Film ou papier alimentaire En carton</i>	<i>A consommer rapidement</i>
	<i>Réfrigéré conditionné</i>	<i>En sac par une pièce ou deux, sous film avec ou sans barquette En carton</i>	<i>DLC 9 jours</i>
	<i>Congelé ou surgelé</i>	<i>En vrac, sous film avec ou sans barquette, sous vide En carton</i>	<i>DLUO 12-24 mois</i>
<i>Viandes pièces</i>	<i>Réfrigéré en vrac</i>	<i>Film ou papier alimentaire En carton</i>	<i>A consommer rapidement</i>
	<i>Réfrigéré conditionné</i>	<i>Sous film ou sous vide par X pièces, avec ou sans barquette En carton</i>	<i>DLC 9 jours sous vide DLC 6 jours sous film</i>
	<i>Réfrigéré sous atmosphère modifiée</i>	<i>En sac ou en barquette par X pièces En carton</i>	<i>DLC 9 jours</i>
	<i>Congelé ou surgelé</i>	<i>En vrac, sous film, ou sous vide En carton</i>	<i>DLUO 12-24 mois</i>

7. ÉTIQUETAGE

Sur le plan réglementaire et sans préjudice des dispositions relatives au contrôle métrologique, l'étiquetage de la viande de volailles, de lapin et de caille préemballée doit obligatoirement comporter les mentions suivantes : la dénomination de vente, la quantité nette, la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale, l'état dans lequel la viande est commercialisée et la température d'entreposage recommandée, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté européenne, le numéro d'agrément de l'abattoir ou de l'atelier de découpe donné conformément au règlement (CE) n° 853/2004, le pays de découpe, le pays d'origine si la viande est importée d'un pays tiers, ainsi que l'indication du lot et, pour les volailles, la catégorie à laquelle appartient l'animal (A ou B).

Lorsque la viande de volailles, de lapin ou de caille est commercialisée à un stade antérieur à la vente au consommateur final ou lorsqu'elle est destinée à être livrée aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires pour y être préparée, transformée, fractionnée ou débitée, ces mentions, à l'exception du numéro de lot et des mentions d'origine lorsque la volaille est importée d'un pays tiers qui sont indiqués sur l'étiquette, peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent la viande à laquelle ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou

en même temps qu'elle. Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage de la viande à laquelle ils se réfèrent. Dans ce cas, la dénomination de vente, la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale, ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté européenne, sont portés en outre sur l'emballage extérieur dans lequel la viande est présentée lors de la commercialisation.

En ce qui concerne les viandes livrées en vrac, toutes les indications doivent figurer sur le bordereau de livraison ; le numéro de lot doit également être mentionné sur le conditionnement afin de faciliter la traçabilité des produits.

Commentaire :

Sur le plan pratique, l'étiquetage usuel de la viande de volailles, de lapin et de caille commercialisée est le suivant :

• **Sur le conditionnement (ou préemballage) au contact de la viande :**

- Numéro de lot ;
- Numéro d'agrément de l'abattoir ou de l'établissement de découpe ;
- Mention du conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant ;
- Marque sanitaire de l'abattoir ou de l'établissement de découpe ;
- Pays d'origine (si provenance d'un pays tiers) ;
- Désignation du produit et état (réfrigéré, congelé...) ;
- Classe pour les volailles entières et les découpes (règlement 1538/91) ;
- Calibre et poids net ;
- Date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale ;
- Température de conservation ;
- Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;
- Date de conditionnement et le cas échéant date de congélation ou de surgélation ;
- Marque sanitaire du dernier conditionneur.

• **Sur les documents d'accompagnement des produits réfrigérés :**

- Désignation du produit ;
- Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;
- Poids net ;
- Nombre de colis ;
- Numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou numéro de dispense ;
- Pays d'origine (si provenance d'un pays tiers).

• **Sur les documents d'accompagnement des produits congelés ou surgelés :**

- Désignation du produit ;
- Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;
- Poids net ;
- Nombre de colis ;
- Numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou numéro de dispense.

Pour la vente en vrac doivent figurer sur les documents commerciaux : la catégorie, l'état physique de la denrée, la température d'entreposage, en plus des exigences de la directive 2000/13 relatives à l'étiquetage (article 14).

8. TRANSPORT ET LIVRAISON

Les produits doivent être transportés et livrés dans les conditions prévues par la réglementation, notamment en ce qui concerne le respect des températures.

² DLC et DLUO sont fixées sous la responsabilité du fabricant.

9. MODALITÉS D'ADMISSION ET DE CONTRÔLE

Les contrôles à réception, réalisés systématiquement, font l'objet d'une procédure propre à chaque établissement et ont pour but de vérifier la conformité des produits réceptionnés. Ils peuvent être complétés périodiquement par des contrôles microbiologiques portant sur tout ou partie des critères fixés par la réglementation, selon les produits concernés.

9.1. Contrôles systématiques

9.1.1. Contrôles quantitatifs

Le poids net total de la marchandise livrée doit correspondre à la commande et au poids facturé. Le but est de vérifier que le poids net indiqué sur les emballages est respecté. Il peut, dans un premier temps, être effectué par sondage.

Si le poids livré est inférieur au poids facturé, la marchandise doit être soit refusée, soit acceptée après réfaction du déficit de poids constaté en présence et après signature du réceptionniste et du livreur.

9.1.2. Contrôles qualitatifs

Le contrôle qualitatif a pour but de vérifier visuellement, et si nécessaire au moyen de prélèvements en vue d'analyses de laboratoires :

- que la fourniture faisant l'objet du contrôle correspond à la commande, en particulier aux caractéristiques des produits faisant l'objet du marché telles qu'elles sont énoncées dans le cahier des clauses techniques particulières propre à chaque acheteur ;
- qu'elles proviennent bien des établissements ou ateliers de fabrication visés au marché (conformité de l'étiquetage) ;
- que la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée et aux critères microbiologiques fixés par la réglementation ;
- que la fourniture n'a subi, depuis sa préparation, aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité ;
- que la température de transport est celle prescrite par la réglementation ;
- que les conditionnements et les emballages ont conservé leur intégrité, en particulier que les poches des viandes conditionnées sous vide ne sont pas fuitées, qu'ils sont en parfait état de propreté et que les indications réglementaires y sont portées ;
- que le produit présente les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleurs, d'odeurs et de goût anormaux ;
- que la traçabilité des produits réceptionnés est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur.

9.2. Contrôles périodiques microbiologiques

9.2.1. Constitution de l'échantillon

L'échantillon destiné au laboratoire de microbiologie doit être constitué de 5 unités correspondant à 5 portions consommateur ou à 5 prélèvements d'au moins 100 grammes du produit à analyser. Ces unités doivent être issues d'un même lot de fabrication et prélevées stérilement au hasard si possible dans 5 cartons différents. Elles doivent être conditionnées individuellement et transportées à température réglementaire jusqu'à un laboratoire accrédité, en précisant le numéro de lot.

Ce plan d'échantillonnage permet de prendre en compte la variabilité statistique. Il est caractérisé par la taille de l'échantillon n et une valeur de tolérance c modulant l'interprétation des résultats.

Pour le critère Salmonella, un plan à 2 classes déterminant 2 groupes d'unités est appliqué : satisfaisants ou non satisfaisants ($c=0$).

9.2.2. Résultats et interprétations

Les critères de sécurité applicables aux viandes de volailles sont définis par le règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 :

Désignation	<i>Salmonella</i>	Plan d'échantillonnage		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c		
Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites	À partir du 1.1.2006 Absence dans 10 g À partir du 1.1.2010 Absence dans 25 g	5	0	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits	À partir du 1.1.2006 Absence dans 10 g À partir du 1.1.2010 Absence dans 25 g	5	0	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Si l'échantillon analysé est déclaré satisfaisant, tout le lot réceptionné est considéré *a priori* comme conforme sur le plan microbiologique. Dans le cas contraire, sans préjudice de l'application des mesures prévues à l'encontre du fournisseur dans le cahier des charges, le produit ou le lot de denrées alimentaires est retiré ou rappelé conformément à l'article 19 du règlement (CE) n° 178/2002. Cependant, les produits mis sur le marché, qui n'en sont pas encore au stade de la vente au détail et ne remplissent pas les critères de sécurité applicables aux denrées alimentaires, peuvent être soumis à un traitement supplémentaire destiné à éliminer le risque en question. Ce traitement ne peut être effectué que par des exploitants du secteur alimentaire autres que ceux du commerce de détail.

ANNEXE 1 PRINCIPAUX TEXTES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIFS (spécification)

Règlement (CE) n° 1906/90 du 26 juin 1990 modifié établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille (*JOUE* du 6 juillet 1990).

Règlement (CE) n° 1538/91 du 5 juin 1991 modifié portant modalités d'application du Règlement CE n° 1906/90 du 26 juin 1990 établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille (*JOUE* du 7 juin 1991). Cf.. extrait en annexe 2 ci-après

Règlement (CE) n° 2092/91 du 24 juin 1991 modifié, concernant le mode de production biologique des produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires (*JOUE* du 22 juillet 1991).

Règlement (CE) n° 2081/92 du 14 juillet 1992, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (*JOUE* du 24 juillet 1992).

Directive 2000/13/CE du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard (*JOUE* du 06/05/2000).

Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'AESA et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (*JOUE* du 1^{er} février 2002).

Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (*JOUE* du 25 juin 2004).

Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (*JOUE* du 25 juin 2004).

Règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (*JOUE* du 25 juin 2004).

Règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (*JOUE* du 22 décembre 2005).

Règlement (CE) n° 2074/2005 du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 (*JOUE* du 22 décembre 2005).

Règlement (CE) n° 2076/2005 du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 (*JOUE* du 22 décembre 2005).

Code de la consommation.

Code rural.

Décret n° 67-251 du 17 mars 1967 portant règlement d'administration publique en ce qui concerne le commerce des volailles abattues pour la consommation humaine (*Journal Officiel* du 25 mars 1967).

Arrêté du 24 décembre 1992 portant approbation de la notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label pintades de chair, découpes de pintades de chair et pintades de chair surgelées entières ou en découpe (*Journal Officiel* du 7 janvier 1993).

Arrêté du 22 mars 1993 portant approbation de la notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label oies fermières à rôtir-oies fermières à rôtir surgelées (*Journal Officiel* du 28 mars 1993).

Arrêté du 22 mars 1993 portant approbation de la notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label canards de Barbarie fermiers, découpes de canards de Barbarie fermiers, canards de Barbarie fermiers surgelés entiers ou en découpe (*Journal Officiel* du 1^{er} avril 1993).

Arrêté du 22 mars 1993 portant approbation de la notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label dindes fermières de Noël, dindes fermières à rôtir surgelées (*Journal Officiel* du 1^{er} avril 1993).

Arrêté du 23 novembre 1993 portant approbation de la notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label chapons fermiers, chapons fermiers surgelés (*Journal Officiel* du 1^{er} décembre 1993).

Arrêté du 14 janvier 1994 modifié fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles (*Journal Officiel* du 12 février 1994).

Arrêté du 28 juin 1994 modifié relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (*Journal Officiel* du 31 juillet 1994).

Arrêté du 8 septembre 1994 modifié fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (*Journal Officiel* du 20 septembre 1994).

Arrêté du 29 mai 1995 modifié fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements de découpe de viandes de volailles (*Journal Officiel* du 29 juin 1995).

Arrêté du 22 février 1996 portant homologation de la notice technique poulets de chair, découpes de poulets de chair, préparations et transformations de poulets de chair, poulets de chair surgelés entiers, en découpes ou sous forme de préparations ou transformations (*Journal Officiel* du 25 février 1996).

Arrêté du 8 juin 1996 modifié déterminant les conditions de l'inspection sanitaire *post mortem* des volailles (*Journal Officiel* du 12 juillet 1996).

Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (*Journal Officiel* du 6 août 1998).

Arrêté du 28 août 2000 portant homologation du cahier des charges concernant le mode de production et de préparation biologique des animaux et des produits animaux définissant les modalités d'application du règlement CE no 2092/91 précité, et/ou complétant les dispositions de ce règlement (*Journal Officiel* du 30 août 2000).

Arrêté du 8 septembre 2000 déterminant les conditions de l'inspection sanitaire *ante mortem* des volailles (*Journal Officiel* du 23 septembre 2000).

Arrêté ministériel du 3 avril 2006 relatif aux critères microbiologiques applicables aux produits d'origine animale et aux denrées contenant des produits d'origine animale (*Journal Officiel* du 27 avril 2006).

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale (*Journal Officiel* du 8 août 2006).

Code des Bonnes Pratiques des produits de dinde, dindonneau et autres volailles. *CIDEF*, 2001 (*Comité interprofessionnel de la dinde française* : cidef@wanadoo.fr).

Norme NF V 47-001 d'août 2004 relative à la production et la transformation du lapin de chair domestique.

ANNEXE 2 MODES D'ÉLEVAGE DES VOLAILLES (spécification)

(Extrait du règlement (CEE) n° 1538/91 de la Commission du 5 juin 1991)

a) *Alimenté avec ... % de ...*

La mention des ingrédients particuliers ci-après entrant dans l'alimentation n'est autorisée :

- pour des céréales, que si elles représentent 65% en poids au moins de la formule d'aliment administrée pendant la plus grande partie de la période d'engraissement, qui ne peut comporter plus de 15% de sous-produits des céréales. Toutefois, s'il est fait 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 de maïs,
- pour des légumineuses ou des légumes verts, que s'ils représentent 5% au moins en poids de la formule d'alimentation administrée pendant la plus grande partie de la période d'engraissement,
- pour des produits laitiers, que s'ils représentent au moins 5% en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de finition.

Le terme «oie nourrie à l'avoine» peut cependant être utilisé lorsque l'aliment administré aux oies au stade terminal de trois semaines contient au moins 500 grammes d'avoine par jour.

b) *«Élevé à l'intérieur — système extensif»*

Ce terme ne peut être utilisé que :

- si la densité dans les bâtiments par mètre carré de surface au sol n'excède pas :
 - pour les poulets, jeunes coqs, chapons : 15 oiseaux n'excédant pas au total 25 kg de poids vif,
 - pour les canards, pintades et dindes : 25 kg de poids vif,
 - pour les oies : 15 kg de poids vif,
- si les oiseaux sont abattus aux âges suivants :
 - poulets : 56 jours ou plus,
 - dindes : 70 jours ou plus,
 - oies : 112 jours ou plus,
 - canards de Pékin : 49 jours ou plus,
 - canards de Barbarie : 70 jours ou plus pour les femelles, 84 jours ou plus pour les mâles,
 - canards mulards femelles: 65 jours ou plus,
 - pintades : 82 jours ou plus,
 - jeunes oies (ou oisons) : 60 jours ou plus,
 - jeunes coqs : 90 jours ou plus,
 - chapons : 140 jours ou plus.

c) *«Sortant à l'extérieur»*

Ce terme ne peut être utilisé que :

- si la densité dans les bâtiments et l'âge de l'abattage ne sortent pas des limites fixées au point b), excepté pour les poulets, pour lesquels la densité peut atteindre 13 mais pas plus de 27,5 kg de poids vif au mètre carré, et pour les chapons, pour lesquels la densité ne doit pas dépasser 7,5 par mètre carré et pas plus de 27,5 kg de poids vif au mètre carré,
- si les oiseaux ont eu, pendant la moitié de leur vie, accès en permanence pendant la journée à un parcours extérieur recouvert en majeure partie de végétation et représentant au moins :
 - 1 m² par poulet ou par pintade,
 - 2 m² par canard ou par chapon,
 - 4 m² par dinde ou par oie,
 - pour les pintades, le parcours extérieur peut être remplacé par une volière dont la surface de plancher soit au moins celle du bâtiment et la hauteur d'au moins 2 m. Chaque oiseau dispose d'au moins 10 cm de perchoir en total (bâtiment et volière),
- si la formule d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au moins 70% de céréales,
- si le bâtiment est muni de trappes de sortie d'une longueur combinée d'au moins 4 m par 100 m² de surface du bâtiment.

d) «Fermier élevé en plein air»

Ce terme ne peut être utilisé que si :

- la densité d'occupation du bâtiment par mètre carré de plancher n'excède pas :
 - pour les poulets : 12 sujets n'excédant pas au total 25 kg de poids vif. Toutefois, s'il s'agit de logements mobiles n'excédant pas 150 m² de plancher et restant ouverts la nuit, la densité d'occupation peut être portée à 20 sujets, étant entendu qu'elle ne peut excéder 40 kg de poids vif par mètre carré,
 - pour les chapons : 6,25 sujets (12 jusqu'à 91 jours) n'excédant pas au total 35 kg de poids vif,
 - pour les canards de Barbarie et de Pékin : soit 8 mâles n'excédant pas au total 35 kg de poids vif, soit 10 femelles n'excédant pas au total 25 kg de poids vif,
 - pour les canards mulards : 8 sujets n'excédant pas au total 35 kg de poids vif,
 - pour les pintades : 13 sujets n'excédant pas au total 25 kg de poids vif,
 - pour les dindes : 6,25 sujets (10 jusqu'à 7 semaines) n'excédant pas au total 35 kg de poids vif,
 - pour les oies : 5 sujets (10 jusqu'à 6 semaines), 3 sujets durant les 3 dernières semaines de l'engraissement s'ils sont élevés en claustration, n'excédant pas au total 30 kg de poids vif,
- la surface utilisable totale des bâtiments avicoles par site individuel d'élevage n'excède pas 1 600 m²,
- chaque bâtiment avicole ne compte pas plus de :
 - 4 800 poulets,
 - 5 200 pintades,
 - 4 000 canards de Barbarie ou de Pékin femelles, 3 200 canards de Barbarie ou de Pékin mâles ou 3 200 canards mulards,
 - 2 500 chapons, oies et dindes,
- le bâtiment est muni de trappes de sortie d'une longueur combinée d'au moins 4 m par 100 m² de surface du bâtiment,
- les volailles ont accès en permanence pendant la journée à un parcours extérieur, au moins à partir de l'âge de :
 - six semaines pour les poulets et chapons,
 - huit semaines pour les canards, oies, pintades et dindes,
- le parcours extérieur est recouvert en majeure partie de végétation et représentant au moins :
 - 2 m² par poulet, canard de Barbarie ou de Pékin, ou pintade,
 - 3 m² par canard mulard,
 - 4 m² par chapon, à partir du 92^e jour (2 m² jusqu'à 91 jours),
 - 6 m² par dinde,
 - 10 m² par oie.

Pour les pintades, le parcours extérieur peut être remplacé par une volière dont la surface de plancher soit au moins le double de celle du bâtiment et la hauteur d'au moins 2 m. Chaque oiseau dispose d'au moins 10 cm de perchoir en total (bâtiment et volière),

- les oiseaux engraisés appartiennent à une souche reconnue comme étant à croissance lente,
- la formule d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au moins 70% de céréales,

— l'âge minimal d'abattage est de :

- 81 jours pour les poulets,
 - 150 jours pour les chapons,
 - 49 jours pour les canards de Pékin,
 - 70 jours pour les canards de Barbarie femelles,
 - 84 jours pour les canards de Barbarie mâles,
 - 92 jours pour les canards mulards,
 - 94 jours pour les pintades,
 - 140 jours pour les dindes et dindons et les oies à rôtir commercialisés entiers,
 - 98 jours pour les dindes destinées à la découpe,
 - 126 jours pour les dindons destinés à la découpe,
 - 95 jours pour les oies destinées à la production de foie gras et de magret,
 - 60 jours pour les jeunes oies et oisons.
- la finition en claustration ne dépasse pas :
- pour les poulets de plus de 90 jours : 15 jours,
 - 4 semaines pour les chapons,
 - pour les oies et les canards mulards de plus de 70 jours, destinés à la production de foie gras et de magret : 4 semaines.


e) «Fermier élevé en liberté»

L'emploi de ce terme répond aux mêmes critères que ceux définis au point d), à l'exception du fait que les oiseaux doivent avoir accès en permanence pendant la journée à un parcours extérieur illimité.

ANNEXE 3 SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE (Spécification)




I. Réglementation européenne (spécification)

Il existe quatre signes d'identification de la qualité et de l'origine définis dans plusieurs règlements européens et identifiables par les logos AOP, IGP, STG et AB :

	<p>L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) protège la dénomination d'un produit dont l'origine de la matière première, la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. Les caractéristiques des produits ainsi protégés sont donc essentiellement liées au terroir.</p> <p>Les seules AOP existant en volailles sont les volailles de Bresse (France).</p>
	<p>Une Indication Géographique Protégée (IGP) correspond au nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> - dont une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.
	<p>La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) permet de reconnaître et de protéger au niveau communautaire des produits agricoles et des denrées alimentaires traditionnels qui présentent un caractère spécifique lié à la méthode de production et/ou d'élaboration, mais pas à l'origine géographique.</p> <p>La seule STG existant en volailles est la viande de dinde fermière traditionnelle du Royaume-Uni.</p>
	<p>La mention Agriculture Biologique (AB) atteste qu'un produit est issu d'un mode de production soucieux de l'environnement, qui s'interdit l'utilisation de produits chimiques et de synthèse et qui respecte le bien être des animaux.</p>

II. Réglementation française (spécification)

En plus des signes européens, trois signes officiels français existent :

	<p>Le Label Rouge garantit la qualité supérieure d'un produit. Ce dernier doit satisfaire à des exigences sévères de goût et de qualité pour lesquelles il est contrôlé à chaque étape de sa production et de son élaboration.</p> <p>En volailles, le Label Rouge implique ainsi un mode d'élevage fermier, en plein air ou en liberté, et une démarche collective identifiée par son origine géographique.</p>
	<p>L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) identifie un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. L'AOC implique un lien étroit entre produit, terroir et savoir-faire. On retrouve dans l'AOC le pendant de l'AOP au niveau européen.</p> <p>Les seules AOC existant en volailles sont les volailles de Bresse.</p>
	<p>Le logo AB atteste que le produit respecte le cahier des charges français sur le mode d'agriculture biologique.</p>

**Liste des productions bénéficiant en janvier 2006
de signes européens ou français d'identification de la qualité et de l'origine**

(annexe indicative)

signe de qualité espèce	LR	AOC : uniquement les volailles de Bresse	IGP	AB	AOP : uniquement les volailles de Bresse (France)	STG
Poulet	X	X	X	X	X	
Chapon	X	X	X		X	
Poularde	X	X	X		X	
Pintade	X		X	X		
Chapon de pintade	X		X			
Dinde	X	X	X	X	X	X (UK)
Canard	X		X	X		
Oie	X		X			
Caille	X		X			
Lapin	X					

Tableau comparatif de différents modes de production français (AOC, AB, Label Rouge, Certification de conformité, standard) pour les principales espèces de volailles (annexe indicative)

		Souche	Alimentation	Mode d'élevage	Durée d'élevage
POULET	AOC	croissance lente	céréales, finition aux produits laitiers	En plein air	120 jours minimum
	Bio	croissance lente	100% végétale, au moins 90% d'aliments bio et 65% de céréales + protéagineux + oléagineux	En plein air, parcours conduit selon les principes de l'agriculture biologique	81 jours minimum
	Label Rouge	croissance lente	100% végétale, au moins 75% de céréales	Fermier en plein air ou en liberté	81 jours minimum
	Certifié *	croissance intermédiaire	100% végétale, au moins 65% de céréales	En claustration	56 jours
	Standard 100% végétal *	croissance rapide	100% végétale	En claustration	35 à 40 jours (objectif poids)
	Standard *	croissance rapide	conforme à la réglementation	En claustration	35 à 40 jours (objectif poids)
DINDE	Bio	croissance lente	100% végétale, au moins 90% d'aliments bio et 65% de céréales + protéagineux + oléagineux	En plein air, parcours conduit selon les principes de l'agriculture biologique	101 jours minimum
	Label Rouge	croissance lente	100% végétale, au moins 75% de céréales	Fermier en plein air	98 jours minimum
	Certifiée *	croissance rapide	100% végétale, au moins 65% de céréales	En claustration	85 jours minimum
	Standard *	croissance rapide	conforme à la réglementation	En claustration	environ 85 jours (objectif poids)
PINTADE	Bio	croissance lente	100% végétale, au moins 90% d'aliments bio et 65% de céréales + protéagineux + oléagineux	En plein air, parcours conduit selon les principes de l'agriculture biologique	94 jours minimum
	Label Rouge	croissance lente	100% végétale, au moins 70% de céréales	Fermier en plein air	94 jours minimum
	Certifiée *	non défini	100% végétale, dont 70% de céréales	En claustration	82 jours
	Standard *	non défini	conforme à la réglementation	En claustration	75 à 77 jours
CANARD	Bio	Pékin ou Barbarie	100% végétale, au moins 90% d'aliments bio et 65% de céréales + protéagineux + oléagineux	En plein air, parcours conduit selon les principes de l'agriculture biologique	Race Pékin : 49 jours minimum Race Barbarie : 70 jours minimum
	Label Rouge	Pékin ou Barbarie	100% végétale, au moins 75% de céréales	Fermier en plein air	Race Pékin : 50 jours minimum Race Barbarie : 74 jours minimum
	Certifié *	non défini	100% végétale, au moins 65% de céréales	En claustration	Race Barbarie : 70 jours
	Standard *	non défini	conforme à la réglementation	En claustration	non défini

* Les règles indiquées pour les modes AOC, Bio et Label Rouge correspondent à des exigences minimales réglementaires. Celles indiquées en certification de conformité et en standard sont des règles principalement pratiquées.

		Souche	Alimentation	Mode d'élevage	Durée d'élevage
CAILLE	Label Rouge	colorée	100% végétale, au moins 70% de céréales	En plein air, sous volière	42 jours minimum
	Standard *	non défini	conforme à la réglementation	En claustration	entre 27 et 42 jours
OIE	Label Rouge	croissance lente	100% végétale, au moins 75% de céréales	Fermier en plein air	140 jours minimum
	Standard *	non défini	conforme à la réglementation	En claustration	non défini

* Les règles indiquées pour les modes AOC, Bio et Label Rouge correspondent à des exigences minimales réglementaires. Celles indiquées en certification de conformité et en standard sont des règles principalement pratiquées.

ANNEXE 4 DÉFAUTS ET ALTÉRATIONS DES VIANDES (annexe indicative)

1. DÉFAUTS ET ALTÉRATIONS DES VIANDES RÉFRIGÉRÉES

1.1. Défauts des viandes non conditionnées

Les viandes sont sujettes à putréfaction. La putréfaction résulte de la dégradation progressive du muscle par des bactéries qui s'attaquent aux protéines musculaires. Les composés issus du développement bactérien sont responsables de l'aspect et de l'odeur des viandes altérées. L'altération des viandes est un phénomène d'apparition progressive. Les premières manifestations de ce phénomène sont discrètes : **odeur dite de relent et modification de l'aspect de la viande qui devient poisseuse**. Par la suite, lorsque le phénomène s'intensifie, des modifications plus importantes se développent : **odeur putride, noircissement et ramollissement des produits en superficie**. Ces phénomènes entraînent le retrait de ces produits de la consommation humaine.

Les principaux micro-organismes responsables de la putréfaction superficielle des viandes sont des **bactéries aérobies**. Ces bactéries sont toujours présentes sur les viandes et ce dès le stade de l'abattage. **La croissance et l'activité de ces bactéries dépendent principalement de la température, du niveau d'élaboration des morceaux et du degré d'humidité en superficie de la viande**.

En raison des nombreuses manipulations nécessaires à leur préparation, les **viandes piécées sont très exposées aux contaminations bactériennes**. Or, le suc musculaire libéré consécutivement au piéçage des viandes constitue un milieu propice au développement bactérien pour peu que les paramètres physiques tels que le pH ou la température soient favorables aux bactéries. Par conséquent, **les viandes piécées sont davantage sensibles à la putréfaction que les carcasses**.

Par ailleurs, plus les viandes piécées sont exposées à des températures élevées et plus les phénomènes de putréfaction seront d'apparition précoce et d'intensité importante.

1.2. Défauts des viandes conditionnées

Pour limiter le développement et l'action des bactéries aérobies responsables des phénomènes d'altération et de putréfaction le conditionnement des produits sous vide ou sous atmosphère modifiée est largement utilisé. Les viandes ainsi conditionnées doivent néanmoins être conservées selon la plus stricte observance de la chaîne du froid.

Ces modes de conditionnement, en créant un milieu défavorable à la prolifération des bactéries responsables de la putréfaction, **permettent de commercialiser la viande à l'état frais pendant quelques jours sous réserve du respect des conditions de conservation préconisées par le conditionneur**.

Le conditionnement sous atmosphère consiste à remplacer l'air situé autour des produits par un mélange de gaz contenant du dioxyde de carbone, de l'oxygène et de l'azote en proportions permettant d'inhiber (ou plutôt de ralentir) la croissance des bactéries putréfiantes (rôle du CO₂).

Les principaux défauts que l'on peut malheureusement parfois rencontrer sur les viandes conditionnées sont :

- L'apparition **d'odeurs fortes ou de putréfaction à l'ouverture**. Ces odeurs anormales résultent de la production de composés volatils par des bactéries aéro-anaérobies ou anaérobies strictes ;
- **Le gonflement des sacs**. Ce gonflement résulte généralement de la production de gaz (CO₂ et H₂S) par des bactéries présentes sur les viandes conditionnées ;
- L'apparition de **couleurs anormales sur les viandes**. Ces colorations résultent essentiellement de **défauts d'étanchéité des conditionnements**, entraînant une oxydation anormale du pigment ;
- La **putréfaction des viandes**. La putréfaction résulte alors du développement de bactéries aéro-anaérobies ou aérobies sur les viandes conditionnées. La présence d'oxygène dans les produits conditionnés sous vide résulte d'un **défaut d'étanchéité des conditionnements (défaut de soudure ou utilisation d'une pellicule plastique insuffisamment imperméable aux gaz) ou de la persistance de poches d'air dans les produits (entre différents morceaux de viande dans des conditionnements de volume important)**.

Les viandes présentant de tels défauts doivent être écartées de la consommation humaine en raison du danger potentiel qu'elles représentent pour la santé du consommateur.

1.3. Maîtrise du phénomène d'altération.

1.3.1. Défauts communs aux viandes conditionnées et aux viandes non conditionnées

Les points devant être maîtrisés sont les suivants :

- Charge microbienne initiale des viandes. La prévention des phénomènes d'altération passe par une **bonne maîtrise des conditions d'hygiène lors de l'abattage et de la préparation des produits**. La maîtrise de ces conditions d'hygiène permet de limiter la charge microbienne initiale des produits piécés et donc de ralentir l'apparition des phénomènes de putréfaction.
- **Maintien des produits au froid**. La croissance et l'activité des micro-organismes aérobies responsables de la putréfaction sont directement liées à la température de conservation des produits. Le ralentissement des phénomènes de putréfaction résulte de l'application aux produits de températures positives les plus basses possibles. **La température optimale de conservation des viandes est donc comprise entre 0 et 2°C**. On peut estimer que la durée de vie d'une viande est diminuée d'un facteur deux chaque fois que la température de conservation s'élève de deux degrés Celsius.

1.3.2. Dispositions particulières aux viandes conditionnées

En sus des points évoqués ci-dessus les caractéristiques suivantes doivent être maîtrisées :

- Effet barrière aux gaz des pellicules plastiques important ;
- Mise sous vide des produits satisfaisante. La pression d'air résiduelle dans le conditionnement ne doit pas être supérieure à 15 millibars ;
- Qualité des soudures du conditionnement (absence de fuites) ;
- Composition du mélange gazeux utilisé lors du conditionnement sous atmosphère modifiée.

2. DÉFAUTS ET ALTÉRATIONS DES VIANDES CONGELÉES OU SURGELÉES

La congélation inhibe ou ralentit fortement l'activité des micro-organismes et les réactions physico-chimiques évoquées ci-dessus. C'est pourquoi la congélation comme la surgélation sont d'excellentes techniques de conservation.

Le froid ne protégeant pas du milieu extérieur, **le conditionnement a un rôle important dans la qualité de la conservation des viandes pendant leur stockage au froid**. Les viandes surgelées sont d'ailleurs obligatoirement conditionnées pour être commercialisées. Elles bénéficient ainsi de toutes les protections décrites ci-dessus, particulièrement lorsqu'elles sont sous vide.

Le maintien sans faille à une température très basse est nécessaire pour conserver la cristallisation obtenue au moment de la surgélation sans modification. **Les variations de température**, même de faible amplitude, peuvent modifier cette cristallisation et **sont à l'origine des principales altérations constatées sur des viandes surgelées**.

Il peut notamment s'agir de modifications physico-chimiques.

- **Au cours de l'entreposage**, les viandes peuvent subir une **dessiccation** proportionnelle au temps de séjour, aux variations de températures subies et à l'étanchéité de leur emballage.
- Si cet emballage est étanche mais lâche, la déshydratation a lieu dans le micro climat du paquet et **la présence de givre témoignera de cette dessiccation** avant même que la perte de masse devienne sensible.
- **La déshydratation en surface** facilite l'oxydation et se traduit par des **dénaturations locales**. Des taches claires appelées « **brûlures de congélation** » apparaissent et donnent aux viandes crues un **aspect peu engageant**. Cette altération de l'aspect des viandes correspond à une sublimation de la glace, qui s'accompagne de la formation de cavités au niveau des couches superficielles, d'où l'aspect blanc grisâtre.

- Ces « **brûlures de congélation** » témoignent aussi de variations successives de la température de conservation. Elles **disparaissent à la cuisson**.

- Le **rancissement des graisses est un risque** dont il est possible de se prémunir. Il s'explique par des réactions d'hydrolyse et d'oxydation auxquelles sont sensibles les acides gras insaturés. **Il peut se produire à tout moment si les viandes sont soumises à des variations de température au cours de leur stockage.**

Le phénomène est le suivant. L'oxygène a une action auto-catalytique, la réaction initiée dans un premier temps se poursuivant, catalysée par les produits formés. En l'occurrence, la réaction commence par la formation de peroxydes, lesquels sont ensuite dégradés pour donner naissance à un grand nombre de composés tels que des aldéhydes, des cétones ou des acides responsables de l'apparition de saveurs désagréables.

Or, la formation de peroxydes est considérablement accélérée par une élévation de la température. Cette réaction en chaîne peut donc être initiée ou ré-initiée lorsque les viandes sont soumises à des variations de température. Les dégradations qualitatives étant irréversibles et cumulatives, leur répétition finit par conduire à une altération sensible des viandes. D'où le **lien indirect entre le rancissement des viandes et leur durée de stockage**. Cette évolution n'est pas inéluctable : **une bonne maîtrise de la chaîne du froid et un conditionnement sous vide sont deux moyens de limiter le problème.**

Aux températures maximales de stockage préconisées (-12°C pour les viandes congelées, -18°C pour les viandes surgelées), toute prolifération bactérienne est arrêtée.

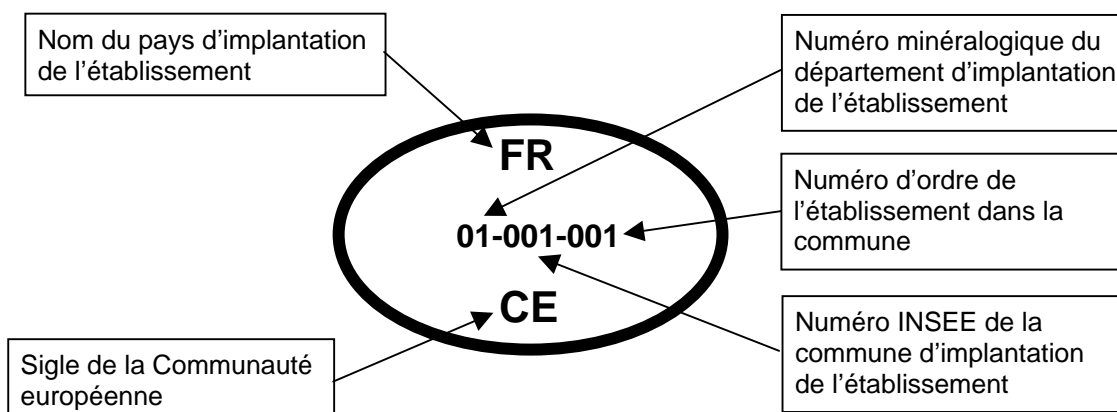
- Seules les levures et moisissures peuvent encore se développer à des températures inférieures à -18°C et jusqu'à -25°C. Leur développement à la surface des viandes congelées peut modifier leur aspect.

- Les réactions de dénaturation des protéines reprennent à la décongélation, dès que la température atteint la plage -5°C/-1°C. C'est une phase qu'il importe de maîtriser et de réaliser au froid d'autant qu'une décongélation trop rapide est déconseillée : elle entraîne la rupture des parois cellulaires de la viande avec un taux d'exsudat important. A la cuisson, la viande perd une quantité de jus plus importante et sera plus dure à la dégustation. **Une décongélation lente et régulière est nécessaire** pour obtenir un bon résultat à partir de carcasses surgelées. En revanche, il est d'usage de mettre en œuvre les pièces de découpe sans décongélation préalable.

ANNEXE 5 MARQUES DE SALUBRITÉ (spécification)

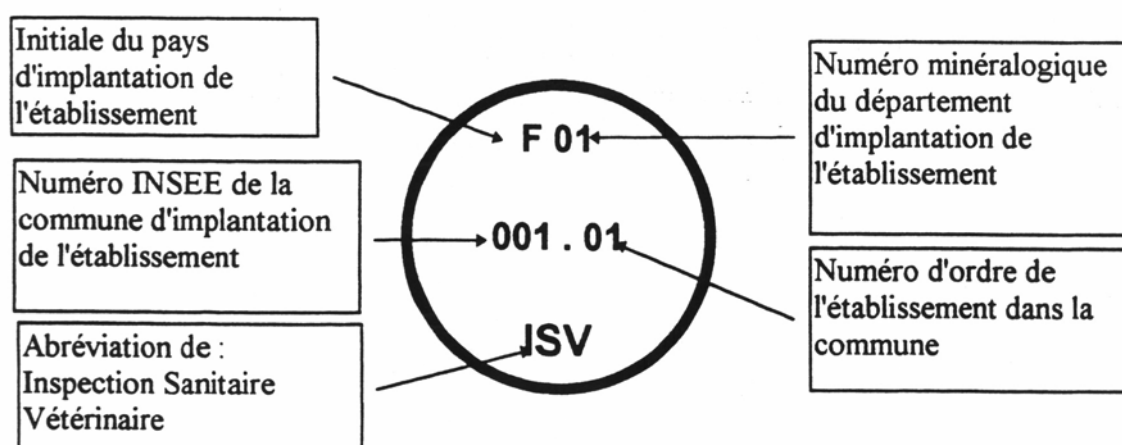
Les marques de salubrité apposées sur les morceaux de découpe attestent que ces produits ont été préparés dans des ateliers de découpe agréés ou dérogataires et dans des conditions conformes à la réglementation sanitaire afférente à ce genre d'établissement. Ces marques de salubrité sont de deux types.

- **Estampille CE ou estampille ovale :**



Les estampilles ovales CE ne peuvent être apposées que sur des morceaux de découpe provenant de carcasses abattues dans des abattoirs agréés CE. Ces carcasses portent elles mêmes l'estampille ovale de salubrité CE.

- **Estampille loco-régionale ou estampille ronde :**



Ces estampilles sont apposées sur les conditionnements individuels ou sur les emballages de regroupement des viandes fraîches.

ANNEXES 6 et 7 CALIBRES DES PRODUITS (indicatives)

Les calibres couramment pratiqués par le commerce de la restauration collective publique sont précisés dans les tableaux des annexes 6.1 à 7.8. **Ces calibres ne sont pas réglementaires mais reflètent les usages commerciaux actuels.**

Pour les produits présentés dans les tableaux des annexes 6.1 à 7.8, l'acheteur précise dans le cahier des charges :

- 1) soit un poids dans la fourchette de poids proposés, avec la tolérance indiquée. Ex : poulet PAC 1,2 kg +/- 100 g.
- 2) soit la fourchette mini/maxi de poids proposée, ou une de celles proposées pour le produit considéré. Ex : chapon PAC 2,5 / 3,3 kg, ou escalope de poulet 90 / 120 g, ou filet de poulet 120 / 140 g.

ANNEXE 6 CALIBRES DES PRODUITS RÉFRIGÉRÉS (annexe indicative)

TABLEAU 6-1 : Poulets, coqs, poules, coquelets et chapons Standard réfrigérés

Dénomination du produit	Poulet	Coq	Poule	Coquelet	Chapon
Carcasse éviscérée PAC	1 – 1,6 kg +/- 100 g	2,5 / 4,5 kg	0,8 / 1,3 kg	350-500500- 650	2,5 / 3,3 kg
Carcasse effilée	/	3 / 5 kg	2 / 3 kg	/	/
Demi carcasse	500 – 800 g +/- 100 g	/	/	200-400	/
Cuisse déjointée	200 / 240 g 240 / 280 g	/	170 / 240 g	/	400 / 500 g
Cuisse avec portion de dos sciée 2 lames	220 / 260 g	/	220 / 260 g	/	/
Cuisse avec portion de dos sciée 1 lame	260 / 300 g	/		/	/
Haut de cuisse déjointée	120 / 160 g	/	/	/	/
Haut de cuisse avec portion de dos sciée 2 lames	150 / 200 g	/	/	/	/
Haut de cuisse avec portion de dos sciée 1 lame		/	/	/	/
Pilon	70 / 100 g 100 / 130 g	/	/	/	/
Aile	60 / 100 g	/	/	/	/
Aileron	50 / 80 g	/	/	/	/
Suprême	130 / 170 g 170 / 220 g	/	/	/	300 / 400 g
Filet, blanc (sans os sans peau)	90 / 120 g 120 / 140 g 140 / 160 g	/	/	/	/
Escalope (sans os sans peau)	90 / 120 g 120 / 140 g 140 / 160 g	/	80 / 120 g	/	/
Aiguillette	20 / 30 g	/	/	/	/
Manchon	30 / 50 g	/	/	/	/
Morceaux de découpe avec os	/	150 / 200 g 200 / 250 g	/	/	150 / 200 g
Morceaux de découpe sans os (sauté)	30 / 50 g 70 / 90 g	/	/	/	40 / 60 g
Emincé cuisse poulet	15 / 25 g	/	/	/	/
Emincé blanc poulet	15 / 25 g	/	/	/	/
Brochette pure viande	90 / 100 g	/	/	/	/

TABLEAU 6-2 : Poulets et chapons AOC réfrigérés

Dénomination du produit	Poulet	Chapon
Carcasse éviscérée PAC	1,3 – 1,6 kg +/- 200 g	/
Carcasse effilée	1,6 – 2 kg +/- 200 g	3,5 / 4 kg

TABLEAU 6-3 : Poulets et chapons certifiés réfrigérés

Dénomination du produit	Poulet	Chapon
Carcasse éviscérée PAC	1 – 1,6 kg +/- 100 g	2,5 / 3,3 kg
Demi carcasse	500 – 800 g +/- 100 g	/
Cuisse déjointée	200 / 240 g 240 / 280 g	/
Haut de cuisse déjointée	120 / 160 g	/
Pilon	70 / 100 g 100 / 130 g	/
Suprême	160 / 200 g 200 / 240 g	/
Filet, blanc (sans os sans peau)	90 / 120 g 120 / 140 g 140 / 160 g	/
Escalope (sans os sans peau)	90 / 120 g 120 / 140 g 140 / 160 g	/
Aiguillette	40 / 60 g	/
Morceaux de découpe (sauté) sans os sans peau	30 / 50 g	/
Emincé cuisse poulet	15 / 25 g	/
Emincé blanc poulet	15 / 25 g	/

TABLEAU 6-4 : Poulets, poules et chapons Label Rouge réfrigérés

Dénomination du produit	Poulet	Poule	Chapon
Carcasse éviscérée PAC	1,1 – 1,8 kg +/- 100 g	1 / 1,3 kg	2,5 / 3,5 kg
Carcasse effilée	1,5 – 2 kg +/- 200g	/	3,3 / 3,9 kg
Demi carcasse	550 – 900 g +/- 100 g	/	/
Cuisse déjointée	200 / 240 g 240 / 280 g 280 g et +	/	/
Haut de cuisse déjointée	100 / 200 g	/	/
Pilon	70 / 160 g	/	/
Suprême	180 / 220 g 220 g et +	/	/
Filet (sans os sans peau)	100 / 140 g 140 / 180 g	/	/
Escalope (sans os sans peau)	100 / 140 g 140 / 180 g	/	/
Morceaux de découpe (sauté) sans os sans peau	40 / 60 g	/	/
Emincé cuisse poulet	15 / 25 g	/	/
Emincé blanc poulet	15 / 25 g	/	/

TABLEAU 6-5 : Poulets bio réfrigérés

Dénomination du produit	Poulet
Carcasse éviscérée PAC	1,3 – 1,8 kg +/- 100 g
Demi carcasse	650 – 900 g +/- 100 g
Cuisse déjointée	220 / 260g 260g et +
Haut de cuisse déjointée *	130 / 160 g
Pilon *	100 / 130 g
Suprême	200 / 300 g
Filet (sans os sans peau)	120 / 180 g
Morceaux de découpe (sauté) sans os sans peau	40 / 60 g

* avec parité : l'acheteur doit commander à la fois des hauts de cuisse et des pilons, en quantités égales.

TABLEAU 6-6 : Dindes et dindonneaux réfrigérés

Dénomination du produit	Standard – Classe A	Certifié	Label Rouge Fermier
Carcasse éviscérée PAC	2,5 / 3,5 kg : Baby 4 / 6 kg : Femelle 7 / 9 kg : Mâle	/	2,5 / 3,5 kg
Carcasse effilée	/	/	3,3 / 3,9 kg
Cuisse déjointée Mâle	0,8 / 1,30 kg	0,8 / 1,30 kg	0,8 / 1,3 kg
Cuisse déjointée Femelle	500 / 800 g	500 / 800 g	500 / 800 g
Pilon	280 / 360 g	/	/
Emincé rouge dinde	15 / 25 g	15 / 25 g	15 / 25 g
Emincé blanc dinde	15 / 25 g	15 / 25 g	15 / 25 g
Filet (femelle)	500 / 800 g	500 / 800 g	500 / 800 g
Filet (mâle)	0,8 / 1,3 kg	0,8 / 1,3 kg	0,8 / 1,3 kg
Steak (sans os sans peau)	120 / 140 g	120 / 140 g	/
Escalope	70 – 150 g +/- 10 g	70 – 150 g +/- 10 g	70 – 150 g +/- 10 g
Aiguillette	20 / 30 g	20 / 30 g	/
Rôti filet non bardé	1,8 / 2,2 kg	1,8 / 2,2 kg	1,8 / 2,2 kg
Rôti dinde mixte non bardé 50/50	1,8 / 2,2 kg	/	/
Rôti dinde mixte non bardé 65/35	1,8 / 2,2 kg	1,8 / 2,2 kg	/
Sauté (sans os sans peau)	40 – 100 g +/- 10 g	40 – 100 g +/- 10 g	40 – 80 g +/- 10 g
Blanquette (avec os et avec peau)	200 / 300 g	200 / 300 g	/
Osso bucco	100 / 120 g 120 / 160 g	100 / 120 g 120 / 160 g	/
Côtelette	130 / 170 g	/	130 / 170 g
Tournedos cuisse	90 / 110 g 120 / 140 g	90 / 110 g 120 / 140 g	/
Tournedos filet	100 / 120 g 140 / 160 g	100 / 120 g 140 / 160 g	
Brochette pure viande rouge	90 / 110 g 120 / 140 g		
Brochette pure viande blanche	90 / 110 g 120 / 140 g		

TABLEAU 6-7 : Canards réfrigérés

Dénomination du produit	Mulard Gras	Barbarie Standard	Barbarie Certifié	Barbarie Label Rouge Fermier	Caneton
Carcasse éviscérée PAC	/	2,5 / 3,8 kg	2,5 / 3,8 kg	3 / 4,5 kg	0,8 / 1,1 kg
Carcasse effilée	/	3 / 4,5 kg	/	/	/
Cuisse déjointée à rôtir	300 / 400 g	320 – 360 g +/- 40 g	320 – 360 g +/- 40 g	300 / 400 g	/
Filet sans os avec peau	/	320 – 360 g +/- 40 g	320 – 360 g +/- 40 g	300 / 400 g	/
Magret	340 - 400 g +/- 40 g	/	/	/	/
Steak	/	140 +/- 40 g	/	/	/
Aiguillette	20 / 40 g	20 / 40 g	/	/	/
Sauté (sans os, avec ou sans peau)	/	40 / 60 g	/	/	/
Manchon	120 / 160 g	80 / 140 g	/	/	/

TABLEAU 6-8 : Canettes de Barbarie et Oies réfrigérées

Dénomination du produit	Canette			Oie	
	Standard	Certifiée	Label Rouge Fermière	plein air	LR Fermière
Carcasse éviscérée PAC	1,2 / 1,8 kg	1,2 / 1,8 kg	1,2 / 1,7 kg	3 / 4 kg	3 / 4 kg
Carcasse effilée	1,4 / 2 kg	/	1,4 / 2 kg	4 / 5 kg	4 / 5 kg
Cuisse déjointée	130 / 200 g	130 / 200 g	150 / 220 g	350 / 450 g	/
Suprême	250 / 350 g	/	/	/	/
Filet sans os avec peau	150 / 220 g	150 / 220 g	150 / 220 g	300 / 400 g	/
Magret	/	/	/	250 / 350 g *	/

* pour l'oie grasse, les calibres sont les suivants : 320 - 420 g +/- 40 g

TABLEAU 6-9 : Pintades et cailles réfrigérées

Dénomination du produit	Pintade		Caille	
	Standard	Label Rouge Fermière	Standard	Label Rouge Fermier
Carcasse éviscérée PAC	1 – 1,2 kg +/- 100 g	1 – 1,3 kg +/- 100 g	130 / 180 g 180 g et + avec tête	200 / 280 g
Carcasse effilée	/	1,2 / 1,6 kg	180 / 240 g	/
Cuisse déjointée	150 / 180 g 180 / 220 g 220 / 260 g	150 / 180 g * 180 / 220 g * 220 / 260 g *	20 / 30 g	/
Cuisse avec portion de dos sciée 2 lames	150 / 220 g 220/260 g	/	/	/
Suprême	150 / 180 g 180 / 220 g 220 / 260 g	150 / 180 g * 180 / 220 g * 220 / 260 g *	/	/
Filet avec peau	100 / 150 g	/	20 / 30 g	/
Sauté (sans os sans peau)	30 / 60 g	/	/	/
Crapaudine	/	/	100 / 150 g	/

* avec parité : l'acheteur doit commander à la fois des cuisses et des suprêmes, en quantités égales

TABLEAU 6-10 : Lapins réfrigérés

Dénomination du produit	Calibres
Lapin entier (nu, ou en barquette, ou sous fourreau)	1,1 / 1,5 kg
Lapin entier découpé	150 / 200 g
Sauté de lapin	40 / 60 g
Epaule de lapin	100 / 160 g
Râble entier de lapin	300 / 400 g
Râble découpé de lapin	A la demande
Emincé de lapin	15 / 25 g
Râble désossé de lapin	200 / 280 g
Cuisse de lapin	180 / 220 g 220 / 260 g

ANNEXE 7 CALIBRES DES PRODUITS CONGELÉS OU SURGELÉS (annexe indicative)

TABLEAU 7-1 : Poulets, coqs, poules, coquelets et chapons Standard, congelés ou surgelés

Dénomination du produit	Poulet	Coq	Poule	Coquelet	Chapon
Carcasse éviscérée PAC	1 – 1,5 kg +/- 100 g	2,5 / 4,5 kg	0,8 / 1,3 kg	450 / 550 g 550 / 650 g	2,5 / 3,3 kg
Cuisse déjointée	170 / 200 g 200 / 240 g 240 / 280 g	/	/	/	400 / 600 g
Cuisse avec portion de dos sciée 2 lames	180 / 220 g 220 / 260 g	/	200 / 250 g	/	/
Cuisse avec portion de dos sciée 1 lame	260 / 300 g	/	250 / 300 g	/	/
Haut de cuisse déjointée	120 / 180 g	/	/	/	/
Haut de cuisse avec portion de dos sciée 2 lames	120 / 180 g	/	/	/	/
Haut de cuisse avec portion de dos sciée 1 lame		/	/	/	/
Pilon	70 / 100 g	/	/	/	/
Aile	60 / 100 g	/	/	/	/
Aileron	50 / 80 g	/	/	/	/
Suprême	130 / 170 g 170 / 220 g	/	/	/	300 / 500 g
Filet, blanc (sans os sans peau)	60 / 90 g 90 / 120 g 120 / 160 g	/	80 / 120 g	/	/
Escalope (sans os sans peau)	60 / 90 g 90 / 120 g 120 / 160 g	/	80 / 120 g	/	/
Aiguillette	20 / 30 g	/	/	/	/
Morceaux de découpe avec os	/	90 / 130 g	80 / 100 g	/	100 / 150 g
Morceaux de découpe sans os (sauté)	40 / 60 g	/	/	/	40 / 60 g

TABLEAU 7-2 : Poulets AOC, certifiés et bio, congelés ou surgelés

Dénomination du produit	Poulet AOC	Poulet Certifié	Poulet Bio
Carcasse éviscérée PAC	1,3 / 1,5 kg 1,5 / 1,8 kg	1,2 / 1,4 kg 1,4 / 1,6 kg	1,3 / 1,5 kg 1,5 / 1,8 kg
Cuisse déjointée	/	200 / 240 g 240 / 280 g	220 / 260 g 260 g et +
Suprême	/	160 / 200 g 200 / 240 g	200 / 300 g
Filet (sans os sans peau)	/	/	120 / 180 g
Escalope (sans os sans peau)	/	90 / 120 g 120 / 160 g	/
Morceaux de découpe (sauté) sans os sans peau	/	40 / 60 g	40 / 60 g

TABLEAU 7-3 : Poulets, poules et chapons Label Rouge, congelés ou surgelés

Dénomination du produit	Poulet	Poule	Chapon
Carcasse éviscérée PAC	1,2 / 1,4 kg 1,4 / 1,6 kg	1 / 1,3 kg	2,5 / 3,5 kg
Cuisse déjointée	200 / 240 g 240 / 280 g	/	/
Haut de cuisse déjointée	100 / 200 g	/	/
Pilon	70 / 160 g	/	/
Suprême	180 / 220 g 220 g et +	/	/
Filet (sans os sans peau)	100 / 140 g 140 / 180 g	/	/
Escalope (sans os sans peau)	100 / 140 g 140 / 180 g	/	/
Morceaux de découpe (sauté) sans os sans peau	40 / 60 g	/	/

TABLEAU 7-4 : Dindes et dindonneaux congelés ou surgelés

Dénomination du produit	Standard – Classe A	Certifié	Label Rouge Fermier
Carcasse éviscérée PAC	2,5 / 3,5 kg	/	/
Emincé rouge dinde	15 / 25 g	15 / 25 g	15 / 25 g
Emincé blanc dinde	15 / 25 g	15 / 25 g	15 / 25 g
Escalope	90 / 110 g 110 / 130 g 130 / 150 g	90 / 110 g 110 / 130 g 130 / 150 g	90 / 110 g 110 / 130 g 130 / 150 g
Rôti filet non bardé	1,8 / 2,2 kg	1,8 / 2,2 kg	1,8 / 2,2 kg
Rôti dinde mixte non bardé 50/50	1,8 / 2,2 kg	/	/
Sauté (sans os sans peau)	50 – 80 g +/- 10 g	50 – 80 g +/- 10 g	50 – 80 g +/- 10 g
Osso bucco	100 / 120 g 120 / 160 g	100 / 120 g 120 / 160 g	/
Tournedos cuisse	120 / 140 g	120 / 140 g	/
Tournedos filet	120 / 140 g	120 / 140 g	
Brochette pure viande rouge	90 / 110 g 120 / 140 g		
Brochette pure viande blanche	90 / 110 g 120 / 140 g		

TABLEAU 7-5 : Canards congelés ou surgelés

Dénomination du produit	Mulard Gras	Barbarie Standard	Barbarie Certifié
Carcasse éviscérée PAC	/	2,5 / 3,8 kg	2,5 / 3,8 kg
Cuisse déjointée à rôtir	300 / 400 g	320 – 360 g +/- 40 g	320 – 360 g +/- 40 g
Filet avec peau sans os	/	320 – 360 g +/- 40 g	320 – 360 g +/- 40 g
Magret	340 – 400 g +/- 40 g	/	/
Sauté (sans os sans peau)	/	50 – 80 g +/- 10 g	/
Manchon	120 / 160 g	80 / 140 g	/

TABLEAU 7-6 : Canettes de Barbarie et Oies congelées ou surgelées

Dénomination du produit	Canette			Oie plein air
	Standard	Certifiée	Label Rouge Fermière	
Carcasse éviscérée PAC	1,2 / 1,8 kg	1,2 / 1,8 kg	1,2 / 1,7 kg	3 / 4 kg
Cuisse déjointée	130 / 200 g	150 / 220 g	150 / 220 g	350 / 400 g
Filet sans os avec peau	130 / 170 g	150 / 220 g	150 / 220 g	300 / 400 g
Magret	/	/	/	250 / 350 g*

* pour l'oie grasse, les calibres sont les suivants : 320 - 420 g +/- 40 g

TABLEAU 7-7 : Pintades et cailles congelées ou surgelées

Dénomination du produit	Pintade		Caille	
	Standard	Label Rouge Fermière	Standard	Label Rouge Fermier
Carcasse éviscérée PAC	1 – 1,2 kg +/- 100 g	1,2 – 1,4 kg +/- 100 g	130 / 180 g 180 g et + avec tête	200 / 280 g
Cuisse déjointée	150 / 200 g 200 / 250 g	150 / 200 g * 200 / 250 g *	20 / 40 g	/
Cuisse avec portion de dos sciée 2 lames	150 / 200 g 200 / 280 g	/	/	/
Suprême	140 / 180g 180 / 250 g	150 / 180 g * 180 / 250 g *	/	/
Filet avec peau	100 / 180g	100 / 180g	20 / 40 g	/
Sauté (sans os sans peau)	30 / 60 g	/	/	/

* avec parité : l'acheteur doit commander à la fois des cuisses et des suprêmes, en quantités égales.

TABLEAU 7-8 : Lapins congelés ou surgelés

Dénomination du produit	Calibres
Lapin entier (nu, ou en barquette, ou sous fourreau)	1,1 / 1,5 kg
Lapin entier découpé	150 / 200 g
Sauté de lapin	40 / 60 g 60 / 80 g
Râble entier de lapin	300 / 400 g
Râble découpé de lapin	A la demande
Emincé de lapin	15 / 25 g
Cuisse de lapin déjointée	170 / 220 g 220 / 280 g
Cuisse de lapin APD	170/220 g

REMERCIEMENTS

GRUPE D'ÉTUDE DES MARCHÉS DE RESTAURATION COLLECTIVE ET DE NUTRITION (GEMRCN)

Président Georges BEISSON
Inspecteur général de l'Agriculture honoraire

Coordonnateur Vincent MARTINEZ
Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie (MINEFI)
Direction des Affaires Juridiques (DAJ)
Sous-direction de la commande publique
Bureau de la prospective et des affaires techniques
Bâtiment 6 – Condorcet – Pièce 3121 – Télédocus 331
6, rue Louise Weiss
75703 PARIS Cedex 13
Tél : 01.44.97.05.33
Fax : 01.44.97.06.50
email : vincent.martinez@finances.gouv.fr

Nous remercions M. Thierry LEMOINE, président du comité B1 « Viandes » du GEMRCN, ainsi que les membres du comité dont les noms suivent, pour le concours dévoué qu'ils ont apporté à la rédaction de ce document.

Thierry LEMOINE Vétérinaire en chef
Conseiller vétérinaire du directeur général de l'économat des armées
Direction générale de l'économat des armées
BP 50
00300 ARMEES

Muriel BAGNY Assistance Publique – Hôpitaux de Paris (AP-HP)
Approvisionnement Central Hôtelier et Alimentaire (ACHA)

Sophie BOURGERIE SYNDIGEL
DAVIGEL S.A.

Alain BRIQUET Union des Ingénieurs en Restauration Hospitalière (U.D.I.R.H.)
Service Restauration

Aurélien CHARDIGNY Fédération des Industries Avicoles (F.I.A.)

Marie CUENOT Syndicat National des Labels Avicoles de France (SYNALAF)

Stéphane HERVE Syndicat National des Labels Avicoles de France (SYNALAF)
Société DOUX

Agnès LASZCZYK-
LEGENBRE Syndicat National des Labels Avicoles de France (SYNALAF)

Dominique LE CREN	Comité Lapin Interprofessionnel
Gilles LE POTTIER	Comité Interprofessionnel de la Dinde Française (CIDEF)
Franck LEMAITRE	Ministère chargé de l'Agriculture, Service des Nouvelles des Marchés (SNM)
Eric LEPECHEUR	Mairie de Saint-Jean de Braye Service restauration
Danièle LO STIMOLO	SYNDIGEL
Jacqueline MAUPEU-PROUIN	Association des Journées de l'Intendance (A.J.I.) Collège Bel Air de MEUDON
Jacques PETITCOLIN	SYNDIGEL BRAKE France
Eric RATAJCZAK Eric	Ministère chargé de la défense Service Logistique du Commissariat de l'Armée de l'Air (SELOCA)
Maryse ROGER-GORLIN	Ministère de l'Economie des Finances et de l'Industrie Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
Patrick SOUMIREU	SYNDIGEL POMONA PASSION FROID
Danielle THEGARID	Association des Journées de l'Intendance (A.J.I.) Lycée Camille Claudel VITRY SUR SEINE
Frédéric THIREAU	Ministère chargé de l'Agriculture Direction générale de l'alimentation (DGAL) Bureau des établissements de restauration et de distribution
Jean-Claude VAIDIE	Syndicat National des Labels Avicoles de France (SYNALAF) GUILLET – LDC Restauration