

Cahier des charges

« Le poulet de Gibecq »

1. Identification du promoteur

1.1. Nom de la filière

S.C.R.L. Le Poulet de Gibecq
12, chemin du Bonla à 7823 Gibecq

1.2. Organisation

La S.C.R.L. Le Poulet de Gibecq constitue une coopérative qui regroupe les différents producteurs de volailles de qualité différenciée qui sont produits pour la commercialisation par la S.C.R.L. COPROSAIN, coopérative regroupant l'ensemble des producteurs des différents secteurs de production (voir annexe I, organigramme du poulet de Gibecq).

1.3. Relation de la filière avec les agriculteurs

- Le groupement s'occupe de la coordination de la production, de la mise en place des conditions de production, du planning de production par rapport aux demandes de COPROSAIN, de la promotion du produit en relation avec l'action publicitaire de COPROSAIN.
- Plus-value apportée à l'éleveur : le prix de vente à Coprosain est fixé à 4,8 €/kg abattu ou 3,6 €/kg de poids vif. La plus-value apportée au producteur est donc ici près de 4 fois plus élevée par rapport à un poulet standard.
- Respect du guide d'autocontrôle G037 relatif aux productions animales (partie volaille de chair).

2. Noms du produit, du cahier des charges, de la filière

« Le Poulet de Gibecq »

3. La méthode de production

3.1. Modèle de développement

3.1.1. Catégorie

Volaille de rente

3.1.2. Type

Volaille de type chair

3.1.3. Stades pouvant être présents dans l'exploitation

L'élevage de poulets est organisé selon deux stades :

1. des exploitations prennent en charge le démarrage des poussins, jusque l'âge de 5 semaines. Les spécifications propres au démarrage apparaissent dans le cahier des charges aux endroits opportuns (points 3.2.1., 3.2.2. et 3.8.1.) ;
2. d'autres exploitations prennent en charge l'engraissement, après transfert des animaux depuis les élevages de démarrés.

Des réunions du groupement ont lieu chaque mois dans le cadre de la planification de la production. La livraison des poussins s'effectue toutes les 3 semaines, voire toutes les 6 semaines chez certains éleveurs.

3.1.4. Age d'abattage minimal : 70 jours

3.1.5. Type et taille de l'exploitation

Une exploitation ne peut détenir plus de 10 000 poulets en un ou plusieurs bâtiments.

3.1.6. Respect des conditions fixées pour l'agriculture familiale

Les différents producteurs sont tous des agriculteurs (personne physique ou groupement de personnes physiques), entreprises familiales, qui sont des fermes de cultures et d'élevages avec différentes productions animales. Cet aspect constitue une exigence de la coopérative Coprosain qui travaille exclusivement avec des fermes familiales de cultures et d'élevages, et exclut les élevages « hors sol ».

-Ces exploitations travaillent avec de la main d'œuvre familiale. Elles sont autonomes par rapport aux industries agroalimentaires tant au niveau du capital qu'au niveau des fournitures.

-Les éleveurs sont propriétaires des animaux.

3.2. Infrastructure de l'exploitation

3.2.1. Type de poulailler

-Chaque élevage fait partie d'une ferme qui possède différents poulaillers de manière à accueillir des volailles d'âges différents. La filière doit en effet pouvoir disposer de poulets toutes les semaines et durant toute l'année. Un bâtiment peut être composé de plusieurs poulaillers, chacun correspondant à un lot de la même espèce et du même âge. La taille des lots varie entre 200 à 1 000 volailles chacun.

-Les bâtiments sont à lumière naturelle et ventilés naturellement. Des extracteurs sont disposés et utilisés pour compléter la ventilation naturelle uniquement en cas de besoin (taux de $\text{NH}_3 < 20$ ppm).

-L'éclairage des bâtiments est naturel et complété par un éclairage artificiel sans dépasser 16,5 heures de lumière par jour, à partir au plus tard du 25^{ème} jour d'élevage. Lors du passage de l'éleveur dans le poulailler, la luminosité atteint au moins 25 lux à hauteur de l'animal.

-La litière est composée de paille broyée et de copeaux, avec utilisation de poudre asséchante à base d'algues et d'essence de plantes contribuant à maintenir une litière non croûteuse.

3.2.2. Superficie par volaille

- Exploitations de démarrage des poussins : maximum 10 poussins/m².
- Exploitations prenant en charge l'engraissement : maximum 10 poulets/m².

3.2.3. Présence d'un parcours extérieur

Pour les élevages accueillant les volailles dès l'âge de 5 semaines :

- les poulaillers sont équipés de trappes de sortie d'une longueur combinée d'au moins 4 m par 100 m² de surface du bâtiment. Les trappes sont ouvertes au plus tard à l'âge de 6 semaines. En conditions climatiques défavorables (forte pluie, neige ou grand vent), les trappes peuvent être laissées fermées ;

- un parcours clôturé et herbeux est mis à disposition des volailles, sur base d'au moins 2 m²/poulet ;

- les parcours sont protégés d'arbres et de plantations selon le modèle d'agroforesterie développé dans le dernier alinéa de ce point ;

- La gestion des parcours bénéficie d'un encadrement technique assuré en interne par la filière. Le modèle associé à l'agroforesterie est développé. Il s'agit d'une technique organisée prévoyant notamment sur les parcours extérieurs de poulets la plantation de 50

arbres par hectare et entre les arbres, de plus petites essences ou de petits fruits. Un technicien assure le suivi technique chez les agriculteurs.

3.2.4. Caractéristiques environnementales et citoyennes

L'éleveur veille à la propreté des abords, à l'hygiène dans les bâtiments et sur les parcours, à une évacuation rapide des fumiers.

- Une partie des effluents d'élevage est compostée. Un dialogue est assuré avec les riverains qui apportent aux éleveurs leurs tontes incorporées dans les composts.

- Les épandages sont localisés par parcelle sur un carnet et ne sont par ailleurs pas effectués les dimanches et jours fériés. 24 heures après l'épandage sur les cultures, les fumiers sont incorporés dans le sol.

- Chaque nouveau poulailler suit les recommandations issues du document, dans sa dernière version, édité par la Région Wallonne « Intégration Paysage Agriculture - Conseils pour l'intégration paysagère des bâtiments agricoles ».

3.3. Souches de volailles utilisées

- Dénomination: souches colorées Turbo color-Redbro-S44 et cou nu brun-blanc à plumes noires (les parents des poussins sont également colorés). La filière désignera toutes autres souches à croissance lente respectant l'article 15, §1, 1° de l'Arrêté Ministériel du 2 septembre 2011, afin de répondre à la gamme de poids souhaitée par la clientèle (marché de proximité, taille des ménages).
- Poulet d'un poids moyen de 2,3 kg atteint à un âge d'abattage minimal de 70 jours.

3.4. Origine des animaux

La filière désigne les couvoirs fournissant les poussins.

3.5. Alimentation

- Les matières premières entrant dans la formule alimentaire sont sans OGM (aliments non étiquetés OGM). Ces derniers ne doivent pas excéder 0,9 % de l'aliment et de chacun de ses composants, pour autant que cette présence soit fortuite ou techniquement inévitable. Les matières premières utilisées pour l'alimentation des volailles sont reprises en annexe II du cahier des charges.
- L'aliment au stade croissance et finition comprend au moins 70% de céréales (dont 5% de coproduits de céréales).

- Registre alimentation :

A des fins de contrôle, chaque unité de production tiendra à jour une liste de tous les aliments achetés en mentionnant leur origine, leur nom, leur quantité et leur lieu de stockage. Ces données peuvent être contrôlées par les inspecteurs de l'organisme certificateur agréé et de la filière. Ces données seront demandées et contrôlées par coup de sonde sur base des factures et bordereaux de livraisons archivés.

3.6. Santé animale

- Un encadrement technique extérieur est assuré au niveau des élevages, à la fois :
 - o pour la gestion de l'élevage proprement dit ;
 - o pour la gestion du parcours extérieur. Cet encadrement contribue également à optimiser la qualité sanitaire des animaux.

Un plan de prophylaxie est chaque année établi avec le vétérinaire d'exploitation : il reprend le schéma de vaccination, les conseils et protocoles de traitement au niveau de la vermifugation, ainsi que les principales maladies rencontrées dans les élevages et les traitements indiqués. La lutte contre l'antibiorésistance constitue également un point d'attention au sein de ce plan.

- L'eau d'abreuvement des volailles provient de la distribution publique. Une analyse microbiologique de l'eau est réalisée une fois par an, au moins dans un poulailler, en bout de ligne d'abreuvement, selon le protocole fixé dans l'Arrêté Ministériel de 2 septembre 2011 relatif aux critères minimaux de qualité différenciée en volailles (annexe 1).
- L'éleveur souscrit à la qualification sanitaire de type B* relative aux exploitations détenant plus de 5 000 volailles. Pour celle-ci, le producteur prélève notamment, pour chaque lot avant abattage (21 jours avant), des excréments qui sont envoyés à l'ARSIA pour détection de présence de salmonelles.

3.7. Bien-être des animaux

- Densités animales (voir point 3.2.2.) : faible densité des poulets par m² (maximum 10 poulets/m²) ;
- Taille des lots (voir point 3.2.1.) : petits lots de poulets (de 200 à 1000 poulets, avec un maximum de 1 000 poulets par lot) ;
- Litière (voir point 3.2.1.) : élevage des poulets sur copeaux de bois et paille broyée plus ajout de poudre asséchante et d'essence de plantes ;
- Eclairage (voir point 3.2.1.) : poulaillers à lumière naturelle ;

- Ventilation (voir point 3.2.1.) :
 - aération naturelle, adaptée par l'éleveur en fonction de la température et de l'hygrométrie du poulailler (apporte du confort aux animaux) ;
 - normes de 20 ppm énoncées au départ respectées.
- Parcours extérieur (voir point 3.2.3.) : accès à un parcours très spacieux, herbeux et arboré (minimum 2 m²/poulet);
- Attrapage et transport des poulets (voir point 3.8.) : par le producteur lui-même.

3.8. Transport, abattage, découpe, transformation

3.8.1. Transport des volailles démarrées

- le transport des volailles des élevages de démarrage vers les exploitations d'engraissement est réalisé dans des camionnettes sous le contrôle des producteurs, soit ouvertes sur les côtés, soit bénéficiant d'une aération dynamique. La densité dans les caisses respecte la législation. Le chargement des animaux est effectué dans le calme par le producteur lui-même, en canalisant ceux-ci dans une zone précise du poulailler.

3.8.2. Transport des volailles engraisées vers l'abattoir

- le transport des poulets est réalisé par les producteurs eux-mêmes, dans une remorque ou un camion agréé par l'AFSCA. Le moyen de transport est nettoyé et désinfecté à chaque livraison ;
- les volailles sont mises à jeun maximum 10 heures et minimum 8 heures avant leur départ vers l'abattoir ;
- le chargement est effectué dans le respect des règles de bien-être animal :
 1. dans la pénombre ;
 2. par l'éleveur lui-même, dans le calme (capture des animaux par les pattes, pas de mouvements, ni de bruits intempestifs, respect des densité dans les caisses) ;
 3. les animaux sont dirigés vers une zone précise du poulailler.
- les densités suivantes sont respectées dans les caisses de transport, conformément à l'Arrêté Royal du 9 juillet 1999 relatif aux conditions d'enregistrement des transporteurs et d'agrément des négociants, des points d'arrêt et des centres de rassemblement :
 1. volailles de moins de 1,6 Kg : 180 - 200 cm²/Kg ;
 2. volailles de 1,6 Kg à 3 Kg : 160 cm²/Kg ;
 3. volailles de 3 à 5 Kg : 115 cm²/Kg.

3.8.3. Abattage

L'abattage est réalisé par un abattoir agréé par l'AFSCA. Les poulets sont commercialisés, éviscérés sans abats, prêts à cuire, d'un poids de 1,3 à 2,5 kg. Des analyses de contrôles d'absence de résidus médicamenteux et de présence de salmonelles sont effectuées par l'AFSCA à l'abattoir.

Au niveau de l'abattage, les points suivants sont particulièrement vérifiés :

- les conditions d'attente à l'abattoir suivent les recommandations suivantes : local spécifique, absence d'éclairage (ou utilisation de la lumière bleue), conditions optimales d'attente (éviter les courants d'air, le gel, les températures trop élevées et assurer un temps d'attente supérieur à une heure et inférieur à 3 heures) ;
- l'accrochage sur la chaîne d'abattage fait l'objet d'une attention particulière : manipulation de manière très précautionneuse des caisses par une équipe de deux personnes minimum formée au préalable ;
- l'arrivée des animaux est organisée de sorte que les animaux dans les caisses ne voient pas leurs congénères être accrochés sur la chaîne, une volaille placée par crochet ;
- au niveau de l'électronarcose (abattage), le réglage des paramètres permet d'assurer un étourdissement optimal et éviter les pré-chocs électriques à l'entrée du bac d'électronarcose : le réglage de la fréquence et de l'intensité du courant est calibré selon la souche par le responsable de l'abattoir avant chaque lot à abattre. Un appareil de contrôle permet de vérifier que les données de fréquence et d'intensité de courant électrique sont bien adaptées au type de volailles abattues. Cet appareil est contrôlé tous les deux mois par un organisme extérieur ;
- pour assurer une saignée optimale, le transport de l'animal entre les postes de saignée et d'échaudage est soumis à une durée telle que définie dans le cadre de bonnes pratiques d'abattage ;
- au niveau de l'échaudage, un réglage fin et minutieux de la température est assuré afin d'éviter tout risque d'effleurage, à l'origine d'une mauvaise présentation de la carcasse et d'un risque accru de contaminations bactériennes ;
- la plumaison fait l'objet d'un réglage optimal des doigts de la plumeuse, avec changement régulier de ceux-ci, de manière à laisser un minimum de plumes sur la carcasse.

3.8.4. Découpe et transformation

1. La dénomination Poulet de Gibecq peut être utilisée en découpes et sur un produit transformé (haché-saucisse, steak haché, vol au vent, poulet cuit de sauces diverses et légumes, ...). Dans ce cas, seuls les poulets produits dans le respect du présent cahier des charges sont utilisés.

2. La découpe et la transformation sont réalisées dans un atelier agréé.

4. Traçabilité

Les documents suivants sont présents chez les producteurs :

- certificat d'origine du couvoir avec souche utilisée ;
- certificat de vaccination en cours d'élevage ;
- facture de livraison des poussins et poulets de 5 semaines (comprenant notamment les traitements et vaccins effectués) ;
- facture d'aliments, d'étiquettes de conformité des aliments avec formules ;
- registre des traitements sanitaires.

Le numéro de lot est inscrit sur l'étiquette des poulets qui permet de retracer tout le parcours du lot de volailles, en prenant en compte les documents cités ci-dessus, via la date d'arrivée des poussins et la date d'abattage.

5. Contrôles

Les contrôles des conditions et caractéristiques du « Poulet de Gibecq » sont réalisés par un organisme certifié agréé en assurant l'audit combiné pour le respect du guide sectoriel production primaire dans le secteur animal (G037). Le fabricant d'aliments est également certifié pour le GMP (Good Manufacturing Practice).

L'organisme de contrôle indépendant se base sur le plan minimum de contrôle repris en annexe IV.

6. Différenciation

L'axe majeur de différenciation de ce cahier des charges porte sur l'importance mise par la filière aux contacts rapprochés avec le consommateur et le citoyen : élevage de petites lots de volailles, abattage dans un petit abattoir de la région, ventes directes dans les magasins de la coopérative Coprosain, marchés, restaurants, organisation de visites à la ferme, attention prise aux mesures agroenvironnementales, Ce chapitre propose d'étayer plus en détails l'ensemble de ces éléments.

Les éléments positifs de différenciation, au nombre de quatre, sont listés comme suit :

1. Bien-être animal (voir points 3.2.1., 3.2.2., 3.2.3.) :

Ces éléments correspondent à :

- des petits lots de volailles ;

- une faible densité animale dans les poulaillers (la plus faible au niveau de cahiers des charges reconnus au niveau européen) ;
- un accès à une prairie d'une surface plus grande que celle fixée dans les critères minimaux ;
- une importance particulière accordée à arborer les parcours ;
- l'utilisation de copeaux et de la paille hachée pour la litière (+poudre asséchante naturelle et huile essentielle d'eucalyptus) ;
- des bâtiments à lumière naturelle.

2. Utilisation de la lumière naturelle dans les poulaillers (voir point 3.2.1.)

3. Amélioration de la gestion des effluents et des nuisances (voir point 3.2.4) : compostage des effluents et localisation des épandages sur les terres de cultures, dialogue avec riverains (ces derniers apportent par exemple leurs tontes de pelouse à intégrer dans les composts privilégiés par la coopérative + visites de groupes).

4. Encadrement technique assuré par des organismes/institutions extérieurs(voir point 3.2.3.) :

- encadrement technique pour la gestion des élevages proprement dits
- encadrement technique pour la gestion des parcours extérieurs : animation d'un groupe de réunions dans le cadre de l'autonomie fourragère des fermes. Ce groupe a été constitué à l'initiative d'Agrisain. Objectif : améliorer l'autonomie des fourrages, maintenir des prairies permanentes, assurer la diversité des cultures (pois, triticale, avoine), développer l'agroforesterie. Cette dernière est une technique organisée et prévoit notamment sur les parcours extérieurs de poulets la plantation de 50 arbres par hectare et entre les arbres, de plus petites essences ou de petits fruits. Un technicien issu d'un organisme ou d'une institution extérieure assure le suivi technique chez les agriculteurs.

La filière porte également une attention particulière à obtenir un bilan énergétique positif : consommation d'énergie du ou des poulaillers couverte par la production issue des panneaux photovoltaïques : 18 panneaux installés sur le toit des poulaillers de la ferme Frison et 3500 kW produits par an. Cette capacité va être doublée et assurera 77% de la consommation du ménage et de la ferme. Les autres fermes d'élevage de poulets ont déjà aménagés des panneaux ou se sont engagés à le faire.

Par ailleurs, les agriculteurs du groupement de producteurs Agrisain sont autonomes pour l'approvisionnement local des céréales et oléo-protéagineux. Ce n'est cependant pas encore le cas pour la sclr Poulet de Gibecq, mais les éleveurs ont pour objectif d'y parvenir, du moins pour les céréales. La volonté est également d'arriver à substituer progressivement le soja par du pois et autres protéagineux et/ou oléoprotéagineux.

D'un point de vue des caractéristiques environnementales et citoyennes, l'ensemble des fermes produisant pour Coprosain doivent remplir un certain nombre de conditions et être classées, si pas en agriculture biologique, au moins en agriculture « paysanne » avec ses critères spécifiques : fermes les plus autonomes possibles, de cultures et d'élevages, complémentaires, circuits courts avec relation directe avec le consommateur (notamment groupes de consommateurs actifs, voire la formule des fermes pédagogiques (ferme Nuttin)).

Les litières à base de copeaux de bois et de paille hachée sont compostées et utilisées sur les prairies et les champs de la ferme, voire une autre ferme du groupe des producteurs d'Agrisain ou ferme voisine. Cette pratique de compostage, ainsi que le maintien des litières non croûteuses (paille broyée + copeaux + poudre asséchante et essence de plantes) contribue à réduire les odeurs de manière très significative. Les épandages sont localisés par parcelle sur un carnet et ne sont par ailleurs pas effectués les dimanches et jours fériés. 24 heures après l'épandage sur les cultures, les fumiers sont incorporés dans le sol. Un dialogue est assuré avec les riverains qui apportent aux éleveurs leurs tontes incorporées dans les composts.

Les agriculteurs dans le cadre du regroupement ont l'obligation d'appliquer au moins 2 mesures agroenvironnementales (M.A.E) prévues par le Ministère de l'Agriculture (DGARNE), voire plantations d'arbres, de haies, bandes herbeuses, tampon, étangs, ... Cela permet le maintien d'un environnement et d'une biodiversité favorables autour des bâtiments d'élevage et au niveau des parcours extérieurs.

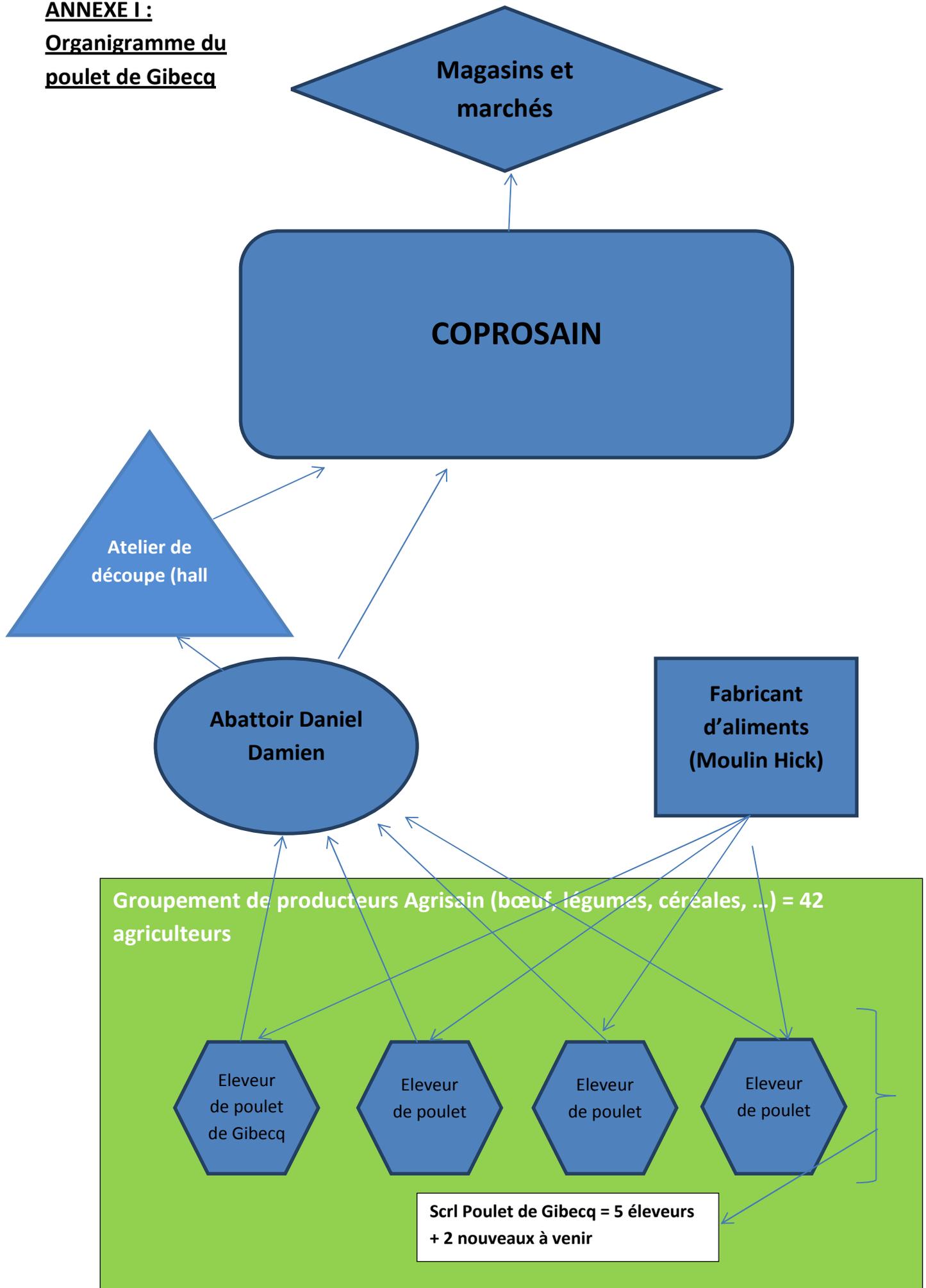
En matière de caractéristiques citoyennes, le principal producteur « Ferme Frison » organise des visites de ferme pour les particuliers et les groupes, visites du type fermes pédagogiques pour les écoles. A cet effet, un local spécial d'accueil est en préparation. La coopérative COPROSAIN est une structure en circuits courts où la relation producteur-consommateur est privilégiée, largement mise en avant et développée. Chaque année, plusieurs fermes participent aux journées « Portes ouvertes ». Régulièrement, des producteurs à tour de rôle passent quelques heures dans les points de vente de la coopérative en vue de dialoguer avec les consommateurs.

D'un point de vue des traitements sanitaires et médicamenteux, la filière prend une attention particulière à informer ses clients sur le respect scrupuleux des normes législatives auquel elle veille (voir annexe III).

Sur la partie découpe des volailles, celle-ci peut actuellement se faire uniquement dans les boucheries des magasins COPROSAIN. Pour remédier à cette situation, la S.C. « Poulet de Gibecq » est en train de construire un atelier de découpes de volailles dans le cadre d'un hall relais agricole agréé en juillet 2011 par la Région Wallonne. Celui-ci devrait être inauguré à l'occasion du week-end des fermes portes ouvertes en juin 2012.

Concernant la commercialisation et la distribution, l'ensemble des poulets de la filière sont abattus chez Damien. Il s'agit d'un abattoir de type artisanal. Le poulet de Gibecq est de loin le plus gros client de l'abattoir. Il abat deux fois par semaine, au maximum 1 000 poulets par jour. Les poulets abattus sont ramenés dans la camionnette frigo de la Ferme FRISON et déposés dans leur totalité dans les frigos de la coopérative COPROSAIN. C'est de là qu'ils seront commercialisés dans les magasins de la coopérative : Ath, Mons, Braine-l'Alleud, Uccle et sur les 17 marchés du Hainaut, Brabant et Bruxelles, ainsi que dans une douzaine de restaurants.

ANNEXE I :
Organigramme du
poulet de Gibecq



ANNEXE II : liste des matières premières utilisées

Numéro	Noms
	Matières premières
1	Froment
2	Orge
3	Triticale
4	Seigle
5	Avoine
6	Epeautre
7	Sarrasin
8	Maïs (y compris grains humides ou inertés)
9	Graines de colza traitées *
10	Graines de lin traitées *
11	Graines de tournesol traitées *
12	Graines de soja traitées *
13	Féveroles
14	Pois
15	Lupins
16	Luzerne
17	Lait et poudre de lait
	Co-produits
18	Co-produits des céréales
19	Tourteau de colza (le tourteau de colza ne peut être utilisé en poules pondeuses à œufs bruns (en raison de la présence de sinapine, dont le métabolisme digestif chez la poule à œufs bruns communique à ceux-ci le goût de poisson))
20	Tourteau de lin
21	Tourteau de tournesol
22	Tourteau de soja
23	Huile de colza
24	Huile de lin
25	Huile de tournesol

26	Huile de maïs
27	Huile de soja
28	Lécithine de colza
29	Lécithine de soja
	Minéraux **
30	Craie alimentaire
31	Phosphore alimentaire (utilisation de sources de phosphates dont les valeurs de disponibilité sont supérieures à 90%)
32	Sel alimentaire (NaCl)
33	Bicarbonate de sodium
34	Oxyde de magnésium
35	Coquilles d'huîtres broyées
36	<i>Grit</i> , cailloux
	Additifs ***
37	Liant : mélasse de betterave
38	Antioxydants naturels
39	Compléments minéraux, oligoéléments et vitamines
40	Acides aminés (lysine, méthionine, thréonine, tryptophane)
41	Acides organiques (citrique, fumarique, lactique, propionique, formique, acétique, sorbique, butyrique, benzoïque, phosphorique, tartrique, malique, orthophosphorique) et leurs sels
42	Enzymes **** (phytases, amylases, xylanases, gluconases, galactosidases, protéases)
43	Prébiotiques
44	Probiotiques
45	Microorganismes
46	Substances aromatiques et apéritives
*	Graines traitées : se réfèrent à des traitements mécaniques, thermiques ou des graines germées
**	Les éléments tels que les minéraux majeurs (calcium, sodium, phosphore, magnésium) peuvent être inclus dans le complément minéral vitaminé
***	Liste applicable sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 8 février 1999 relatif au commerce et à l'utilisation des substances destinées à l'alimentation des animaux, mis en application par l'arrêté ministériel du 12 février 1999 relatif au commerce et à l'utilisation des substances destinées à l'alimentation animale
****	Sans préjudice des dispositions de l'arrêté ministériel du 18 avril 1994 relatif à la commercialisation et à l'utilisation des enzymes, des micro-organismes et à leurs préparations destinées à l'alimentation animale modifié par l'arrêté royal du 8 février 1999 relatif au commerce et à l'utilisation des substances destinées à l'alimentation des animaux

ANNEXE III : traitements sanitaires et médicamenteux

Comme la loi l'impose, les éleveurs prennent une attention toute particulière aux points suivants :

- en ce qui concerne les additifs et en complément de la législation en vigueur, les restrictions suivantes sont appliquées :
 - l'alimentation des animaux livrés ne contient pas d'antibiotique (même ceux permis par la loi), à titre préventif comme stimulateur de croissance ou comme anabolisant. Seul, l'usage curatif sera toléré pour autant que les délais d'attente prescrits soient respectés ;
 - l'alimentation ne peut contenir aucun autre stimulateur de croissance (par exemple : hormones ou antihormones), ni aucune autre substance interdite par la loi ;
 - l'utilisation de farines animales et de farines de poisson dans l'alimentation est interdite. De plus, l'alimentation ne peut contenir de graisses animales, ne de graisses ou huiles recyclées, sous quelque forme que ce soit ;
 - ne pas utiliser non plus de substances antiparasitaires interdites par la loi. En ce qui concerne les substances antiparasitaires permises par la loi (coccidiostatiques par exemple), l'entreprise respectera les délais d'attente prescrits et au minimum 15 jours avant l'abattage des volailles.

- les traitements sanitaires sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la santé des sujets. Ils sont réalisés sous le contrôle d'un vétérinaire et sont inscrits dans le registre des traitements sanitaires du producteur, qui le tient à la disposition de l'organisme certificateur. Dans ce cas, la dénomination exacte du médicament, la date, la durée de traitement et le dosage seront notés sur ce registre.

- en cas d'épidémie, un schéma de vaccination est établi par les services compétents.

- lorsque les déclassements à l'abattoir des bandes d'un même élevage se produisent de manière répétée et sont supérieurs à 10% ou lorsque des traitements complémentaires prophylactiques ou thérapeutiques sont effectués fréquemment, l'organisme de certification impose une désinfection et un nettoyage complets des bâtiments et du matériel, ainsi qu'un vide sanitaire de 30 jours sur toute l'étendue du ou des sites d'exploitation.

- le temps d'attente entre la fin de tout traitement sanitaire et la date d'abattage et au moins égal à celui préconisé dans la notice pharmacologique.

- s'il devait y avoir un ajout particulier d'un médicament ou additif non mentionnés dans ce présent cahier des charges dans l'alimentation ou dans l'eau de boisson, cela fera l'objet d'une demande à la filière et à l'organisme certificateur pour accord.
- la filière ne prend pas en compte les animaux traités durant les 7 derniers jours avant l'abattage.
- il n'est pas autorisé d'utiliser et de détenir des médicaments dont la date de péremption est dépassée. Les médicaments sont conservés à la température prescrite.
- les traitements sont effectués sous le contrôle du vétérinaire d'exploitation. Ils sont notés dans le registre des traitements :
 - identification du lot traité ;
 - indication de l'exploitation ;
 - dénomination du ou des médicament(s) ;
 - dosage du médicament ;
 - date de début et de fin du traitement ;
 - le ou les délai(s) d'attente à respecter.
- Les mesures sanitaires en matière de contaminations externes sont les suivantes :
 - uniquement utilisation de produits homologués : liste d'insecticides enregistrés et listes de désinfectants agréés présents dans les élevages ;
 - désinfectants utilisés sur des surfaces propres, après nettoyage ;
 - conduites d'eau désinfectées et dégorgées ;
 - distributeurs d'aliments désinfectés ;
 - détection par des appâts de rats et de rongeurs contrôlés régulièrement dans les bâtiments. Vigilance quant à une contamination éventuelle autour des bâtiments. A ce niveau, l'éleveur veille à la propreté autour des bâtiments d'élevage. Le nombre de visiteurs doit être réduit au minimum et il est nécessaire de prévoir des habits, bottes et chapeau à l'entrée du site et cahier des visiteurs. Un SAS sanitaire à l'entrée de chaque site est prévu, ainsi que la possibilité de désinfecter les bottes ou changer de chaussures. Un petit espace intermédiaire entre l'extérieur et l'intérieur est aménagé à l'entrée de chaque poulailler.

ANNEXE IV : PLAN MINIMUM DE CONTRÔLE

Type d'inspection	Fréquence minimum	Critère	Cahier des charges	Mode d'inspection	Statut opérateur
Initiale / suivi	1 par an (programmé) 1 par an (inopiné)	MODELE DE DEVELOPPEMENT - Age d'abattage - Type et taille d'exploitation - Type d'agriculture (familiale)	3.1	Inspection terrain	Producteur
		INFRASTRUCTURE DE L'EXPLOITATION - Type de poulailler - Superficie - Parcours extérieur - Caractéristiques environnementales et citoyennes	3.2		
		SOUCHE DE VOILAILLE UTILISEE (dénomination, poids moyen)	3.3		
		ORIGINE DES ANIMAUX - Choix du couvoir	3.4		
		ALIMENTATION - Garantie non-OGM, - Proportion de céréales, - Registre alimentation + Prélèvement d'échantillon.	3.5		
		SANTE ANIMALE Encadrement technique, eau d'abreuvement, qualification sanitaire de l'exploitation	3.6		
		BIEN-ETRE Densité, taille des lots, litière, éclairage, ventilation, parcours extérieur, attrapage.	3.7		

Type d'inspection	Fréquence minimum	Critère	Cahier des charges	Mode d'inspection	Statut opérateur
		TRANSPORT - Volailles démarrées - Volailles engraisées	3.8		
		TRACABILITE – ETIQUETAGE	4		
Inspection de suivi	2 par an programmés 2 par an inopinés	ABATTAGE - Conditions et paramètres d'abattage.	3.9	Inspection terrain	Abattoir
		TRACABILITE – ETIQUETAGE	4		
	2 par an programmés 2 par an inopinés	DECOUPE ET TRANSFORMATION	3.10	Inspection terrain	Salle de découpe
		TRACABILITE – ETIQUETAGE	4		

Motivation marketing du poulet de Gibecq

1. Description de la filière, de son caractère différencié et de ses objectifs en matière de qualité différenciée

La coopérative Coprosain existe depuis longue date (1975) et s'est construite une solide réputation en agriculture paysanne.

Son caractère différencié repose sur trois principaux axes :

- le bien-être animal : petits lots de volailles, faible densité animale dans les poulaillers (la plus faible au niveau de cahiers des charges reconnus au niveau européen), accès à une prairie d'une surface plus grande que celle fixée dans les critères minimaux, importance particulière accordée à arborer les parcours, utilisation de copeaux et de la paille hachée pour la litière (+poudre asséchante naturelle et huile essentielle d'eucalyptus), bâtiment à lumière naturelle,
- la proximité du producteur vis-à-vis du consommateur : vente en circuits courts via ses propres magasins, sur les marchés et dans les restaurants. Régulièrement, les producteurs à tour de rôle passent quelques heures dans les points de vente de la coopérative en vue de dialoguer avec les consommateurs.
- la proximité du producteur envers les riverains, sa relation à la société : mise en place sur base volontaire de visites de fermes pour les particuliers, les groupes, les écoles, en plus de participer aux journées fermes ouvertes ; importance mise à l'intégration paysagère des bâtiments d'élevage (plantation d'arbres, de haies, de bandes herbeuses, tampon, étangs, ...). Par ailleurs, des éleveurs démarrent spécifiquement les lots de volailles dans de plus petits bâtiments. Cette organisation permet d'économiser de l'énergie et contribue à limiter les nuisances vis-à-vis de l'environnement. Coprosain travaille uniquement avec des exploitations de cultures et d'élevages développant un lien au sol marqué (les effluents de leurs élevages retournent sur leurs terres, voire une autre ferme du groupe des producteurs Agrisain).

De manière générale, on peut dire que la coopérative COPROSAIN et le groupement de producteurs AGRISAIN ont réussi à constituer une plate-forme de production et de commercialisation multi-produits, en respectant l'objectif de départ, à savoir : l'autonomie vis-à-vis des banques, des industries agroalimentaires et au niveau énergétique.

2. Description du caractère différencié du produit

La qualité différenciée dans le secteur du poulet de chair repose sur des bases très précises et strictes de différenciation, eu égard notamment à l'âge minimal d'abattage et au recours à des souches colorées, y compris les parents. Le cahier des charges de Coprosain y souscrit, en plus d'ajouter un parcours extérieur encore plus spacieux, de fixer une taille d'exploitation maximale bien inférieure aux critères minimaux et des densités d'élevage encore plus strictes. Le recours à un éclairage naturel constitue également un élément de différenciation démontrant que la filière va encore plus loin dans le processus de différenciation. Par ailleurs, la filière s'engage sur 4 éléments positifs de différenciation.

3. Description chiffrée de production

500 à 600 poulets semaine.

4. Débouchés clientèle

Quatre magasins Coprosain (Ath, Mons, Braine L'Alleud et Uccle), 17 marchés (Hainaut, Brabant wallon et Bruxelles), une douzaine de restaurants. Nouveau magasin prévu dans le cadre du hall relais. Prix de vente consommateur : +- 7,2 €/kg.

5. Gamme de prix

Prix de vente à Coprosain (4,8 €/kg abattu ou 3,6 €/kg de poids vif). La plus-value apportée au producteur est donc ici près de 4 fois plus élevée par rapport à un poulet standard.

6. Techniques de promotion mises en œuvre ou envisagées

Proximité importante et de plus en plus grande avec le consommateur (vente directe, animations dans les points de vente, ouverture des fermes, ...).

7. Objectifs de développement : axes sur lesquels les efforts devraient se porter à l'avenir (court, moyen, long termes)

Aménagement d'un nouvel atelier de découpe agréé par l'AFSCA, via un hall relais ouvert à d'autres producteurs. Cet atelier répondra à la demande de plus en plus importante en découpes. La transformation des produits de la volaille de Gibecq sera également effectuée. Ce nouvel atelier permettra d'augmenter la production de 200 poulets minimum en plus par semaine.