Label RUP

# Cahier des charges de produits « VOLAY PEI »

Porteur du projet : EDG

Octobre 2026

# TABLE DES MATIERES

1 Domaine d'application ..... 3
Textes de référence ..... 4
Communautaires ..... 4
Nationaux ..... 5
2 Dénomination et descriptif des produits ..... 7
2.1 Les types de viande commercialisées selon les espèces de volaille de chair ..... 7
2.2 Les produits commercialisés ..... 7
3 Des produits issus d'une filière responsable et durable, structurée pour répondre aux enjeux du territoire réunionnais ..... 10
3.1 Un modèle de développement coopératif et structurant ..... 10
3.2 Un modèle interprofessionnel qui s'inscrit durablement sur le territoire ..... 11
4 Exigences de la production en élevage en termes de durabilité et de qualité des produits ..... 19
4.1 Sélection génétique des souches de volaille ..... 19
4.2 L'approvisionnement des élevages en animaux vivants de quelques jours ..... 19
4.3 La production en élevage ..... 20
5 Exigences de l'enlèvement à la commercialisation en termes de durabilité et de qualité des produits ..... 34
5.1 Le transport des animaux à l'abattoir ..... 35
5.2 L'abattage ..... 36
5.3 La préparation des carcasses de volailles : plumaison, éviscération, rinçage ..... 36
5.4 Le refroidissement des carcasses de volaille : ressuage ..... 36
5.5 La transformation ..... 37
5.6 La congélation ..... 41
5.7 Le conditionnement ..... 41
5.8 La commercialisation ..... 43
5.9 Démarche environnementale de l'abattoir ..... 44
6 Moyens de contrôle ..... 47
7 Modalités de valorisation du label RUP pour les produits VOLAY PEI ..... 50

# 1 Domaine d'application

Le symbole graphique des RUP, dit logo RUP, est réservé aux produits agricoles ou de la pêche, en l'état ou transformés, de qualité, spécifiques des DOM en tant que RUP. Pour les produits transformés, la caractéristique principale est la matière première utilisée, celle-ci doit avoir été obtenue au moins à 100 %, en volume ou en masse, localement.

La démarche de labellisation RUP pour les filières animales interprofessionnelles réunionnaises vise à ancrer officiellement leurs externalités positives pour le territoire et les efforts fournis pour répondre à des ambitions de souveraineté alimentaire de l'Ile de La Réunion.

La labellisation RUP des produits volay péi vise à pérenniser et sécuriser leurs débouchés en restauration hors foyer sur le territoire réunionnais, dans le cadre des exigences de la loi EGAlim.

En effet, l'article 24 expose qu'à partir de 2022, 50% en valeur de produits alimentaires achetés par les collectivités doivent répondre à des critères de qualité et de durabilité.
Un décret spécifique aux DOM et notamment à La Réunion adapte ce seuil, soit à compter du 1er janvier 2026 jusqu'au 31 décembre 2029, 35 % de produits durables et de qualité. A ce titre, des mentions valorisantes sont reconnues au sein de l'article de loi, dont le logo RUP.

Les produits volay péi sont des produits carnés alimentaires, issus à **100% d'animaux élevés et abattus à La Réunion**, commercialisés en l'état ou transformés localement, avec **des gages de qualité adaptés aux spécificités locales**. La matière première provient d'animaux issus d'élevage réunionnais, adhérents aux coopératives de volaille locales et qui respectent les **valeurs du modèle interprofessionnel, qui se veut durable** (exploitations familiales, garantie d'un prix de reprise minimum stable tout au long de l'année, un prix de reprise dépendant de la qualité des lots de production, aménagement du territoire, création d'emplois, protection de l'environnement, pédagogie, etc.)

Le présent cahier des charges a été élaboré localement par les membres de l'interprofession ARIV, à l'issue d'un travail de concertation avec l'ensemble des maillons amont de la filière (ARIC, AEVR, AAVR) et les services de la DAAF et de la DEETS. Les cahiers des charges ainsi que les agréments des opérateurs sont validés en Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) et font l'objet d'un arrêté préfectoral.

Au regard de l'évolution constante des recettes produits et du développement de la filière avec des ambitions de qualité toujours plus poussée et remise en adéquation régulièrement avec les attentes des clients, et particulièrement de l'évolution des appels d'offre, le présent cahier des charges s'applique pour 5 années. A ce terme, il sera possible de prolonger sa durée d'application ou de le modifier dans une dynamique de progrès. Si le présent cahier des charges venait à être caduque avant sa 5$^{e}$ année d'application, un avenant pourrait être présenté pour mettre à jour les éléments nécessaires.

# Textes de référence

En cas d'évolution des textes réglementaires, les nouvelles versions de ces textes s'appliquent automatiquement.

## Communautaires

### *Règlementation RUP*

Règlement (UE) n° 228/2013 du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006, notamment son article 21

Règlement (UE) n° 179/2014 du 6 novembre 2013 complétant le règlement (UE) n° 228/2013 qui fixe les modalités d'utilisation du symbole graphique RUP, notamment ses articles 5, 6 et 7

Règlement d'exécution (UE) N° 180/2014 de la commission du 20 février 2014 établissant les modalités d'application du règlement (UE) n o 228/2013 du Parlement européen et du Conseil portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union, notamment ses articles 30,31 et 32

Circulaire n° DGAL/SDRIR/C99-8002 du 23 février 1999 relative à la mise en œuvre en Guadeloupe, en Guyane, à la Martinique et à la Réunion du symbole graphique pour des produits agricoles ou de la pêche de qualité, spécifiques aux régions ultrapériphériques.

### *Règles sur la sécurité alimentaire*

Règlement délégué (UE) 2026/343 de la commission du 6/10/2025 complétant le règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille

Règlement d'exécution (UE) 2026/344 de la commission du 6/10/2025 portant modalités d'application du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille

Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°2074/2005 du 05 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n°853/2004.

Règlement (CE) n°1099/2009 du conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.

Règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine.

Directive 2007/43/CE du Conseil du 28 juin 2007 fixant les règles minimales relatives à la protection des poulets destinés à la production de viande.

#### *Règles sur l'information du consommateur*

Règlement (CE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

## Nationaux

#### *Règles sur la sécurité alimentaire, santé, protection animale*

Arrêté du 25 octobre 1982 relatif à l'élevage, à la garde et à la détention des animaux qui a été modifié notamment par l'arrêté cité.

Arrêté ministériel du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage de volailles.

Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 28 juin 2010 établissant les normes minimales relatives à la protection des poulets destinés à la production de viande.

Arrêté du 31 juillet 2012 relatif aux conditions de délivrance du certificat de compétence concernant la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort.

Arrêté du 24 avril 2013 relatif à la lutte contre les infections de salmonelles considérées comme dangers sanitaires de première catégorie dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement et fixant les modalités de déclaration des salmonelles considérées comme dangers sanitaires de deuxième catégorie dans ces troupeaux.

Arrêté du 27 décembre 2013 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration.

Arrêté du 27 décembre 2013 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre des rubriques n°s 2101-2 et 2102 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement

Arrêté du 27 décembre 2013 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'autorisation au titre des rubriques n°s 2101, et 3660 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement

Arrêté du 24 septembre 2015 mettant en place les visites sanitaires dans les élevages.

### *Règles sur l'information du consommateur*

Décret n° 2014-1489 du 11 décembre 2014 modifiant le code de la consommation en ce qui concerne notamment l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

**Loi EGAlim :**
Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous
et
Décret n°2021-1235 du 25 septembre 2021 relatif à l'adaptation à l'outre mer des seuils prévus à l'article L 250-5-1 du code rural et de la pêche maritime concernant la composition des repas servis dans les restaurants collectifs

**Loi Climat et Résilience :**
Loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets

**Loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles (UPSA) :**
Loi n° 2026-796 du 18 août 2026 d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles.

# 2 Dénomination et descriptif des produits

EDG, abattoir et outil de transformation et de commercialisation de viande de volaille, adhérent de l'Association des Abattoirs de Volaille de La Réunion (AAVR), met sur le marché pour la filière volay péi une large gamme de produits quasi exclusivement issus de l'agriculture réunionnaise. La viande de volaille est la matière première principale des produits commercialisés sous le logo RUP et provient exclusivement de la production des élevages réunionnais adhérents aux coopératives représentées par l'AEVR, AVIPOLE et FERMIERS DU SUD.

## 2.1 Les types de viande commercialisées selon les espèces de volaille de chair

### 2.1.1 *Les espèces dites standards pour la consommation courante*

- Poulet Blanc
- Poulet jaune/jauni
- Poulet lourd : volaille à croissance rapide qui permet de produire des produits transformés et répondre au pouvoir d'achat des réunionnais
- La dinde est une production qui permet de mettre en marché essentiellement des produits transformés (escalopes et charcuteries), reconnus pour leur qualité nutritionnelle

### 2.1.2 *Les espèces dites complémentaires pour la qualité supérieure et la tradition*

- Le coq
- Le cou nu rouge
- Le cou nu noir
- La pintade
- Le canard
- Les oies
- Les chapons
- Les baby dindes

## 2.2 Les produits commercialisés

### 2.2.1 *Les produits crus*

100% des produits crus commercialisés sous label RUP proviennent de la production locale.

- Poulets entier frais et congelé
- Volaille en découpe

### 2.2.2 *Les produits transformés*

Dans un produit transformé, plusieurs ingrédients entrent dans la composition :

1. L'ingrédient de base et donc support est la viande de volaille, 100 % origine Réunion.
2. Les autres ingrédients « hors viande » sont importés (assaisonnement, boyaux, graisse de canard, entre autres).

**Tous les produits commercialisés pour répondre aux appels d'offre des collectivités sont accompagnés d'une fiche « produit », déclinant leur composition exacte et l'origine de la viande.**

Le tableau ci-dessous énumère ; de façon non exhaustive ; par grande catégorie les types de produits finis proposés en collectivités (détail en annexe des principaux produits commercialisés à date de rédaction du présent cahier des charges en collectivités) :

| Catégorie de produits | Type de produits finis |
|---|---|
| Poulet entier éviscéré issu des espèces standards | Poulet fumé |
| | Poulet PAC |
| | Poulet rôti |
| | Poulet frais |
| | Poulet bridé |
| Poulet découpé issu des espèces standards | Ailes |
| | Blanc |
| | Carri |
| | Roti |
| | Shop suey |
| | Emincés |
| | Brochettes |
| | Croquettes |
| | Cuisses |
| | Escalopes |
| | Suprêmes |
| | Foie |
| | Gésier |
| | Hauts de cuisse |
| | Paupiette |
| | Pilons |
| | Viande hachée |
| Volaille entière issue des espèces complémentaires | Carcasses éviscérées sans abats |
| | Carcasses avec abats |
| | Carcasses avec tête |
| Volaille découpée issue des espèces complémentaires | Carri |
| | Blanc |
| | Civet |
| | Shop Suey |
| | Cuisses |
| | Escalopes |
| | Filets |
| | Roti |
| | Steaks |
| Produits élaborés à partir de minerai de volaille | Mousse et crème |
| | Saucisses |
| | Chipolatas |
| | Merguez |
| | Farce |
| | Jambon |
| | Boucané |
| | Sarcive |
| | Mortadelle |
| | Galantine |
| | Pâté en croute |

| | |
|---|---|
| | Pâté de foie |
| | Pâté de campagne |
| | Boudin |
| | Persillé |
| | Saucisson |
| | Nuggets |
| | Bouchons |
| | Knacks |

La proximité de l'outil de transformation et de commercialisation avec ses clients et l'ensemble des acteurs de la filière interprofessionnelle lui permet une flexibilité et une adaptabilité continue face à la demande en nouveaux produits. La capacité d'adaptation de l'outil de transformation aux appels d'offres de la restauration collective porte autant sur les libellés produits, que sur les recettes, le conditionnement et le grammage des produits finis. A titre d'illustration, une liste par code article non exhaustive des principaux produits proposés en collectivités à date est présentée en annexe.

**L'adaptation rapide aux besoins des collectivités nécessitant une certaine réactivité, il ne sera pas nécessaire l'envoie des fiches articles des nouveaux produits tant que ces deniers respectent le présent cahier des charges. Il est d'ailleurs précisé que la liste actuelle n'est pas exhaustive.**

**Les produits VOLAY PEI labellisés RUP garantissent une matière première principale « viande de volaille » 100% d'origine réunionnaise.**

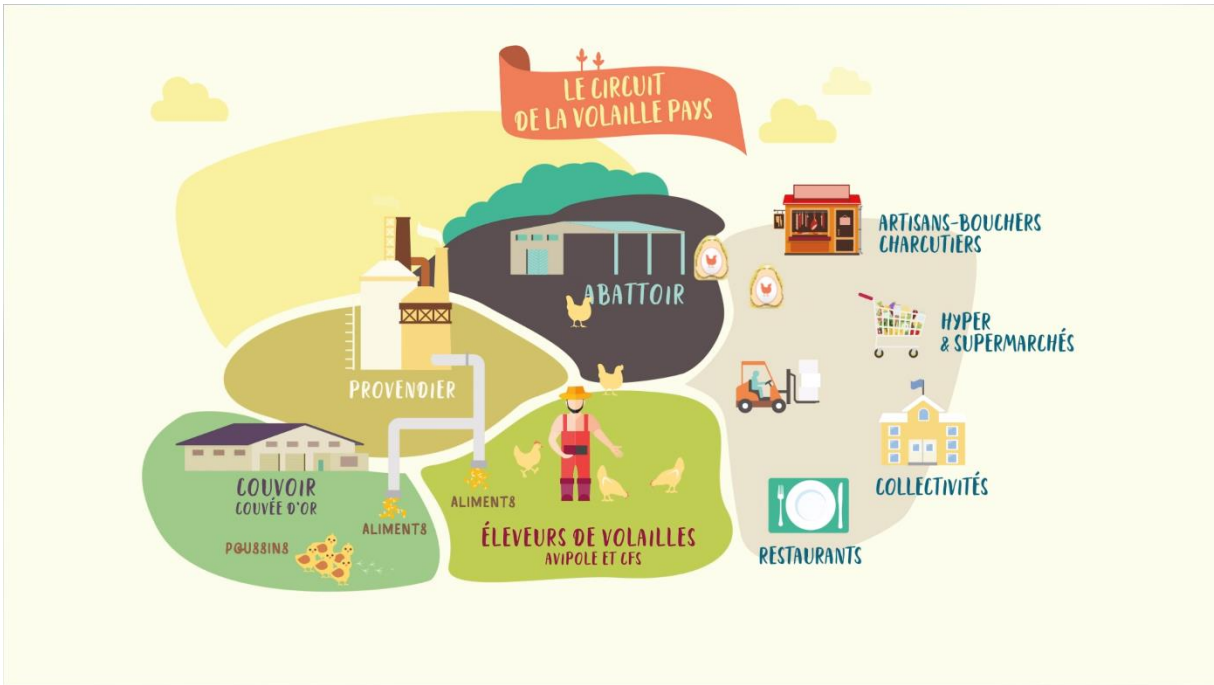
*La partie 4 du présent document développe le **modèle durable** de la production et de la filière VOLAY PEI.*
*Les parties 5 et 6 démontrent que les produits VOLAY PEI sont **des produits de qualité**, tant au niveau de la production en élevage qu'au niveau des abattoirs, des outils de transformation et de commercialisation.*

# 3 Des produits issus d'une filière responsable et durable, structurée pour répondre aux enjeux du territoire réunionnais

La **production de viande de volaille** représente 96% des tonnages de viande de volaille fraîche consommée localement et 45% en intégrant le congelé. Elle s'établit à pres de 20 000 tec (source EDG).

La viande de volaille est la première viande consommée par les réunionnais et notamment par les élèves à la cantine scolaire. C'est dans ce contexte que la filière avicole réunionnaise s'adapte continuellement au marché, notamment avec une segmentation appropriée pour répondre aux exigences des consommateurs et des acheteurs publics, en quantité et en qualité tout en restant soucieux de la préservation de l'environnement.

Le schéma ci-dessous présente la filière dans son ensemble et le circuit de production et de commercialisation de la volay péi.




## 3.1 Un modèle de développement coopératif et structurant

La production de volailles de chair de la Réunion est une production de diversification qui se caractérise par la taille réduite de ses exploitations (*ferme de référence à 600 m² pour les poulets standards*).

Compte-tenu du contexte économique et de la situation préoccupante de l'emploi sur l'île, le modèle de développement choisi - basé sur une exploitation de taille familiale et prioritairement dans les Hauts - a permis de favoriser la création d'emplois et le développement harmonieux du territoire.

Les coopératives de volaille de l'île, sont Avipôle Réunion et la coopérative des Fermiers du Sud Elles regroupent en 2026 plus de 185producteurs et cette filière génère de par son activité, de l'amont vers l'aval, plus de 1 000 emplois directs et indirects sur l'ensemble du territoire.

**Les coopératives de volaille jouent un rôle fédérateur pour leurs éleveurs adhérents, d'accompagnement technique, et d'impulsion de projets collectifs durables pour les éleveurs et la filière, mais aussi de représentation des éleveurs auprès des partenaires économiques et institutionnels.**

**La proximité des coopératives avec ses partenaires permet un développement engageant et sécurisant pour les éleveurs et une forte adaptabilité pour répondre aux besoins du marché. Cela leur permet également d'organiser des commissions techniques pour améliorer le conseil aux éleveurs et la qualité de leur production (alimentation, couvoir, environnement, etc.) et adapter les pratiques au regard du contexte insulaire et du climat tropical, notamment.**

## 3.2 Un modèle interprofessionnel qui s'inscrit durablement sur le territoire

### 3.2.1 *Des fondements historiques responsables pour le territoire*

La filière avicole se structure en interprofession depuis 1994 au sein de l'interprofession ARIV qui est l'Association Réunionnaise Interprofessionnelle de la Volaille et du Lapin, une interprofession dite « longue » réunissant les producteurs, les transformateurs, les importateurs, les distributeurs et l'Etat. Ainsi, toutes les décisions sont prises à l'unanimité au sein de l'interprofession (comités de gestion trimestriels et réunions organisées autant que de besoin), pour l'intérêt général et le développement durable de la filière fondés sur les valeurs décrites dans le schéma suivant :

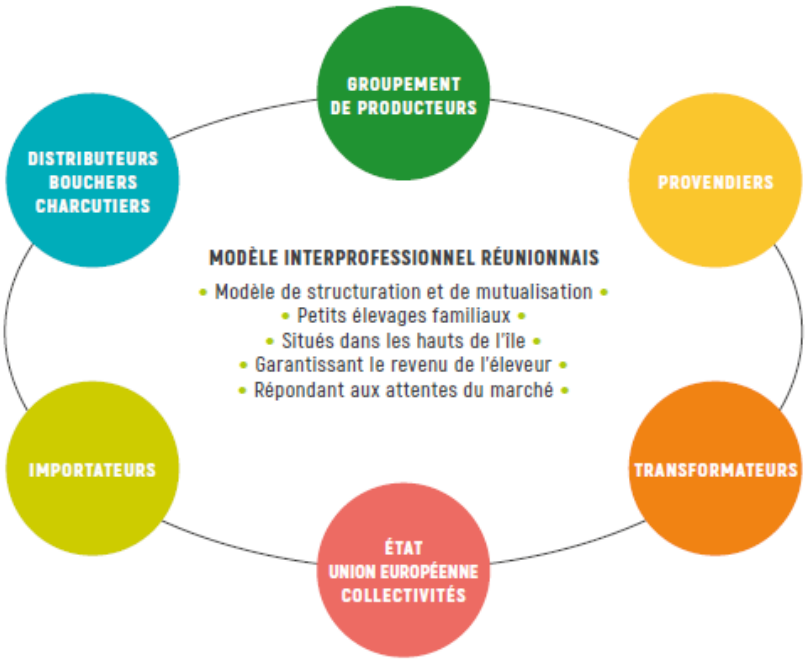



*Figure 1 : L'interprofession réunionnaise, membres et valeurs partagées*

**Ce modèle interprofessionnel dans lequel s'inscrit la filière volaille illustre ainsi parfaitement ce projet collectif, cette volonté de mutualiser les outils communs et de développer un modèle unique, permettant d'ambitionner une souveraineté alimentaire durable pour le territoire réunionnais.**

Le modèle d'aménagement du territoire réunionnais est d'ailleurs le résultat de décisions politiques qui avaient pour objectif de maintenir la culture de la canne dans les Bas et de développer les Hauts

de l'Ile par le biais de l'élevage. Les exploitations avicoles permettent l'équilibrage de la localisation de l'activité, en participant activement à la mise en valeur des Hauts de l'île, classés en territoire rural de développement prioritaire. L'élevage permet en effet d'occuper rationnellement les espaces disponibles dans cette zone et de créer des emplois porteurs tout en préservant l'environnement (cf. engagements dans les paragraphes suivants). Les exploitations sont loin des modèles industriels et sont des exploitations de petite taille, dîtes « de type familiale » Cette répartition spécifique du territoire et le choix de ce modèle de développement de proximité participe à la durabilité du territoire réunionnais.

Le POSEI (Programme d'options spécifiques à l'éloignement et à l'insularité) a d'ailleurs été créé pour répondre aux modèles spécifiques des territoires ultramarins en termes d'emploi, de développement, d'agriculture afin de compenser les handicaps structurants et économiques de ces territoires. L'insularité et l'éloignement de La Réunion ont toujours poussé la filière à trouver des solutions et des ressources durables et adaptées aux enjeux locaux pour relever les défis de la filière et du territoire en termes d'alimentation, de production, de commercialisation.

Ce modèle unique repose sur un système de structuration et de mutualisation afin de réduire les coûts, tout en poursuivant un objectif de « juste » rémunération des éleveurs : garantir un prix de reprise minimum tout au long de l'année, permettant ainsi aux éleveurs d'avoir une meilleure visibilité pour pouvoir investir. Le prix de reprise aux éleveurs est inscrit dans le cadre des fermes de référence, validées à l'unanimité par les membres de l'interprofession ARIV, en cohérence avec les charges d'exploitation et permettant à l'éleveur de dégager un revenu cohérent par rapport à la qualité de sa production. Ce prix de reprise minimum, connu de tous et stable tout au long de l'année, peut être supérieur en fonction de la qualité de la production de l'éleveur, l'engageant à soigner ses pratiques et à assurer une production de volay péi de qualité. Ainsi, tout est mis en œuvre pour assurer une viabilité de la production de volay péi pour les éleveurs et les consommateurs réunionnais.

**Les spécificités ultrapériphériques ont notamment poussé la filière volaille à construire un modèle collaboratif de développement et vertueux pour le territoire en valorisant les différents maillons de la chaine. Cette cohésion et l'importance des échanges positionne la filière avicole dans une démarche de progrès durable et permanente, qui lui permet d'offrir aux réunionnais des produits de qualité, en adéquation avec leurs attentes, et notamment celles des collectivités. Le modèle interprofessionnel va au-delà de l'autonomie alimentaire et est basée sur quatre responsabilités pour le territoire, économique, sociale, environnementale et sociétale (piliers du développement durable).**

#### 3.2.1.1 *Une responsabilité économique partagée*

Cette responsabilité économique pour le territoire se traduit par :

- La garantie de l'équilibre du marché sur un territoire insulaire
- La création de valeur directe pour le territoire réunionnais
- Le maintien de l'activité économique dans les Hauts de l'île
- L'accessibilité à des produits de qualité pour tous les réunionnais, en maintenant un revenu objectif pour les producteurs

#### *3.2.1.2 Une responsabilité sociale partagée*

Cette responsabilité sociale vis-à-vis des Réunionnais se traduit par :

- Le maintien et la création d'emplois sur tout le territoire et notamment dans les zones rurales des Hauts de l'île
- Un prix plancher garanti au producteur et un prix de reprise fixé en fonction de la qualité de la production
- Une implication intégrale des maillons de l'aval de la filière pour garantir le revenu du producteur
- L'amélioration des conditions de travail

#### *3.2.1.3 Une responsabilité écologique partagée*

Cette responsabilité écologique sur un territoire riche en biodiversité et en paysage se traduit par :

- La gestion des espaces, assurées par des petites exploitations familiales qui façonnent et entretiennent les paysages des Hauts de l'île
- La transition agroécologique et écoresponsable des éleveurs et des outils industriels
- L'utilisation raisonnée des antibiotiques
- L'attention et les soins portés aux animaux dans le respect du bien-être animal
- La gestion maitrisée des déchets et des ressources naturelles (énergie et eau notamment)
- La valorisation des effluents d'élevage, en synergie avec les filières végétales locales

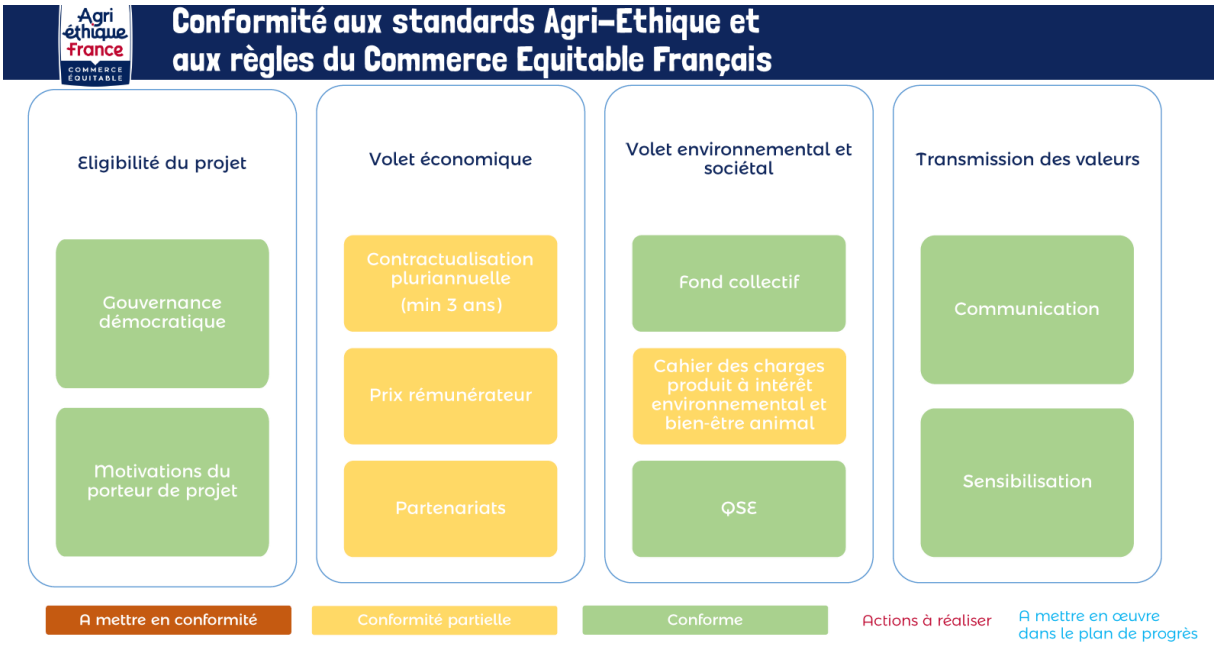
Cet axe de transition agroécologique des exploitations, démarche de progrès clé dans le déploiement du projet DEFI Responsable, est détaillé dans la partie relative aux exigences de production en élevage

#### *3.2.1.4 Une responsabilité sociétale partagée*

Cette responsabilité sociétale pour les Réunionnais se traduit par :

- La mise en œuvre des valeurs de l'économie sociale et solidaire (mutualisation, juste rémunération, solidarité inter-maillon et inter-filière, relocalisation de l'alimentation, production de qualité et maitrise des prix consommateurs)
- L'éducation et la transmission des savoirs (sensibilisation des enfants en élevage, formation de stagiaires et d'apprentis, visite d'exploitation grand public)
- L'engagement auprès des établissements scolaires et le soutien à des projets associatifs

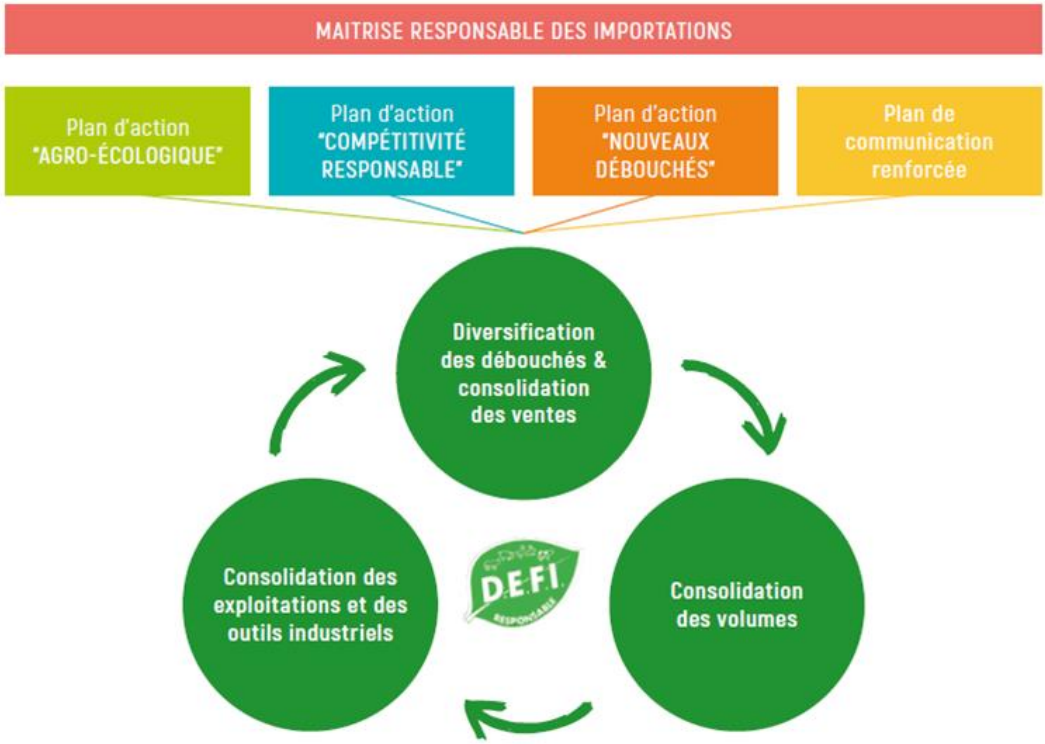
**La filière volay péi repose sur un modèle de gouvernance et une traçabilité des produits conformes aux exigences du commerce équitable, d'après le rapport de diagnostic rédigé par Agri-éthique France en avril 2020.**




Le présent cahier des charges a également pour vocation de répondre à la conformité partielle concernant le cahier des charges produit à intérêt environnemental et bien-être animal (cf. parties sur les exigences de production, amont et aval). Concernant le volet économique, il s'agit essentiellement d'une formalisation (contrats partenariaux et informations sur le prix de reprise garanti et stable depuis des années) des fondements historiques du modèle interprofessionnel réunionnais entre les membres de la filière à renforcer, au regard de la règlementation nationale du commerce équitable, mais sans conséquence pour le fonctionnement opérationnel de la filière au quotidien.

### 3.2.2 *Une filière volay péi ambitieuse à l'horizon 2031, pour atteindre 1000 tonnes en collectivités.*

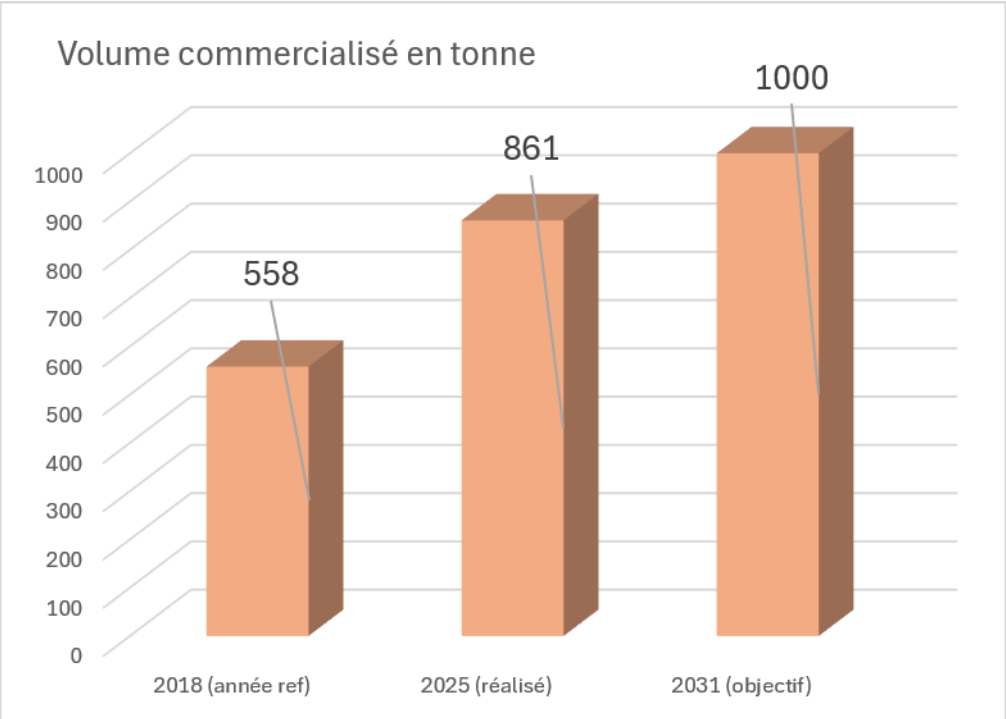
Pour renforcer la durabilité et la qualité de la production de VOLAY PEI, la filière s'intègre dans le plan DEFI RESPONSABLE interprofessionnel (4 plans d'actions principaux présentés dans le schéma ci-dessous), mis en œuvre complètement depuis 2025 et sera renforcé à compter de 2028 via une grille EVA spécifique au territoire. En attendant les 4 plans d'actions de Defi responsable sont maintenus :




Le plan d'actions « nouveaux débouchés » vise à soutenir la diversification des réseaux de distribution, en confortant le développement dans les réseaux existants et en augmentant la pénétration dans les réseaux tels que la restauration collective (861 tonnes en 2025 avec un objectif de 1000 tonnes en 2031).

- **Le plan d'action « agro-écologique »** avec l'inscription des éleveurs dans une démarche d'amélioration continue en faveur de l'environnement, de la sécurité sanitaire et du bien-être animal.
- **Le plan d'actions « compétitivité responsable »,** à travers l'amélioration du rapport qualité/prix, la diversification des produits et la segmentation de l'offre (du produit entrée de gamme et au produit haut de gamme), et en maintenant le principe et le dispositif de baisse de prix DEFI engagé depuis 2011.
- **Le plan d'action « nouveaux débouchés** », avec l'amélioration de la connaissance de l'offre alimentaire locale, la création de nouvelles gammes de produits spécifiques du marché des collectivités et des CHR (Café-Hôtels-Restaurants).
- **Le plan d'actions « communication renforcée »,** pour valoriser notamment nos éleveurs, cheville ouvrière de notre alimentation quotidienne de qualité !

Outre ces quatre plans d'actions, la maitrise responsable des importations constitue la condition sine qua non de la réussite du projet et de la poursuite du développement durable de la filière.




En 2019, les 5% de ventes en collectivités correspondent à 621 tonnes commercialisées, produits par 7 éleveurs. Dans le contrat de filière de la filière avicole, l'objectif de commercialisation en collectivités était 1 419 tonnes, ce qui aurait permis **d'installer 8 éleveurs supplémentaires. En 2025 les volumes en collectivités ont effectivement cru et ont permis d'installer l'équivalent de 3 nouveaux producteurs pour un volume produit supplémentaire de plus de 200 tonnes. La période 2019 – 2025 a été marqué par un contexte mondial très contraint notamment par la covid mais aussi et surtout par des tensions politiques entrainant de fortes hausses sur les matières premières. Malgré un climat d'affaires peu favorable, la filière a réussi à produire plus et tendre toujours plus vers une autonomie alimentaire. Entre 2019 et 2025 la filière a commercialisé + 4000 tonnes supplémentaire. Ci-dessous l'évolution des volumes sur l'ensemble des secteurs :**

| Volume kg par circuit | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 | 2024 | 2025 | Evolution entre 2018 et 2025 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ARTISAN/TRANSFORMATEUR | 1 379 822 | 1 337 491 | 1 514 530 | 1 559 930 | 1 470 453 | 1 464 976 | 1 404 714 | 1 406 813 | 2,0% |
| GMS | 9 464 128 | 9 545 347 | 10 545 240 | 10 754 721 | 10 618 333 | 10 682 712 | 11 093 219 | 11 451 882 | 21,0% |
| RESTAURATION COLLECTIVE | 558 601 | 621 676 | 485 346 | 660 346 | 747 713 | 787 562 | 860 091 | 861 870 | 54,3% |
| RESTAURATION HORS FOYER | 685 225 | 832 406 | 739 618 | 974 339 | 1 191 133 | 1 305 353 | 1 354 402 | 1 477 695 | 115,7% |
| INDUSTRIEL | 138 997 | 71 745 | 86 285 | 78 176 | 78 095 | 72 428 | 97 994 | 112 296 | -19,2% |
| DIVERS | 284 785 | 678 935 | 996 306 | 1 104 206 | 1 197 638 | 1 517 055 | 1 702 289 | 1 876 377 | 558,9% |
| TOTAL | 12 511 557 | 13 087 601 | 14 367 325 | 15 131 720 | 15 303 364 | 15 830 085 | 16 512 709 | 17 186 932 | 37,4% |
| PART COLLECTIVITES | 4,5% | 4,8% | 3,4% | 4,4% | 4,9% | 5,0% | 5,2% | 5,0% | |
| | | | CRISE COVID | | Montée en force du label RUP | | | | |

**Afin de poursuivre cette croissance exceptionnelle, la filière devra relever de nouveaux défis tant commerciaux que techniques. De nouveaux produits seront prochainement proposés à la clientèle notamment en matière de produits élaborés tels que les cordons bleus ou encore les lardons de volaille. Autre levier important ce sera la mise en route d'une nouvelle unité de traitement des sous-produits d'abattage ce qui permettra d'augmenter à nouveau les volumes de production et donc accorder une part plus importante à la production locale dans les assiettes. D'ailleurs il sera aussi envisagé de relancer les conventions volay pei à l'arret depuis 2022.La filière avicole souhaite pérenniser la durabilité de ce partenariat avec la restauration collective au travers du logo RUP.**

**UNE FILIERE AVICOLE DYNAMIQUE QUI SAIT REPONDRE :**

- **Aux ambitions communautaires et gouvernementales de souveraineté alimentaire**
- **Aux attentes des consommateurs en constantes évolution**
- **Aux attentes de la restauration collective, avec un partenariat fort**

**UNE FILIERE STRUCTUREE AUTOUR D'UN MODELE DE DEVELOPPEMENT DURABLE AUX BENEFICES :**

- **Des éleveurs (maintien du prix de reprise, installations, technicité, etc.)**
- **Des réunionnais (amélioration de la qualité, baisse des prix, etc.)**
- **De l'économie du territoire (création d'emplois, offre locale, impact indirect des investissements et dépenses, etc.)**
- **Du développement social de La Réunion (partage de la croissance et de la valeur, etc.)**
- **De l'aménagement territorial (dynamisme des Hauts de l'île, protection incendie, etc.)**
- **De l'environnement - remarquable mais fragile (paysage, ambition agroécologique, circuit court, etc.)**

**La filière a vu ses volumes livrés en collectivités croitre de plus de 50% entre 2018 et 2025 soit +400 tonnes.**

**La part des collectivités est passée de 4% en 2018 à 5% en 2025. L'objectif d'atteindre les 9% n'est pas encore atteint mais le volume qui progresse d'une manière générale montre une réelle dynamique. D'ici 2031 la barre des 1 000 tonnes livrées en collectivités devrait être dépassée. Cela permettra l'installation de 2 à 3 producteurs supplémentaires qu'au travers les collectivités. A ce chiffre ambitieux viendra s'ajouter les volumes de l'ensemble des secteurs soit une progression générale à 2031 de plus de 3 000 tonnes commercialisées.**

# 4 Exigences de la production en élevage en termes de durabilité et de qualité des produits

La production de volailles à La Réunion s'organise sur l'ensemble du territoire, majoritairement dans les Hauts de l'île. L'abattage et la transformation se réalise à l'Etang Salé pour les espèces standards et à Grand Coude pour les espèces complémentaires.

## 4.1 Sélection génétique des souches de volaille

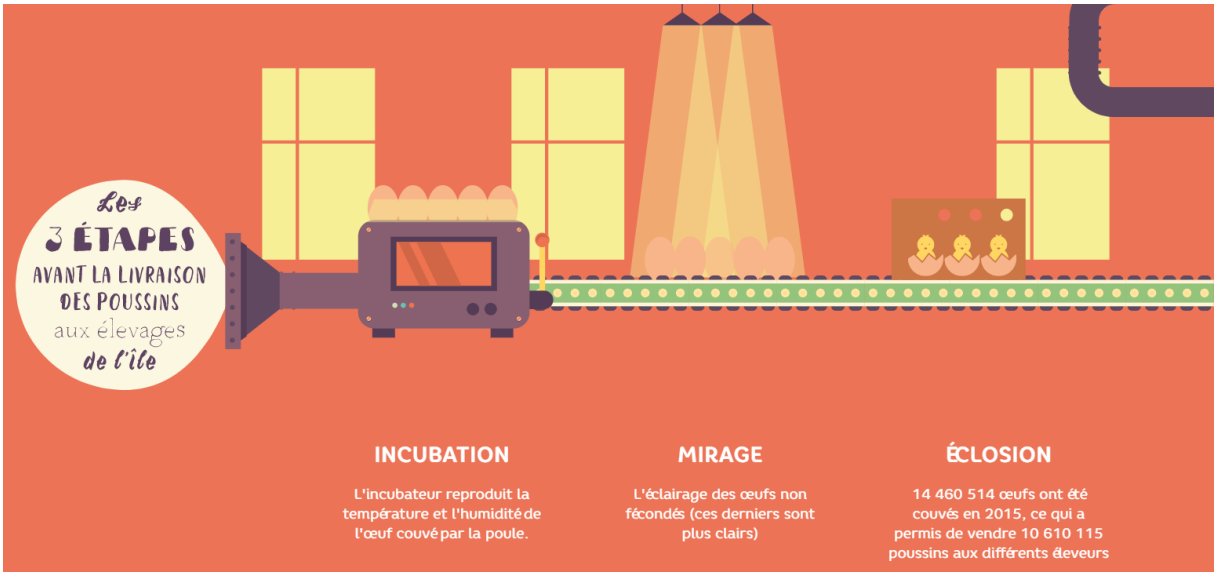
La filière avicole réunionnaise élève 13 types de volaille. Le sélectionneur commande les poussins en fonction de 3 critères :

- La rusticité
- La viabilité
- Le cycle de production (croissance lente ou rapide en fonction de la gamme de produits voulu). Par cette sélection génétique, la filière adapte sa production dès l'élevage aux modes de consommation locale traditionnels mais aussi évolutifs dans le temps.

## 4.2 L'approvisionnement des élevages en animaux vivants de quelques jours

Les élevages reçoivent des poussins de 1 jour ou de quelques jours en fonction des espèces de volaille (4 jours pour le canard par exemple).

Les poussins standards (soucheJA, ROSS et REDBRO) les coqs et cous nus sont produits principalement localement à partir d'œufs à couver dans les deux couvoirs de l'ile (ECLOCEA et COUVEE D OR). Les étapes de l'accouvage sont présentées ci-dessous :




Les poussins produits suivront 2 destinées. Ils :

- Serviront de « reproducteurs » localement : arrivés dans la poussinière, les poussins destinés à être de futurs parents sont élevés pendant quelques mois. Dès que les mâles et femelles atteignent leur maturité sexuelle, ils sont transférés pour la reproduction.

➢ Seront livrés directement aux éleveurs pour engraissement.

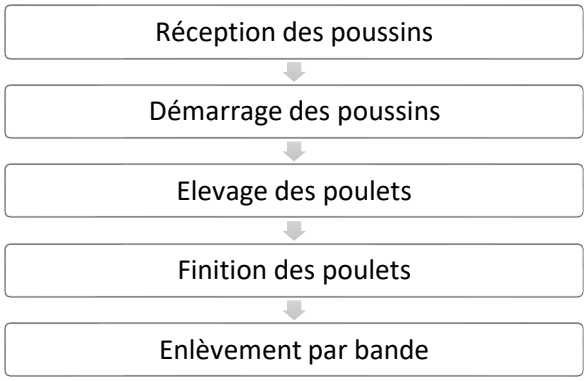
Les poulets de la souche ROSS 308 sont encore actuellement importés sous forme d'œufs à couver et les espèces complémentaires (pintades et canards) sont importés sous forme d'animaux vivants d'un et de quelques jours, faute de capacité de production en local pour l'instant pour être livré directement dans les élevages d'engraissement.

Contrôles sanitaires à l'arrivée des animaux vivants :

- ➔ Traçabilité
- ➔ Certificat export indemne de maladies/vaccination règlementaire

## 4.3 La production en élevage

### 4.3.1 *Etapes de production en élevage*




### 4.3.2 *Durée et conditions d'élevage*

| | Durée d'élevage | Poids objectifs | Taille de l'élevage | Densité max (nb/m²)<br>Poids max (kg/m²) |
|---|---|---|---|---|
| Poulet blanc | Entre 43 et 48 jours | 1.8 kg | 600 m² | 17,5 volailles<br>33 kg |
| Poulet jaune | 49 jours en moyenne | 2.1 kg | 600 m² | 18 volailles<br>39 kg |
| Poulet lourd | 35 jours en moyenne | 1.6 - 2.1 kg | 600 m² | 23 volailles<br>39 kg |
| Cou nu rouge | Entre 80 et 100 jours | 2.1 kg | Parcours extérieur conseillé | 11 volailles<br>33 kg |
| Cou nu noir | Entre 90 et 110 jours | 2.4 kg | Parcours extérieur conseillé | 11 volailles<br>33 kg |
| Coq fermier | Entre 75 et 90 jours | 3.5 kg | | 9 volailles<br>33 kg |
| Dinde | Entre 80 et 100 jours | 8 kg | | 7,5 volailles |
| Canard | Entre 80 et 90 jours | 4.8 kg | | 13 volailles |
| Pintade | Entre 80 et 100 jours | 2 kg | | 12 volailles |
| Chapon | 140 jours | 4 kg | Parcours herbeux | 6 volailles |
| Oie | 140 jours | 6 kg | Parcours herbeux | 5 volailles |
| Petites dindes de noël | 7 semaines | 3.5 kg | | 10 volailles |

**Signe de qualité supérieure :**
- **Des tailles réduites des bâtiments (600m² en moyenne pour les espèces standards, 300 m² en moyenne pour les espèces complémentaires), pour une surveillance renforcée des animaux**
- **Plusieurs bâtiments par élevage**
- **15 000 places maximum par bâtiment, contre 20 000 pour des exploitations standards en moyenne**

***« Présence de parcours, taille des élevages, surface des bâtiments et volumes de production différencient significativement élevages sous signe de qualité (bio, Label Rouge, AOP, IGP …) et élevages de volailles de chair standard. Les pratiques restent cependant proches dans la gestion des effluents, la biosécurité, le traitement des bâtiments, l'utilisation des médicaments vétérinaires et la santé animale. »***
*Source :https://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Agreste_2019_11_PE_Vol_cle01376d.pdf*

### 4.3.3 *Protection sanitaire, biosécurité et bien-être animal*

L'ensemble des éleveurs ont été formés aux bonnes pratiques de biosécurité et au Bien-Etre Animal et mettent régulièrement à jour leur connaissance via les formations proposées par la coopérative.

Les conditions d'élevages se font dans le respect de la réglementation en vigueur et vont plus loin en termes de biosécurité et de bien-être animal :

**Protection sanitaire et biosécurité**

Les sites d'élevages sont aménagés et organisés afin de garantir une protection sanitaire de qualité :

- L'élevage se fait essentiellement dans des bâtiments fermés, afin de protéger les animaux des prédateurs, en particulier les chiens errants, et pour limiter le risque de contamination des volailles par la faune sauvage.
- Un registre d'élevage est tenu et complété à chaque visite.
- Une station de lavage désinfection est installée à l'entrée du site avec portail ou chaîne, pour les véhicules de livraison. Un parking visiteur est délimité et un plan de circulation est déterminé pour les livraisons d'intrants tels que les aliments et les poussins.
- Les bâtiments disposent tous de sas répartis soit en 2 zones soit en 3 zones. Chaque sas est équipé d'un lavabo, de savon désinfectant et papier essuie-mains. Des tenues spécifiques sont obligatoires avant de pénétrer dans le bâtiment d'élevage (chaussures, combinaison et couvre-chef).
- Un protocole de dératisation est mis en place sur chaque site et les bâtiments sont conçus pour être étanches à l'introduction de rongeurs ou d'oiseaux. Les abords sont dégagés de végétation haute pour éviter les nids de rongeurs. Une bande bétonnée de 1m autour du bâtiment est recommandée ainsi qu'une plate-forme bétonnée de 5m de large environ en pignon et devant le bâtiment.
- Un protocole de lavage-désinfection adapté à chaque production et à chaque bâtiment est transmis à l'éleveur.
- Des analyses salmonelles sont réalisées avant chaque abattage sur les lots de volailles.
- Une analyse d'eau est recommandée annuellement afin de vérifier la qualité de l'eau de boisson.
- Un congélateur spécifique sert au stockage des cadavres, jusqu'à transfert dans un bac d'équarrissage en limite du site d'élevage au moment de l'enlèvement par le service d'équarrissage.

**Les éleveurs, avec le conseil de leur vétérinaire et des techniciens de leur coopérative, prêtent une attention particulière à l'utilisation raisonnée des antibiotiques.**
**Par ailleurs, la désinfection des bâtiments est systématique entre chaque lot, au regard de la pression sanitaire du territoire.**

**Bien-être animal**

**Bien-être animal**
Pour garantir aux volailles des conditions de bien-être satisfaisantes, **les coopératives veillent à respecter les densités maximales prévues par la réglementation (maximum 39 kg/m²) et choisissent le plus souvent de diminuer ces densités**, en fonction du type de production, des conditions climatiques (fortes chaleurs) ou des équipements en élevage.

Les bâtiments sont équipés pour permettre un abreuvement et une alimentation facile quelles que soient les espèces produites. **Les éleveurs garantissent un abreuvement et une alimentation continue et de qualité à leurs animaux.**

L'ensemble des mesures de biosécurité et de bien-être animal mises en place par la filière permet aux éleveurs de diminuer au maximum le risque de pathologies et garantit donc une utilisation très faible en antibiotiques : **les consommations d'antibiotiques / kg sur la filière volailles de chair à la Réunion représente moins de 20% des consommations observées en France métropolitaine (source : observatoire ALEA).**

Les animaux en souffrance sont soignés lorsque c'est possible. Quand ce n'est pas possible, leurs souffrances sont abrégées par des techniques conformes à la réglementation bien-être animal.

**Les systèmes de ventilation et de chauffage sont adaptés**, permettant un air sain et une température confortable à tous les âges des volailles. Les températures et la ventilation à l'intérieur des bâtiments sont contrôlées constamment, le plus souvent via un système automatisé qui régule le chauffage et la ventilation afin d'apporter un confort maximal aux animaux durant tout le cycle de production.

Le programme d'éclairage est respectueux des besoins de lumière et de sommeil des volailles.

La litière est choisie et entretenue pour éviter au maximum les pododermatites.

**Les éleveurs suivent régulièrement des formations techniques pour améliorer leurs pratiques et rester dans une démarche de progrès** en fonction de l'avancée des connaissances scientifiques et du développement de nouvelles techniques.

La filière met à disposition des éleveurs des outils informatiques, leur permettant de simplifier les démarches d'enregistrement, d'améliorer la traçabilité et le suivi technique.

**Les éleveurs prêtent une attention particulière au bien-être animal au travers grâce à :**
- **L'adaptation des densités en élevages en fonction de divers critères (climat, type de bâtiments, espèces, etc.)**
- **Les conditions de luminosité et une ventilation adaptée**
- **L'utilisation raisonnée des antibiotiques**
- **Une alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique**
- **Une démarche de progrès et d'acquisition de connaissance régulière**

### 4.3.4 *Collecte et gestion des effluents d'élevage*

La plateforme de compostage :

Actuellement, un plan d'épandage est mis en place pour gérer les productions d'effluents avicoles sur les exploitations. De manière générale, le fumier de volaille est épandu sur les parcelles prêtées par des propriétaires de terres, ou est utilisé pour fertiliser les cultures maraîchères, fruitières, canne à sucre du producteur.

Cependant, les producteurs rencontrent de plus en plus de difficultés avec ces parcelles d'épandage, car plusieurs propriétaires ne souhaitent plus recevoir de fumier sur leurs terres, de plus la pression urbaine diminue les surfaces potentiellement épandable. Certaines parcelles ne sont d'ailleurs plus adaptées à l'épandage. Afin de réduire cette dépendance vis-à-vis des prêteurs de terres et de continuer à produire de manière respectueuse de l'environnement, les producteurs mettent en place une plateforme de compostage, permettant de transformer les effluents d'élevage en co-produits.

Dans l'optique d'améliorer la production animale et de garantir un circuit de bioéconomie autour de l'exploitation, l'éleveur souhaite développer une plateforme de compostage. Ce projet permettrait de pallier les problèmes liés à l'insuffisance des surfaces d'épandage, tout en répondant aux besoins des maraîchers de la région et en transformant des effluents d'élevage en produits valorisables. Le compostage à la ferme permettrait de valoriser à la fois le fumier et le lisier, tout en favorisant une bioéconomie au sein de l'exploitation.

En 2024, l'exploitant a réalisé des essais en plein champ, qui se sont révélés concluants malgré des difficultés liées aux conditions climatiques, notamment les pluies fréquentes rendant le travail complexe. Les retournements sur les parcelles ont été particulièrement affectés par le climat, ce qui a influencé les résultats du produit fini. De plus, la gestion du stockage et des parcelles s'est avérée être un facteur limitant. Face à ces défis, l'exploitation souhaite donc construire une plateforme de compostage afin de mieux gérer les effluents et de remédier au manque de surfaces d'épandage.

La création de cette plateforme offrirait de nombreux avantages, notamment une zone de maturation protégée des aléas climatiques, un espace de stockage étanche et conforme, et une meilleure maîtrise du processus de compostage.

### 4.3.5 *Alimentation pour les animaux*

L'alimentation joue un rôle fondamental dans la production du produit de qualité que la filière souhaite offrir. L'aliment doit respecter les normes sanitaires, les conditions de contrôle et de traçabilité. Il doit être stocké dans un lieu abrité où les nuisibles sont maîtrisés.

Afin de garantir une alimentation adaptée au stade physiologique de l'animal, l'éleveur définit un plan d'alimentation avec un technicien conseiller et adapte l'aliment et le dosage à chaque étape de production (démarrage, élevage et finition) pour répondre au plus juste aux besoins des poulets.

A la Réunion, il n'existe qu'un seul provendier, l'URCOOPA (L'Union des Coopératives Agricoles), qui fournit l'ensemble des élevages de l'île en alimentation animale. L'URCOOPA répond à des exigences

d'intérêt général et des valeurs coopératives, puisque sa gouvernance est organisée avec les coopératives et leurs éleveurs dans leur intérêt et celle du territoire.

Un suivi rapproché et des échanges réguliers sont réalisé entre les membres interprofessionnels et l'URCOOPA, ainsi que les éleveurs pour garantir une alimentation de qualité et donc un produit de qualité. Le modèle du provendier est considéré comme durable à La Réunion dans la mesure où :

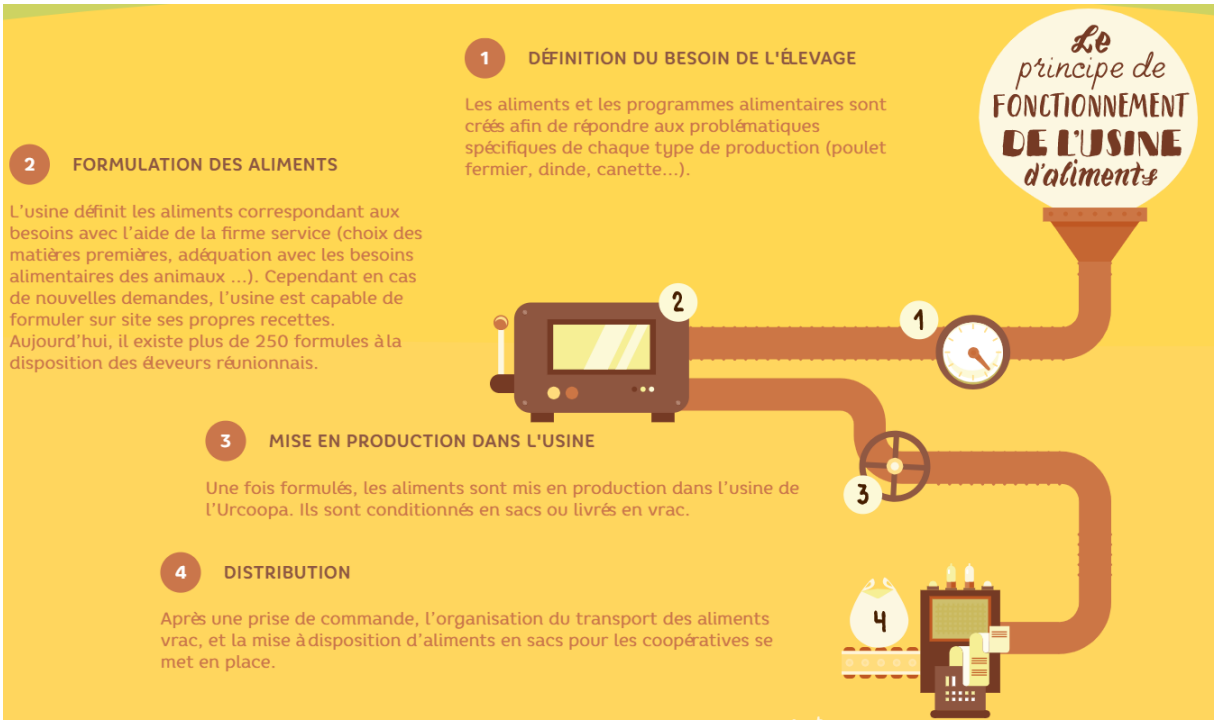
- Le prix des aliments reste stable pour l'éleveur, les variations du prix des matières premières sont absorbées par des mécanismes internes à l'URCOOPA et/ou à des mécanismes interprofessionnels
- Le prix des aliments est le même pour tous les acheteurs, en coopératives ou non, professionnels ou privés
- Un suivi régulier des élevages est réalisé par les techniciens spécialisés URCOOPA sur toute l'île (vulgarisation des programmes alimentaires, contrôle de la croissance des animaux, vérification de l'adéquation entre les besoins du terrain et la formulation)
- L'URCOOPA a une expertise qui lui permet d'adapter la formulation des aliments si nécessaire
- Le modèle permet une mutualisation des outils et des coûts, et donc une économie d'échelle (dans la mesure du possible sur un territoire insulaire de petite taille)
- L'opérateur présent sur le territoire est un gage de sécurité et de qualité.

L'usine d'aliments affine continuellement ses connaissances sur les valeurs nutritionnelles des matières premières, les besoins alimentaires des animaux et les nouvelles techniques d'élevage. Ainsi, à chaque espèce correspond un cahier des charges bien précis en fonction de ses besoins en protéines, lipides et oligoéléments. Ainsi, en fonction du stade de développement de la volaille, différentes gammes sont produites afin de répondre aux besoins alimentaires des espèces : un aliment type miette à la mise en place, un aliment de croissance de type granulé, et un aliment pré-abattage. Ainsi, chaque aliment possède des valeurs nutritionnelles bien précises en fonction du stade de développement des volailles. Aucune farine animale n'entre dans la composition des aliments.

Les matières premières choisies par l'Urcoopa sont issues pour la plupart de l'Union Européenne, et respectent donc les normes européennes, gage de qualité. La partie protéique (tourteau de soja) vient d'Amérique du Sud, région qui demeure le vivier de production de soja. L'Urcoopa s'approvisionne localement lorsque c'est possible, notamment avec la mélasse de canne à sucre et le son de blé et de riz. Les prémix, compléments en minéraux, oligoéléments et vitamines, assurant la couverture des besoins vitaminiques, en minéraux et autres, sont commandés auprès de Mixscience et Wisium. Ces 2 firmes services sont des acteurs reconnus dans le paysage national et international de l'alimentation animale (Certification qualité, organismes de recherche de nouvelles formules pour l'amélioration des performances en élevage, laboratoire d'analyse, prestation de conseil, etc.)

Les matières premières sont achetées selon un cahier des charges bien défini sur les valeurs nutritionnelles et la qualité physique. Ce sont des matières nobles contrôlées sur le plan sanitaire et qualitatif.

Le plus gros contingent de ces matières premières est stocké au terminal céréalier, au Port. Ce stockage est effectué dans une infrastructure récente avec des conditions optimales : taux d'humidité, prévention des nuisibles, protection sanitaire. Les silos, verticaux ou à plat, permettent de stocker les matières premières pendant plusieurs mois et ainsi de sécuriser au mieux la production locale d'aliments et l'approvisionnement des exploitations sans discontinuité. Au regard de l'insularité de La Réunion, la gestion des stocks de matière première est primordiale pour la résilience de toute la filière.




Pour assurer les bonnes pratiques de fabrication de l'aliment du bétail, l'Urcoopa est certifié RCNA (Référentiel de Certification en Nutrition Animale) depuis 2017 (dans la continuité du référentiel GBP – guide de bonnes pratiques et de la certification ISO9001 depuis 1998). Cette certification a une durée de 3 ans et est garanti par un audit annuel réalisé par AFNOR métropole. Tous les fournisseurs et transporteurs doivent être référencés avec des certifications reconnues par le RCNA.

Plusieurs plans d'actions permettent de garantir la qualité du procédé de fabrication et donc des produits finis :

- <u>Contrôles analytiques des matières premières :</u>

Les matières premières réceptionnées sont analysées selon un plan de contrôle défini :

- Par un infralyseur présent sur site permettant de caractériser ces matières pour la formulation.



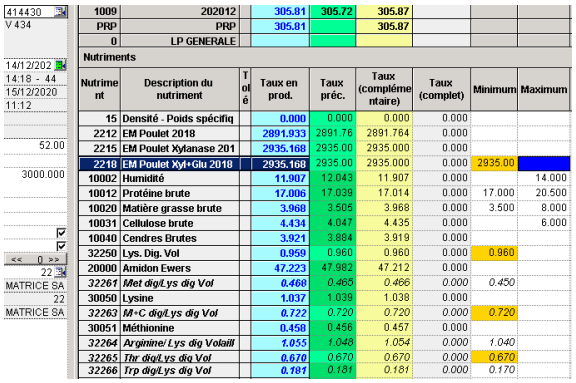

- Par des analyses chimiques, réalisées en métropole, afin de contrôler ces matières sur plusieurs autres critères (Bactéries, substances indésirables, etc.) et de comparer les résultats avec ceux des analyses infras afin de recalibrer l'appareil si besoin.

- <u>Formulation des aliments</u>

La formulation est réalisée à l'aide du logiciel LIBRA, référence au niveau national pour les formulateurs, leur permettant d'optimiser les couts de production, de s'adapter à la disponibilité des matières premières dans le respect des valeurs nutritionnelles et du cahier des charges des produits.

Les formules d'aliments sont donc réoptimisées tous les mois. Elles sont cadrées par des contraintes sur les matières premières et les nutriments qui permettent d'assurer les valeurs nutritionnelles des aliments et d'éviter les changements brusques de la formule.

***Exemple d'une formule V434 sur Libra***



| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1009 | 202012 | | 305.81 | 305.72 | 305.87 | | | |
| PRP | PRP | | 305.81 | | 305.87 | | | |
| 0 | LP GENERALE | | | | | | | |

Nutriments

| Nutriment | Description du nutriment | Tolé | Taux en prod. | Taux préc. | Taux (complémentaire) | Taux (complet) | Minimum | Maximum |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 15 | Densité - Poids spécifiq | | 0.000 | 0.000 | 0.000 | 0.000 | | |
| 2212 | EM Poulet 2018 | | 2891.933 | 2891.76 | 2891.764 | 0.000 | | |
| 2215 | EM Poulet Xylanase 201 | | 2935.168 | 2935.00 | 2935.000 | 0.000 | | |
| 2219 | EM Poulet Xyl+Glu 2018 | | 2935.168 | 2935.00 | 2935.000 | 0.000 | 2935.00 | |
| 10002 | Humidité | | 11.907 | 12.043 | 11.907 | 0.000 | | 14.000 |
| 10012 | Protéine brute | | 17.006 | 17.039 | 17.014 | 0.000 | 17.000 | 20.500 |
| 10020 | Matière grasse brute | | 3.968 | 3.505 | 3.968 | 0.000 | 3.500 | 8.000 |
| 10031 | Cellulose brute | | 4.434 | 4.047 | 4.435 | 0.000 | | 6.000 |
| 10040 | Cendres Brutes | | 3.921 | 3.884 | 3.919 | 0.000 | | |
| 32250 | Lys. Dig. Vol | | 0.959 | 0.960 | 0.960 | 0.000 | 0.960 | |
| 20000 | Amidon Ewers | | 47.223 | 47.982 | 47.212 | 0.000 | | |
| *32261* | *Met dig/Lys dig Vol* | | *0.468* | *0.465* | *0.466* | *0.000* | *0.450* | |
| 30050 | Lysine | | 1.037 | 1.039 | 1.038 | 0.000 | | |
| *32263* | *M+C dig/Lys dig Vol* | | *0.722* | *0.720* | *0.720* | *0.000* | *0.720* | |
| 30051 | Méthionine | | 0.458 | 0.456 | 0.457 | 0.000 | | |
| *32264* | *Arginine/ Lys dig Volaill* | | *1.055* | *1.048* | *1.054* | *0.000* | *1.040* | |
| *32265* | *Thr dig/Lys dig Vol* | | *0.670* | *0.670* | *0.670* | *0.000* | *0.670* | |
| *32266* | *Trp dig/Lys dig Vol* | | *0.181* | *0.181* | *0.181* | *0.000* | *0.170* | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 31022 | BLE | 15.000 | 15.000 | 15.000 |
| 31042 | MAIS JAUNE | 56.567 | 57.792 | 56.550 |
| 33060 | Tx SOJA OGM | 14.767 | 16.847 | 14.782 |
| 33071 | TX TOURNESOL HiPro | 9.733 | 6.942 | 9.736 |
| 33510 | HUILE VEGETALE | 1.500 | 1.000 | 1.500 |
| 36014 | CARBONATE DE CALCIUM | 0.217 | 0.219 | 0.209 |
| 36028 | PHOSPHATE MONOCALCI | 0.167 | 0.179 | 0.173 |
| 36032 | SEL FIN SECHE | 0.133 | 0.133 | 0.133 |
| 36042 | BICARBONATE DE SODIUM | 0.100 | 0.100 | 0.100 |
| 38610 | DL-Méthionine Poudre | 0.177 | 0.183 | 0.175 |
| 38620 | L-Lysine 78 Poudre | 0.390 | 0.357 | 0.391 |
| 38630 | Thréonine Pure | 0.110 | 0.107 | 0.111 |
| 37215 | POULET ABAT XGP 70285 | 0.500 | 0.500 | 0.500 |
| 39415 | BETAHOT 0.3 P (7880) | 0.300 | 0.300 | 0.300 |
| 39490 | TOP JAUNE CONCENTRE ( | 0.340 | 0.340 | 0.340 |

Des échanges avec les spécialistes des firmes services, Wisium et Mixscience, sont réguliers sur ces matrices. Une sécurisation de pilotage à distance est également organisée par l'Urcoopa en cas de situation exceptionnelle. Ces experts se déplacent sur l'ile annuellement et assurent un suivi à distance quasi mensuellement. Les particularités locales, la demande du marché et l'évolution des performances sont donc observées minutieusement avec l'équipe technique afin de faire évoluer les contraintes des aliments si besoin.
De plus, le process de fabrication est régulièrement contrôlé (étalonnage de pesée pour précision de la formulation), dans le cadre du RCNA, par des organismes agréés par la DEAL.

- <u>Le plan de contrôle des produits finis</u>

Les aliments volailles sont analysés mensuellement afin de coupler les résultats avec les valeurs attendues des formules et contrôlés par un système de cohérence avec les analyses faites sur les matières premières.

Chaque réclamation sur le produit fait l'objet d'investigations sur les différentes étapes de fabrication et de livraison de l'aliment. Les conclusions de cette réclamation font l'objet d'un retour systématique à l'éleveur qui a fait la réclamation.

- <u>Les contrôles physiques des aliments</u>

La granulométrie des aliments miettes nécessaires au démarrage est effectuée toutes les semaines.
Les durabilités sont effectuées afin d'observer la tenue du granulé. Elles sont effectuées systématiquement sur des lots égaux ou supérieurs à 6 T.
Les résultats peuvent être bloquants (Rouge) ou entrainer un ajustement des paramètres de fabrication et / ou de formulation (Orange ou jaune) afin d'obtenir une amélioration de la durabilité (Vert). => annexe (Bornes de durabilités pouvant être ajusté en fonction des problématiques terrains).

L'Urcoopa met en œuvre différentes actions régulières permettant de vérifier :

- L'homogénéité du produit
- La non contamination croisée entre les produits

Différents intervenants des firmes services assistent régulièrement le personnel de l'usine dans la formation à ces différentes techniques.

**La maîtrise de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments pour les volailles est assurée à tous les niveaux de la chaîne de production, de l'amont à l'aval, via :**
**La sélection stricte des Matières Premières auprès de fournisseurs certifiés et agréés**
**Le respect des bonnes pratiques de fabrication,**
**La démarche volontaire de certification « RCNA » (Référentiel de Certification de la Nutrition Animale),**
**La mise en œuvre de procédures sanitaires pour les livraisons d'aliments applicables en interne et par les sous-traitants en transport.**
**Tout au long de la chaine de production, des mesures de maîtrise sont mises en œuvre, mesurées et surveillées afin d'assurer la conformité sanitaire des aliments.**

### 4.3.6 *Une production de volay péi avec des objectifs de qualité*

Afin de répondre aux besoins du marché et d'améliorer la qualité des produits d'élevage, des grilles qualité ont été mises en place sur la matière première livrée à l'abattoir. Chaque lot de volaille est noté sur un certain nombre de critères définis selon les espèces afin de valoriser les productions répondant aux exigences de qualité, exigences encouragées par les autorités nationales et européennes au travers de soutiens POSEI conditionnés à l'atteinte de ces objectifs (cf. grille ci-dessous issue de la circulaire du programme POSE2026et susceptible d'évoluer annuellement, se référer donc pour l'année en cours au programme POSEI en cours).

Grille poulet blanc standard

| Critères<br>Poulets standards blancs | Valeurs des critères | Nombre de points |
|---|---|---|
| Etat d'engraissement (G) en g | G ≤ 840 | 3 |
| | 840 < G ≤ 860 | 2 |
| | 860 < G ≤ 880 | 1 |
| | G > 880 | 0 |
| Taux de mortalité en caisse (m) | m< 0,35 % | 2 |
| | 0,35% ≤ m ≤ 0,7 % | 1 |
| | m > 0,7 % | 0 |
| Taux de saisie du lot (S) en % | S ≤ 1 | 2 |
| | 1 < S < 2 | 1 |
| | S ≥ 2 | 0 |
| Age d'abattage (jours) | Age ≤ 40 | 0 |
| | 40 < Age < 43 | 1 |
| | 43 ≤ Age < 46 | 2 |
| | 46≤ Age≤48 | 1 |
| | Age > 48 | 0 |
| Charte engagement DEFI RESPONSABLE | Oui | 1 |
| | Non | 0 |

Grille poulet lourd jauni

| Critères<br>Poulets lourds jaunis | Valeurs des critères | Nombre de points |
|---|---|---|
| Coloration (C) | C ≥ 4 | 1 |
| | C = 3 | 2 |
| | C = 2 | 1 |
| | C ≤ 1 | 0 |
| Poids moyen du lot (P) en grammes sorti élevage | 2060 ≤ P ≤ 2140 | 3 |
| | 2030 ≤ P < 2060 ou 2140 < P ≤ 2170 | 2 |
| | 2000 ≤ P < 2030 ou 2170 < P ≤ 2200 | 1 |
| | P < 2000 ou P > 2200 | 0 |
| Etat d'engraissement (G) en grammes | G ≤ 990 | 2 |
| | 990 < G ≤ 1010 | 1 |
| | G > 1010 | 0 |
| Taux de saisie du lot (S) en % | S ≤ 1 | 2 |
| | 1 < S < 2 | 1 |
| | S ≥ 2 | 0 |
| Charte engagement DEF RESPONSABLE | Oui | 1 |
| | Non | 0 |

Grille poulet Péi

| Critères<br>Poulets « Péi » | Valeurs des critères | Nombre de points |
|---|---|---|
| Taux de mortalité en caisse (m) | m < 0,35 % | 2 |
| | 0,35% ≤ m ≤ 0,7 % | 1 |
| | m > 0,7 % | 0 |
| Etat d'engraissement (G) en g | G ≤ 970 | 3 |
| | 970 < G ≤ 990 | 2 |
| | 990 < G ≤ 1010 | 1 |
| | G > 1010 | 0 |
| Taux de saisie du lot (S) en % | S ≤ 1 | 2 |
| | 1 < S < 2 | 1 |
| | S ≥ 2 | 0 |
| Rendement carcasse (R ) en % | R < 69 | 0 |
| | 69 ≤ R ≤ 72 | 1 |
| | R > 72 | 2 |
| Charte engagement DEFI RESPONSABLE | Oui | 1 |
| | Non | 0 |

**De plus en plus de produits respectent les critères de qualité définis par la filière pour répondre aux attentes des consommateurs :**

| | 2018 | 2019 | 2025 |
|---|---|---|---|
| Evolution du % de produits de qualité DEFI Qualité Responsable | 84% | 84% | 92% |

Suite à la mise en place des grilles DEFI qualité responsable on constate une évolution positive de la part des lots entrants dans la grille. C'est donc +13 points gagné entre 2009 et 2025. L'objectif de la filière est d'atteindre en 2031 un taux exceptionnel de 98%.

### 4.3.1 *Démarche de progrès vers une transition agroécologique, dans le respect de l'environnement*

Dans le cadre du projet DEFI Responsable interprofessionnel, la filière avicole s'est engagée dans une démarche de progrès collective des pratiques d'élevages respectueuses de son environnement de 2018 à 2025. Il s'agit d'une démarche de progrès initiée volontairement par les coopératives dans le but de corriger l'hétérogénéité des exploitations, que tous les éleveurs puissent améliorer leurs pratiques d'élevage. Cette démarche vise également à valoriser les éleveurs qui ont des pratiques vertueuses.

Ainsi, l'ensemble des éleveurs de poulets blancs et jaunes se sont engagés dans une démarche de transition agro-écologique en signant une charte d'engagement, parce qu'ils adhèrent au principe de progrès soutenu par la filière mais aussi dans un souci de durabilité de leur outil de production notamment vis-à-vis de l'environnement.

Pour la période 2028 à 2033, il a été acté par la filière de renforcer les critères d'évaluation avec la validation d'une nouvelle grille. Ainsi, La charte technique volaille de chair EVA a été modifiée et adaptée au contexte local comme suit :

• Items de la charte EVA retirés, conservés ou modifiés en fonction du contexte local

• Chapitre sur la biosécurité retiré, utilisation de l'audit biosécurité réalisé en local à la place avec adaptation du pourcentage de conformité en points.

• Ajouts d'items de la grille DEFI par rapport aux abords, aux énergies renouvelables et à l'économie de la ressource.

Il a été choisi de proposer un système de notation évolutif. C'est-à-dire de plus en plus exigeant au fil des ans. En effet, au démarrage en 2028, atteindre 88% de conformité sur la grille permettra de la valider. Ce pourcentage augmentera de 2% tous les ans.

Les éleveurs de volaille devront potentiellement améliorer leurs notes petit à petit afin de conserver la validation de la grille et donc l'aide POSEI.

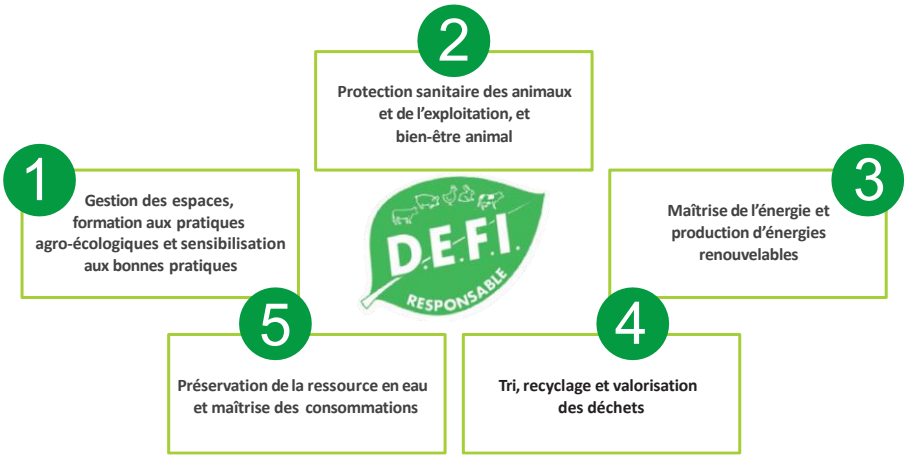
| **Année** | **2028** | **2029** | **2030** | **2031** | **2032** | **2033** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **% de conformité à atteindre** | 88 | 90 | 92 | 94 | 96 | 98 |

Les modalités de fonctionnement générales de la grille encouragent la progression permanente des éleveurs à tendre vers des pratiques agro-écologiques plus vertueuses. L'atteinte des seuils définis ci-

dessous conditionne 10% du revenu de la ferme de référence de l'éleveur, selon la progression suivante :

- 2028 : 30% de la somme des points de la grille de scoring pour bénéficier de 0,02 €/kg ;
- 2029 : 50% de la somme des points de la grille de scoring pour bénéficier de 0,02 €/kg ;
- 2030 : 70% de la somme des points de la grille de scoring pour bénéficier de 0,02 €/kg ;
- Depuis 2022, 90% de la sommes des points de la grille de scoring bénéficie de 2 cts/kg

Pour évaluer l'atteinte des objectifs fixés par la filière, des audits sont réalisés annuellement dans chaque élevage ayant signé la charte engagement, sur la base de grilles de scoring (pouvant être amenées à évoluer) reprenant les 5 thématiques du plan d'actions :




Elle assure un produit d'origine locale et avec une qualité garantie et régulière.

Cette démarche permet une amélioration

- De la qualité
- De la compétitivité des produits
- Du rapport qualité/prix pour les consommateurs réunionnais

Ainsi, en 2025 100% des producteurs de volailles engagés en coopérative respectent la démarche DEFI.

Cette aide est bonifiée de 15% pour les producteurs qui sont également certifiés HVE et de 20% pour les producteurs également certifiés Agriculture Biologique (AB).

Cette charte établit les bonnes pratiques d'élevage en termes de sécurité sanitaire, de santé et de protection animales, de zootechnie, d'environnement et de sécurité des personnes. Elle a notamment pour objectif de s'assurer de la conformité de l'application et du suivi des normes françaises et européennes relatives à tous ces domaines. Cette démarche a été mise en place par les comités CIPC/CIDEF/CICAR/CIP (poulet de chair, dinde, canard et pintade).

Cette charte possède également une équivalence officielle la Certification Environnementale de Niveau 2 (CE2), ce qui permet de valoriser les pratiques d'amélioration des empreintes environnementales des exploitations et de se rattacher à une démarche officielle et certifiante. L'équivalence est reconnue dans l'arrêté du 25/01/2021 au bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture.

A cette charte, a été intégrés certains items de la grille DEFI actuelle. En effet, la charte EVA originale d'aborde que peu les questions d'économie de la ressource (eau, électricité…), le recyclage, la propreté

de l’exploitation. Ces items actuellement évalués dans la charte DEFI ont donc été ajoutés à la grille adaptée.

Ainsi, des relevés de consommation d’eau, d’électricité et de gaz sont réalisés sur chaque lot de volailles produites. Des systèmes économes en énergies sont intégrés tels que des boitiers de régulation de ventilation, chaîne d’alimentation automatisée, systèmes d’abreuvoir économes en eau. Les eaux pluviales sont récupérées afin d’irriguer les zones fleuries. La consommation d’antibiotiques est aussi surveillée afin de réduire autant que possible leur utilisation et des actions de prévention sont utilisées tels que flores de barrière ou assainissement d’eau de boisson. Les systèmes de contrôle sont établis à partir de photos, preuves de facture, relevé des consommations, résultats d’analyses, fiches protocoles

La grille EVA adaptée est présentée en annexe du cahier des charges, ainsi que les modalités d’exigences relatives au contrôle de la charte technique de volailles de chair Réunion.

En 2026, 40 exploitations adhérentes aux deux coopératives ont été diagnostiquées sur la nouvelle grille EVA, représentant les éleveurs de poulets de chair jaunes et/ou blancs. Le graphe ci-dessous explicite la part annuelle des éleveurs audités qui atteignent la note annuelle seuil, leur permettant de bénéficier de la totalité de la « part agroécologique » de leur revenu. Il permet également de projeter le nombre d'éleveurs à faire progresser annuellement.

| % de conformité | <= 79 | 80=<X=<89 | <=90 | Total |
|---|---|---|---|---|
| Nb exploitants | 1 | 21 | 18 | 40 |

Les résultats prennent en compte la grille EVA adaptée, avec les items de l'audit biosécurité et les items DEFI conservés. Il a été choisi de proposer un système de notation évolutif. C'est-à-dire de plus en plus exigeant au fil des ans. En effet, au démarrage en 2028, atteindre 88% de conformité sur la grille permettra de la valider. Ce pourcentage augmentera de 2% tous les ans.
Les éleveurs de volaille devront potentiellement améliorer leurs notes petit à petit afin de conserver la validation de la grille et donc l'aide POSEI qualité.
La nouvelle grille, comme la charte EVA initiale prend en compte les espèces dites complémentaires suivantes : dinde, pintade et canard.
Au vu de ces résultats, la filière volaille démontre une volonté de progression annuelle et a d'ores et déjà pris certaines dispositions pour permettre aux éleveurs concernés d'améliorer leurs pratiques agroécologiques notées dans la grille de scoring.

Le résultat de ces audits agroécologiques permet aujourd'hui de donner la priorité à certaines problématiques comme par exemple à la gestion des effluents ou au suivi de la consommation et de la qualité de l'eau pour ce qui concerne la filière avicole. En effet, dans un territoire insulaire et contraint dans ses limites géographiques comme La Réunion, il est important de mettre en œuvre des dispositifs qui favorisent l'économie circulaire. Afin d'accompagner les éleveurs dans leur transition écologique, les coopératives organisent un certain nombre d'actions collectives, dont un projet de gestion collective et individuelle des effluents d'élevage au travers d'unités de compostage.

La filière s'attèle donc à mettre en place :

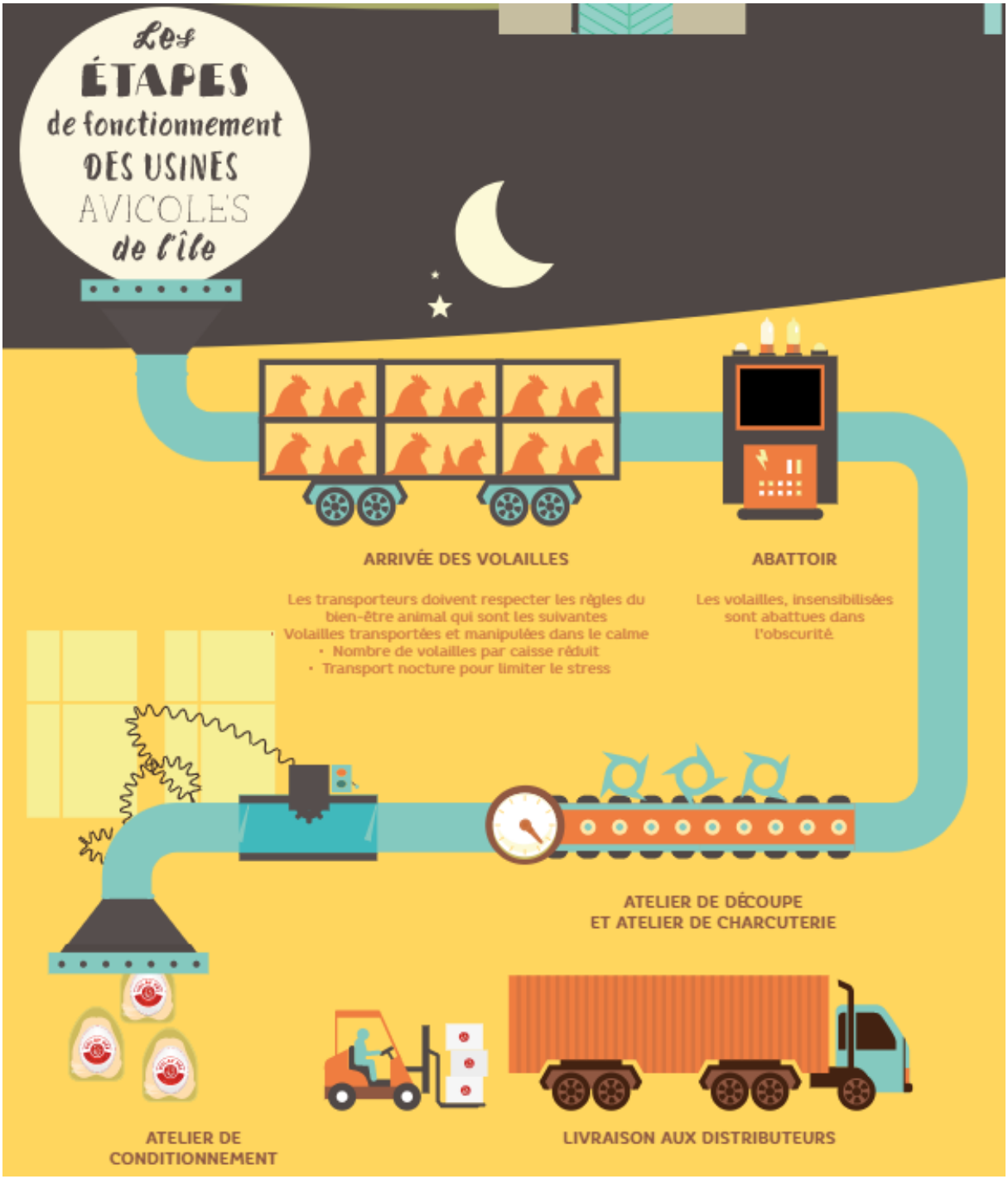
- Un suivi régulier individuel des éleveurs spécifiques à la maitrise des critères agroécologiques
- Un plan de formation cohérent et adapté aux besoins des éleveurs (Rappel du cadre règlementaire, Préservation des ressources en gaz, eau et électricité, organisation de rencontres entre conseillers agricoles autour de ces thématiques)

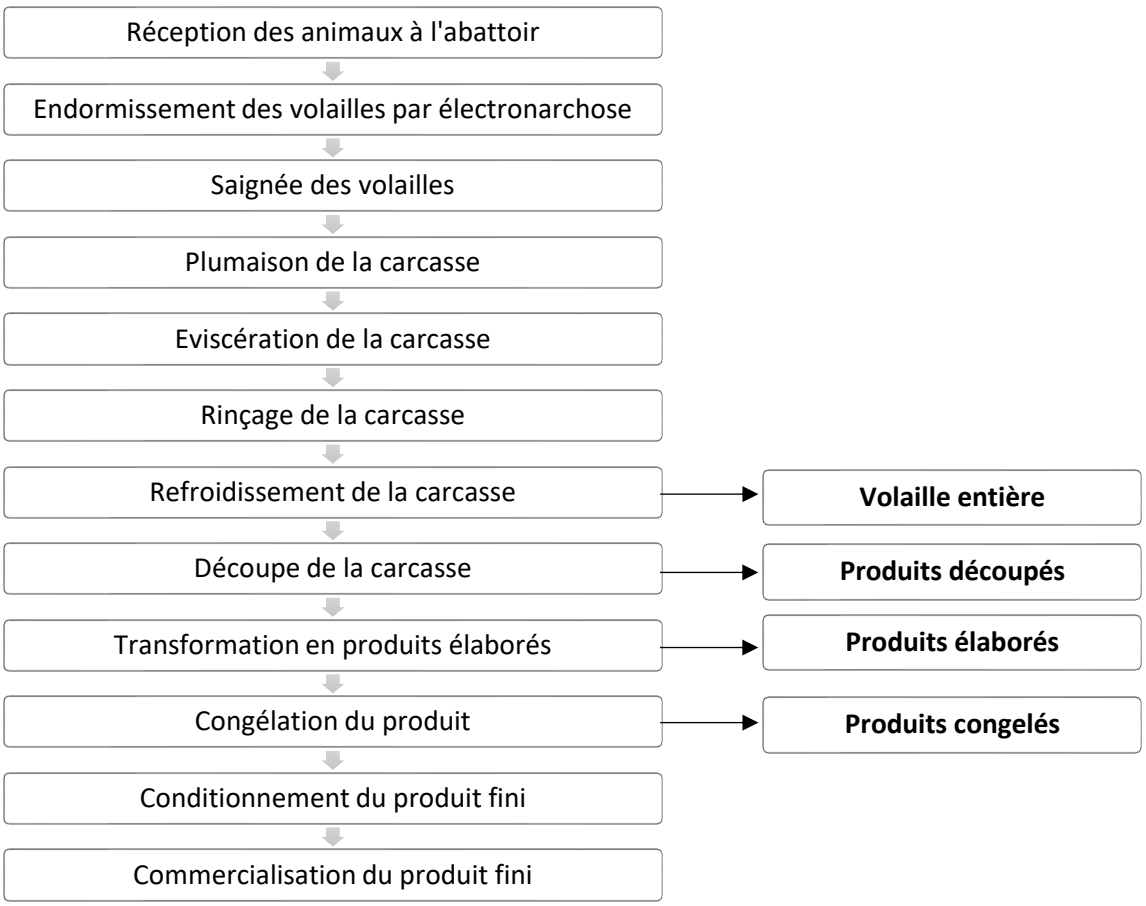
**La phase de production est une étape clé dans le développement d'un produit durable et de qualité (exploitation familiale, taille réduite des bâtiments, utilisation raisonnée d'antibiotiques, plan d'alimentation adaptée, notamment). La filière avicole poursuit ses efforts en termes de biosécurité et de bien-être animal grâce des formations et un accompagnement rapproché de ses éleveurs, mais aussi grâce à un travail d'amélioration des pratiques d'élevages et de modernisation des exploitations. Elle garantit la sécurité et la qualité de sa production par la mise en oeuvre de moyens de contrôles stricts et fiables (état d'engraissement, taux de mortalité, taux de saisie, âge d'abattage).**

**Au travers de ses préoccupations de la qualité de son environnement en élevage, la filière s'engage à renforcer sa démarche agro-écologie (protection sanitaire, bien-être animal, gestion de l'énergie, des déchets et de la ressource en eau) et a pour objectif de répondre aux enjeux sociétaux actuels en proposant une alimentation sûre, saine, locale, durable et de qualité.**

# 5 Exigences de l'enlèvement à la commercialisation en termes de durabilité et de qualité des produits

L'abattage et la transformation se réalise à l'Etang Salé pour les espèces standards et à Grand Coude pour les espèces complémentaires, selon le processus suivant :






**Chaque étape se fait a minima dans le respect de la réglementation et une attention particulière est portée en termes de qualité sur le bien-être des animaux, l'état sanitaire des carcasses ainsi que leur qualité à l'arrivée à l'abattoir (cf. grille DEFI Qualité Responsable notamment). Les process de transformation sont choisis et calibrés pour conserver et valoriser les qualités organoleptiques et nutritionnelles originelles (refroidissement et congélation à sec, ajout raisonné de conservateurs notamment).**

## 5.1 Le transport des animaux à l'abattoir

Les volailles sont acheminées chaque jour au niveau des deux outils d'abattage. Le planning d'enlèvement des volailles se fait en étroite collaboration entre EDG et les coopératives de production (Avipole Réunion et coopérative les fermiers du sud). Cette planification commune permet de sélectionner les élevages au quotidien et d'obtenir des produits finis homogènes.

Pour respecter les exigences de bien-être animal :

- Le transport des volailles à l'abattoir se fait de nuit pour éviter de les stresser et qu'elles se blessent. En effet, les volailles révèlent naturellement un caractère très calme à ce moment-là, ce qui est très profitable à leur bien être puisque l'agitation reste une cause majeure de blessure des animaux.
- Une durée maximale de 10h entre l'enlèvement des volailles dans les élevages et l'abattage de celles-ci est assurée.
- Le chargement des caisses est adapté en fonction du poids des volailles à chaque enlèvement pour assurer une densité respectueuse du bien-être animal.

- Les quais de réception sont équipés de conduits d'air pour permettre de maintenir jusqu'à l'abattage des conditions de ventilation adaptées au bien-être animal des volailles.

## 5.2 L'abattage

Avant d'être abattu par saignée, les volailles sont déstressées (en zone ventilée avec lumière bleu) grâce à une barre anti stress qui vient se frotter au brechet des animaux et endormies par électronarchose (petite décharge électrique dans un courant d'eau) pour éviter leur souffrance et respecter les normes de bien-être animal.

La saignée se fait manuellement par plusieurs opérateurs. Ce choix présente deux avantages :

- Le premier est tout simplement la préservation et la création d'emploi sur ce poste
- Le second se porte sur le bien être animal. Le travail étant controlé par l'humain, il n'y a aucune chance qu'un animal vivant puisse passer cet étape avant d'être acheminé sur les autres modules.
- **Dans un souci de bien-être animal, la saignée est manuelle et un contrôleur est posté pour vérifier qu'après la saignée, aucune animal vivant ne part vers les étapes suivantes.**

## 5.3 La préparation des carcasses de volailles : plumaison, éviscération, rinçage

Les volailles suivent un parcours en serpentin dans un bac d'eau chaude pour faciliter la plumaison. Celle-ci est réalisé automatiquement pour permettre le retrait de 100% des plumes. Ensuite, plusieurs modules permettent de retirer l'ensemble des viscères de l'animal. Le rinçage permet enfin de retirer toutes les impuretés encore présentes sur les volailles.

Un contrôle visuel des volailles est réalisé à la sortie de l'atelier de plumaison pour vérifier que les volailles sont propres à la consommation (absence de maladies, abcès, etc.)

**Les salariés au poste de saisie sont formés au retrait carcasse (saisie/impropre à la consommation), à n'importe quelle étape de l'abattage et de la transformation.**

## 5.4 Le refroidissement des carcasses de volaille : ressuage

Cette étape permet aux volaille de perdre en température en un temps record (2h en moyenne). Cette étape est contrôlée au quotidien et en continu.

Le refroidissement est réalisé en froid sec et non en bain d'eau, ce qui évite le gonflement de la volaille et préserve la valeur nutritionnelle originelle du produit. Ce processus garantit également une meilleure tenue du produit dans le temps, ce qui est gage de qualité et de fraicheur.

## 5.5 La transformation

### 5.5.1 *Découpe*

La découpe des volailles peut se faire soit manuellement (avec un rabotage régulier des billots) soit sur chaine automatique, pour assurer la sécurité du consommateur. Ainsi, les différentes découpes serviront soit à la commercialisation brute (cuisses, escalopes, etc., en frais) soit seront transféré dans l'atelier de transformation.

**Des contrôles visuels des produits (qualité de découpe, absences d'hématomes, etc.) et des contrôles de la température de la viande et des espaces de stockage sont réalisés lors de cette étape pour s'assurer de la qualité des produits.**

### 5.5.2 *Transformation*

La transformation concerne un large panel de produits (jambon, mortadelle, pâtés de foie ou de campagne, produits fumés, saucisses, chipolatas, merguez, nuggets, etc.)

Différentes techniques sont utilisées : hachage, cuterage, etc.

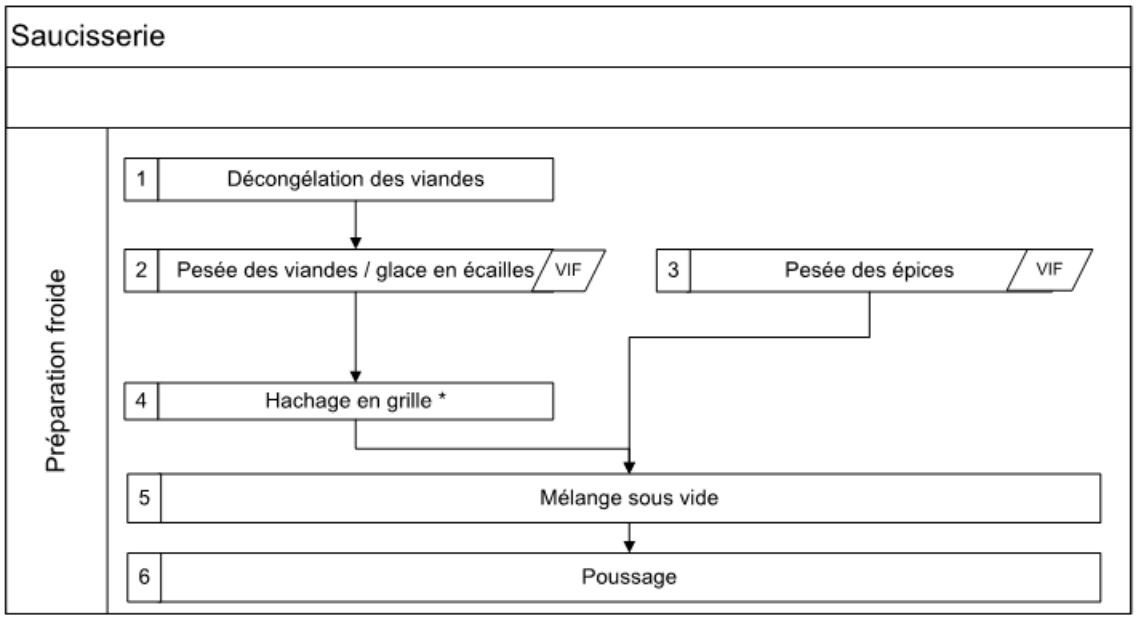
Plusieurs ingrédients supplémentaires viennent ensuite compléter l'élaboration des différentes recettes afin d'obtenir in fine des produits transformés à partir de viandes de volaille élevées à la Réunion.

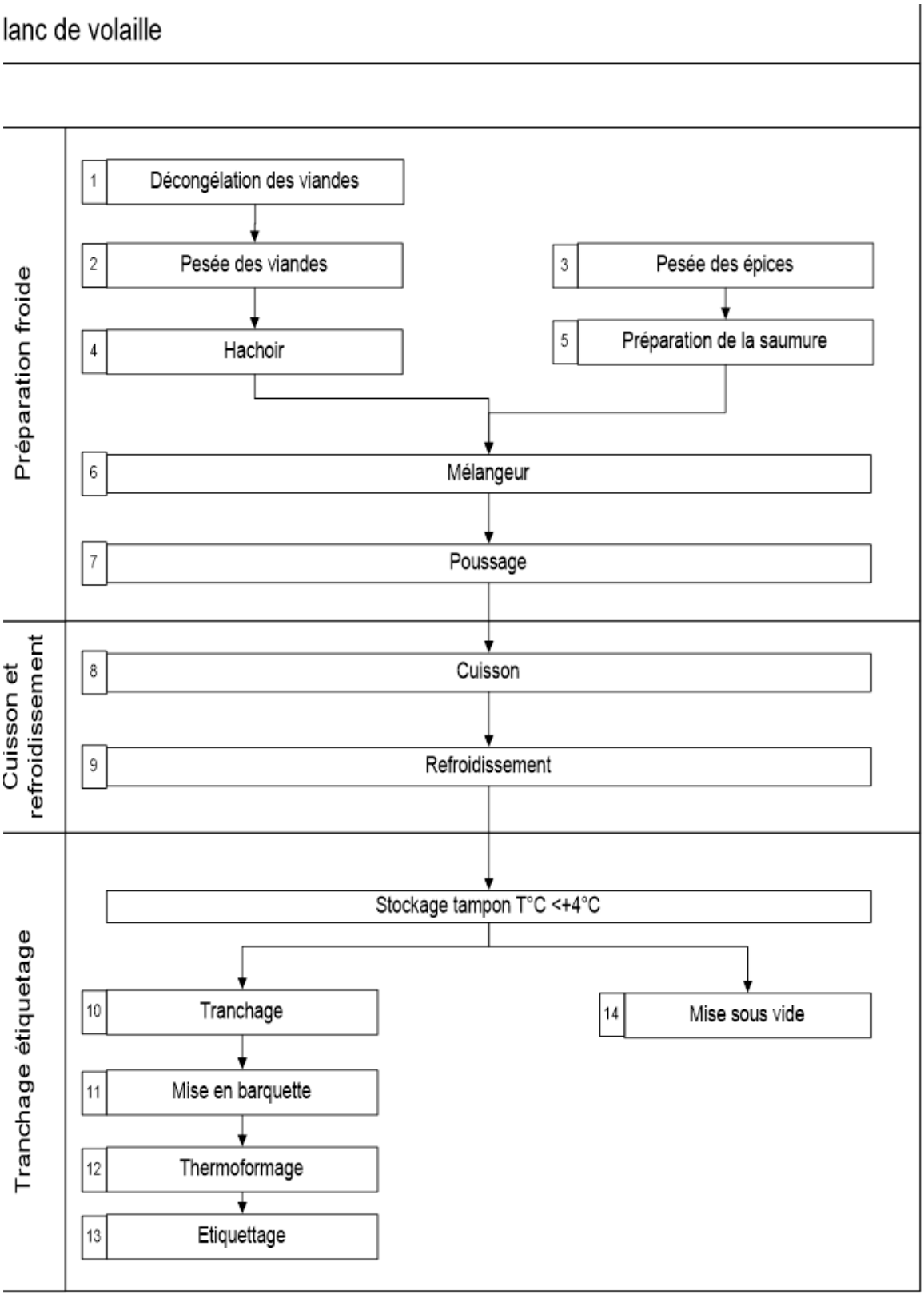
Les cycles de cuisson et de refroidissement rapide sont contrôlés systématiquement par le service qualité. Ces point clefs sont sous haute surveillance afin de garantir la sécurité des consommateurs.

Les ateliers de transformation son soumis à des contrôles stricts de température, de suivi des recettes, de respect du barème de cuisson/refroidissement rapide pour assurer la sécurité du consommateur et garantir la qualité des produits finis.

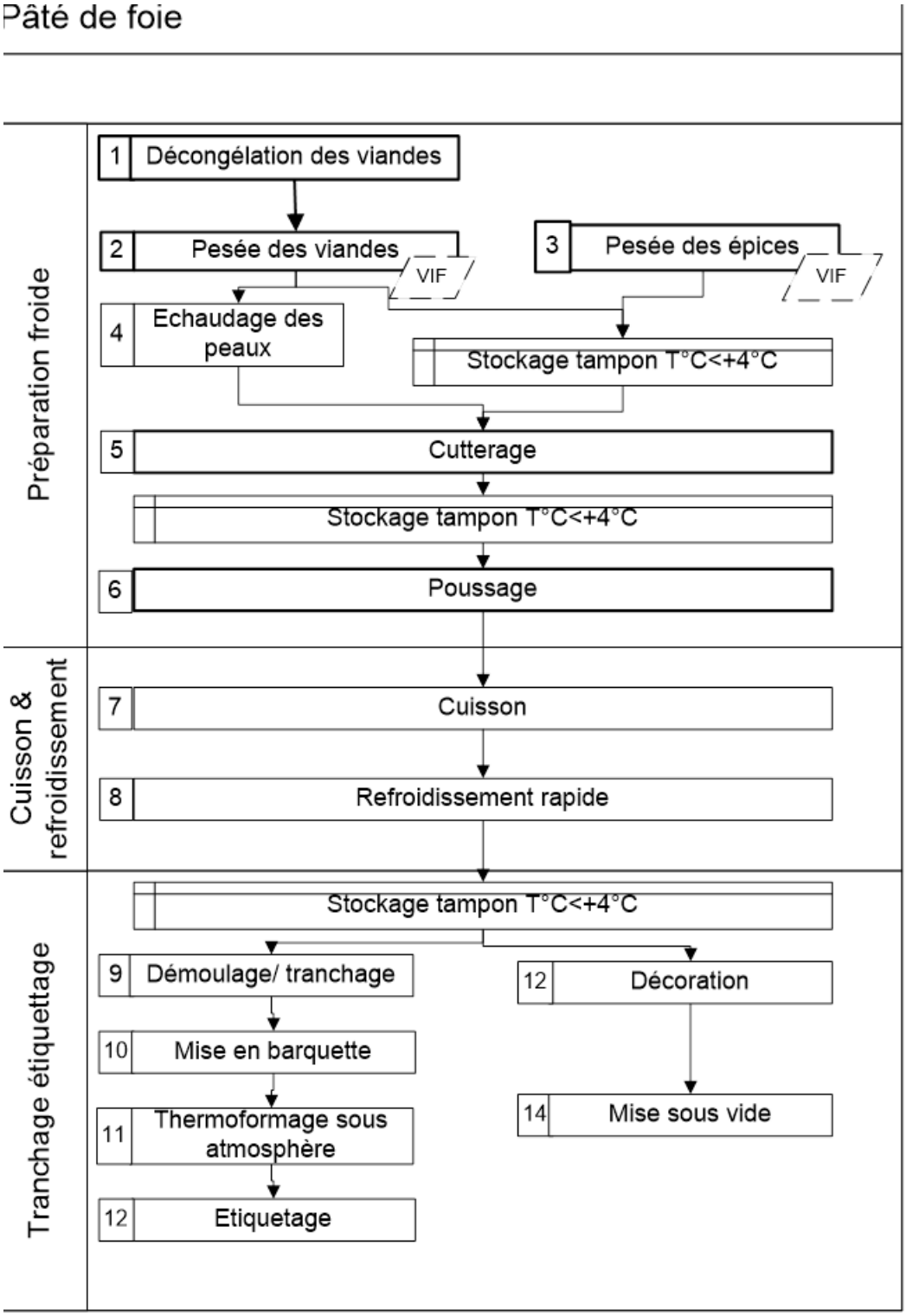
Un détecteur à métaux est notamment présent pour éviter tout risque de corps étrangers dangereux dans les produits élaborés.

Différents itinéraires techniques sont utilisés en fonction du type de produit élaboré. Ci-dessous à titre d'illustration sont proposés 3 diagrammes de fabrication distincts.


Saucisserie
Préparation froide
1
Décongélation des viandes
2
Pesée des viandes / glace en écailles
VIF
3
Pesée des épices
VIF
4
Hachage en grille *
5
Mélange sous vide
6
Poussage


lanc de volaille
Préparation froide
1 Décongélation des viandes
2 Pesée des viandes
3 Pesée des épices
4 Hachoir
5 Préparation de la saumure
6 Mélangeur
7 Poussage
Cuisson et refroidissement
8 Cuisson
9 Refroidissement
Tranchage étiquetage
Stockage tampon T°C <+4°C
10 Tranchage
14 Mise sous vide
11 Mise en barquette
12 Thermoformage
13 Etiquettage

Pâté de foie


Préparation froide
1 Décongélation des viandes
2 Pesée des viandes
VIF
3 Pesée des épices
VIF
4 Echaudage des peaux
Stockage tampon T°C<+4°C
5 Cutterage
Stockage tampon T°C<+4°C
6 Poussage
Cuisson & refroidissement
7 Cuisson
8 Refroidissement rapide
Tranchage étiquettage
Stockage tampon T°C<+4°C
9 Démoulage/ tranchage
10 Mise en barquette
11 Thermoformage sous atmosphère
12 Etiquetage
12 Décoration
14 Mise sous vide

**Les cycles de cuisson, refroidissement rapide sont contrôlés systématiquement par le service qualité. Ces point clefs sont sous haute surveillance afin de garantir la sécurité des consommateurs.**

**Les ateliers de transformation sont soumis à des contrôles stricts de température, de suivi des recettes, de respect du barème de cuisson/refroidissement rapide pour assurer la sécurité du consommateur et garantir la qualité des produits finis.**

**Un détecteur à métaux est notamment présent pour éviter tout risque d'intrus dangereux dans les produits élaborés.** Celui-ci vient compléter des procédures en amont pour éviter la présence de corps étranger.

**Un échantillonnage aléatoire des produits élaborés finis est réalisé selon un plan de contrôle pour analyse bactériologique en laboratoire indépendant, avant commercialisation des produits.**

## 5.6 La congélation

La filière a développé au-delà de la production en frais toute une gamme de produits congelés qui servent à fournir tant les acteurs de la Grande Distribution avec par exemple le petit poulet congelé pour répondre à l'enjeu de pouvoir d'achat de certains réunionnais, que les transformateurs locaux (restaurants, industriels etc.). L'ensemble des produits congelés commercialisés proviennent de l'élevage réunionnais.

Pour ce faire, l'usine s'est donc équipée d'une chambre froide négative d'une capacité de 300 palettes pour une congélation à sec. Aucun saumurage n'est réalisé localement, ce qui permet de conserver la qualité et les valeurs nutritionnelles du produit après congélation.

**EDG garantit une congélation à sec (aucun saumurage n'est réalisé localement), ce qui permet de conserver la qualité et les valeurs nutritionnelles du produit après congélation.**

## 5.7 Le conditionnement

Après toutes les étapes de découpe et de transformation, les produits de viande de volaille sont acheminés au conditionnement pour être emballés et étiquetés à destination des clients. Les produits peuvent ainsi être conditionnés sous différentes formes (sous vide, en sac vrac, en barquette, sous boyau artificiel) en fonction des besoins des clients.

### 5.7.1 *Etiquetage et traçabilité*

La traçabilité des produits est assurée via le logiciel VIF. Tous les produits présents dans l'abattoir sont entrés informatiquement et une étiquette de traçabilité y est apposée pour qu'à tout moment les produits puissent être identifiés. VIF assure une traçabilité informatique permettant de suivre une chaine de production du couvoir au consommateur final.

L'ensemble des produits qui sont fabriqués et expédiés sont étiquetés. Sur les étiquettes, les éléments suivants concernent tous les produits (bruts ou découpés) :

- Numéro de lot
- DLC ou DDM
- Désignation produit
- Le poids

- Le prix de vente (certains produits font l'objet d'un étiquetage du prix de vente au consommateurs final, prestation réalisée par l'abattoir pour le compte des clients intermédiaires)
- Code barre (quand nécessaire)

Pour les produits transformés , la mention suivante est ajoutée à la liste des mentions décrites ci-dessus :

- Déclaration des ingrédients et valeurs nutritionnelles (uniquement sur les produits transformés)

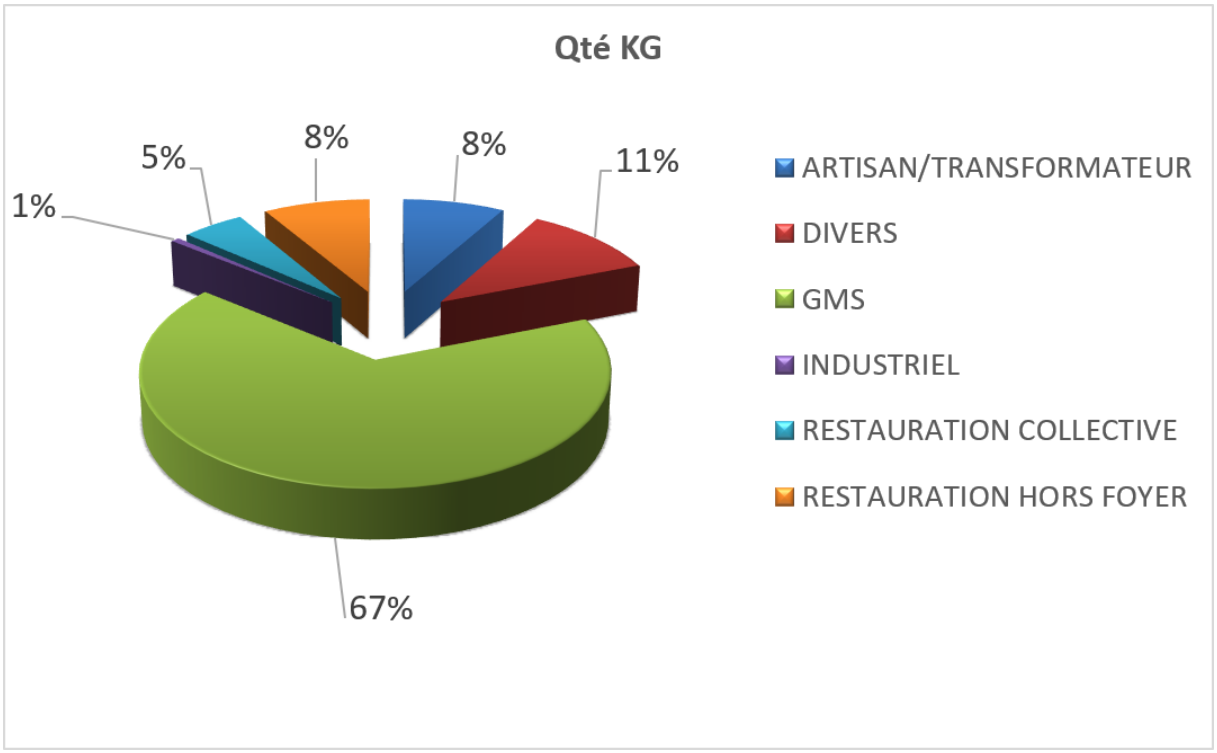



**Un contrôle est réalisé en fin de process sur des produits de façon aléatoire concernant l'étiquetage (mentions obligatoires, entre autres), la traçabilité, la température, l'intégrité du conditionnement. Pour éviter des rappels produits, EDG ne commercialise ses produits de charcuterie cuite qu'une fois les résultats d'analyse réglementaires reçus et attestant de la sécurité sanitaire du produit.**
**Pour les produits RUP, un système automatisé garantit que tout produit partant à destination des collectivités est RUP et présente donc la mention « origine de la viande : Réunion ».**

## 5.8 La commercialisation

### 5.8.1 *Une stratégie de diversification des débouchés durable*

Les produits sont commercialisés sur différents circuits de distribution (chiffres 2025) :




Comme évoqué plus haut dans l'explication du partenariat de la filière aux collectivités, une équipe de télévendeurs et de commerciaux dédiés est chargée de récolter les commandes et de les saisir sous informatique. Le logiciel VIF assure les prises de commandes ainsi que leur suivi. Une fois les commandes enregistrées, les équipes de conditionnement les préparent pour une mise en livraison le lendemain.

Des échanges réguliers ont lieu afin de communiquer sur la sortie des différents appels d'offre ou discuter de la qualité des produits. Afin de répondre aux critères de qualité, EDG s'assure que ses produits correspondent parfaitement aux lots demandés. Cela démontre la volonté et la capacité de l'outil à toujours innover et s'adapter aux commandes des collectivités. A travers ce suivi spécifique, il existe donc une véritable commercialisation de proximité entre les collectivités et la filière avicole.

**L'outil de commercialisation prête une attention particulière à sa proximité avec ses clients et l'ensemble des acteurs de la filière interprofessionnelle, lui permettant une flexibilité et une adaptabilité continue face à la demande en nouveaux produits.**

**Par ailleurs, la démarche qualité et sécurité des produits est assurée par des contrôles croisés humains et automatisés tout au long de la chaine.**

## 5.9 Démarche environnementale de l'abattoir

### 5.9.1 *Certification ISO 14001*

EDG est certifiée ISO 14001 depuis 2021. Dans le cadre de la mise en place d'un système de management environnemental, elle a établi puis fait évoluer sa politique environnementale qui est constituée de plusieurs grands axes :

- Optimiser les consommations d'eau du site ;
- Poursuivre une gestion raisonnée des déchets ;
- Maîtriser l'utilisation des ressources naturelles
- Améliorer la performance énergétique de l'entreprise.

C'est en suivant ces axes que l'entreprise s'engage chaque jour à réduire son impact sur l'environnement à l'aide d'un plan d'action ambitieux et un suivi rigoureux des différents indicateurs.

### 5.9.2 *Gestion des déchets*

Également, la gestion des déchets chez EDG est un des axes prioritaires de sa politique environnementale. Dans ce cadre, les actions principales menées sont :

- La caractérisation des gisements de déchets valorisables ;
- L'identification d'acteurs locaux engagés pour la protection de l'environnement pour assurer leur valorisation en fin de vie ;
- La mise en place de contenants de stockage adaptés à chaque typologie de déchet ;
- La sensibilisation des collaborateurs aux bons gestes de tri
- La recherche constante de solution de réduction à la source des déchets ;
- La réalisation de projets visant à réduire ou valoriser ces déchets (traitement des sous-produits animaux en vue d'une valorisation sur le marché du Petfood, de l'aquaculture et des biocarburants, déshydratation des boues de STEP en vue de leur compostage pour un retour à la terre – réduction de 78% de la quantité de boues évacuées du site entre 2021 et 2024) ;

### 5.9.3 *Gestion de l'eau : économie d'eau et limitation des pollutions*

Dans une démarche environnementale de réduction des émissions à la source, l'ensemble des eaux utilisées lors des processus d'abattage, de transformation, de congélation et de conditionnement sont collectées en un point du site pour y être traitées.

La société EDG est équipée d'une station d'épuration récente, bénéficiant de technologies permettant un traitement des eaux le plus efficace possible, à l'aide de dégrilleurs, tamis rotatifs, décanteurs, déshuileurs et dessableurs. L'air est également traité afin de limiter les nuisances olfactives. Ce dernier traverse un média filtrant, sur lequel sont fixés les micro-organismes épurateurs. Les nutriments sont apportés via l'eau d'arrosage. Cette technologie permet d'éviter d'employer des réactifs chimiques de type soude ou chlore.

Les eaux prétraitées sont ensuite renvoyées à la station d'épuration communale, déchargées d'une grande partie des polluants présents à l'entrée de la station de traitement.

Les boues produites lors du traitement de l'eau sont collectées et renvoyées dans une filière présente à 100% sur le territoire réunionnais. Ces boues seront par la suite séchées puis compostées.

Pour réaliser des économies d'eau, les actions suivantes sont mises en place :

- L'équipements de tous les tuyaux d'eaux de l'usine avec des pistolets à pression pour limiter la consommation d'eau.

Le suivi renforcé des consommations d'eau et d'électricité à travers la remontée d'informations de nos compteurs sur une supervision ;La réduction de la consommation d'eau de plus de 100 m3 par jour en optimisant les nettoyages tout en maintenant une qualité bactériologique semblable

### 5.9.4 *Gestion De l'énergie*

Chez EDG, l'amélioration de la performance énergétique passe par :

- L'optimisation de la consommation d'électricité (réduction de 13% entre 2021 et 2024)
- Fiabilisation des consommations d'air comprimé afin de les maîtriser ;
- Le déploiement de système / processus moins énergivores
- La réduction des consommations de carburant pour les camions de transport via l'optimisation des tournées de livraison des produis finis (réduction de 10% entre 2021 et 2024)
- Réalisation de projets ambitieux visant à réduire les consommations d'énergies fossiles (ThermoFrigoPompe permettant de récupérer de l'énergie libérée par des compresseurs de production de froid pour chauffer l'eau et ainsi réduire la consommation de GNR, production d'énergie verte avec la mise en place d'une centrale photovoltaïque

### 5.9.5 *Gestion Des ressources naturelles*

Diverses actions sont réalisées par EDG pour maîtriser les ressources naturelles :

- La fiabilisation de la consommation des produits chimiques et la mise en place de critères d'achat environnementaux lors de l'acquisition de ces derniers ;
- Un travail sur l'amélioration des impacts environnementaux des emballages, via notamment la recherche d'alternatives plus vertueuses pour les emballages ;
- La mise en place progressive d'une digitalisation des activités de l'entreprise via notamment la mise en conformité aux nouvelles exigences réglementaires (factures dématérialisées par exemple permettant de réduire de manière significative la consommation de papier du site) ;
- En cette période marquée par des crises mondiales successives et un changement climatique de plus en plus marquer, l'énergie apparaît à la fois comme un élément central du bon fonctionnement du site de L'Etang-Salé mais aussi un levier de réduction de l'empreinte carbone du site

Bien que n'apparaissant pas dans la politique environnementale du site, EDG est mobilisée dans la protection de la biodiversité. L'entreprise participe tous les ans à la campagne « Nuits sans lumières », évènement organisée par la SEOR. Cette campagne de sauvetage des Pétrels de Barau consiste à la réduction de la pollution lumineuse sur l'île lors de la période d'envol des jeunes pétrels. Ces oiseaux endémiques, qui s'orientent grâce à la lune pour retrouver la mer, sont souvent déboussolés par les éclairages artificiels et s'échouent sans possibilité de redécollage.

C'est pourquoi lors de cette campagne, les éclairages des installations du site sont réduits au strict minimum, permettant ainsi de réduire le risque d'échouage de ces animaux. Les équipes sont également informées de la démarche à suivre en cas de présence de pétrel échoué sur site afin d'optimiser leur sauvetage par la SEOR.

### 5.9.6 *Verdissement du site agroindustriel*

La société s'emploie à préserver et entretenir des espaces verts sur site agroindustriels. Dans une optique de préservation de la ressource en eau potable pour l'usage dédié (consommation humaine), l'arrosage de ces espaces verts est réalisé avec de l'eau à usage agricole issue du réseau d'irrigation.

# 6 Moyens de contrôle

Afin de sécuriser la qualité sanitaire des produits finis et le consommateur final, la filière s'est assurée de mettre en place des moyens de contrôle à chaque étape de la production :

| ETAPES | CRITERES DE CONTRÔLE | OBJECTIFS |
|---|---|---|
| Production en élevage | Adhésion de l'éleveur à la coopérative | Assurer la traçabilité en élevage |
| | Registre d'élevage | |
| | Fiche d'élevage | |
| Alimentation animale | Certification RCNA | Assurer la traçabilité de l'alimentation animale |
| | Traçabilité des formulations sur Libra | |
| | Plan d'alimentation par espèce et suivi des élevages par un technicien Urcoopa | |
| Abattage et transformation | Enregistrement et agrément sanitaire de l'établissement | Assurer la traçabilité et la sécurité sanitaire des produits finis |
| | Document unique | |
| | Traçabilité sur le logiciel VIF | |
| | Fiche de transmission des informations sur la chaîne alimentaire | |
| | Suivi qualité | |

**DETAILS POUR LE MAILLON ABATTAGE ET TRANSFORMATION**

- **Traçabilité d'EDG avec le logiciel VIF : un outil de contrôle pointu**

Les produits RUP doivent impérativement être tracés. Un cahier des charges contrôlant l'origine de la viande est affecté pour l'ensemble des collectivités référencées chez EDG. A travers le logiciel de traçabilité VIF, des critères qualité sont validés et contrôlés tout au long du process de fabrication visant à garantir la traçabilité des produits labellisés RUP. La gestion de la production est faite par le logiciel VIF ; il crée, gère, bloque les lots par informatique.

Toutes les matières premières sont répertoriées dans le logiciel VIF, ce qui permet par la suite d'avoir une traçabilité de l'entrant, en cours de fabrication et ce jusqu'à la vente des produits finis. Afin de parfaire le contrôle, il est possible à tout moment d'extraire la traçabilité de tous les produits qui auront été livrés et vérifier l'origine de la viande (élevage précisément) à partir du simple numéro de lot du produit fini (client/consommateur).

Lors d'une préparation de commande pour une collectivité, un produit « non RUP » ne peut être étiqueté et est bloqué automatiquement. Les opérateurs de production ne peuvent ainsi pas valider une commande si un produit n'est pas labellisé RUP.

- **Suivi qualité**

Les contrôles qualité réalisés tout au long de la chaine relèvent de :

- Abattage : Contrôle des carcasses propres à la consommation (saisie C2/C3), refroidissement rapide (ressuage), respect du bien être animale avant l'abattage ;
- Découpe : Contrôle visuel des produits (qualité de découpe, absences d'hématomes, etc.), contrôle de la température de stockage
- Transformation : Contrôle de température, de suivi des recettes, de respect du barème de cuisson/refroidissement rapide, présence de détecteurs à métaux sur plusieurs de nos lignes de fabrication/conditionnement ;
- Conditionnement/préparation des commandes : Contrôle de la température, de l'intégrité du conditionnement, de l'étiquetage.

Afin de surveiller au mieux la qualité sanitaire des produits finis, ils sont soumis à des analyses bactériologiques toutes les semaines via un laboratoire externe, en suivant un listing de critères prédéfini annuellement.

La qualité du produit est surveillée à chaque étape de production au regard de son diagramme de fabrication, avec des contrôles réguliers en atelier sur :

- Les exigences organoleptiques : visuel, aspect, goût, odeur ;
- Le poids du produit fini, en cohérence avec son étiquette ;
- L'étiquetage ;
- La surveillance des points critiques afin d'assurer la sécurité sanitaire des denrées au regard des dangers définis dans nos HACCP ;
- La température du produit fini, de la pièce de stockage et du camion de livraison

- **Hygiène**

Des contrôles visuels du nettoyage sont fait au sein de chaque atelier autant par la production que le service nettoyage. En fonction des ateliers, hebdomadairement ou mensuellement, des contrôles bactériologiques sont réalisés . Si une non-conformité est détectée, une action corrective et une contre analyse sont réalisées, en plus de la sensibilisation de l'équipe de nettoyage.

Les personnes travaillant en production sont eux aussi soumis à des contrôles d'hygiènes mensuels avec des prélèvements bactériologiques des mains, tabliers, bottes.

Cela représente environ 700 analyses par mois.

- **Culture de la sécurité alimentaire**

La sécurité alimentaire est une valeur fondamentale de l'entreprise et fait partie intégrante de notre culture au quotidien. Chaque collaborateur est acteur de la maîtrise des risques liés à la qualité et à la sécurité des produits.

Afin de maintenir un haut niveau de sensibilisation, l'entreprise met en place différentes actions de communication et de formation. Des quiz réguliers permettent de rappeler les bonnes pratiques et de vérifier la compréhension des exigences en matière de sécurité alimentaire. Des flashs sécurité alimentaire sont diffusés pour sensibiliser le personnel sur les anomalies rencontrées. Des formations

sont organisées afin de développer et d'actualiser les compétences du personnel. Ces formations couvrent les exigences réglementaires, les bonnes pratiques d'hygiène, la maîtrise des dangers.

Grâce à cette démarche continue d'information, de sensibilisation et de formation, l'entreprise renforce l'engagement de tous les collaborateurs et contribue à garantir des produits sûrs, conformes aux attentes des clients et des consommateurs.

- **Gestion de crise**

L'entreprise dispose d'une procédure de gestion de crise permettant de réagir rapidement en cas de risque avéré pour la sécurité alimentaire. Dès la constatation d'une non-conformité susceptible d'impacter la sécurité des consommateurs, les lots concernés sont immédiatement identifiés et bloqués afin d'empêcher toute nouvelle livraison.

Une cellule de crise est alors réunie pour évaluer la situation et décider du déclenchement de la gestion de crise. Les équipes procèdent à la traçabilité des produits afin de localiser précisément les lots concernés et d'identifier les clients impactés.

Selon la nature et la gravité du risque, les clients sont informés sans délai et les autorités compétentes sont notifiées. Lorsque cela est requis, une déclaration est réalisée sur la plateforme RappelConso afin d'informer les consommateurs.

L'entreprise organise ensuite le retrait ou le rappel des produits, coordonne les retours et assure le suivi des quantités récupérées. Un bilan des quantités retournées et des produits restant potentiellement sur le marché est établi afin d'évaluer l'efficacité des actions menées.

À l'issue de la crise, une analyse des causes est réalisée et des actions correctives et préventives sont mises en place afin d'éviter le renouvellement de l'incident et d'améliorer en continu le système de management de la sécurité alimentaire.

- **Audit externe annuel**

Afin de garantir l'efficacité de son système de management de la sécurité alimentaire, l'entreprise fait réaliser chaque année un audit par un prestataire externe indépendant. Cet audit permet de vérifier la conformité des pratiques, d'identifier des axes d'amélioration et de renforcer la maîtrise des risques. Les éventuels écarts constatés donnent lieu à la mise en place d'actions correctives suivies jusqu'à leur clôture.

# 7 Modalités de valorisation du label RUP pour les produits VOLAY PEI

Le principal objectif du logo RUP pour la filière avicole réunionnaise est de valoriser ses produits auprès des collectivités, en respectant les exigences de la loi EGALIM (crèches, cuisines centrales privées etc). Ce label permettra ainsi de maintenir et pérenniser le lien entre la filière avicole et les collectivités à long terme.

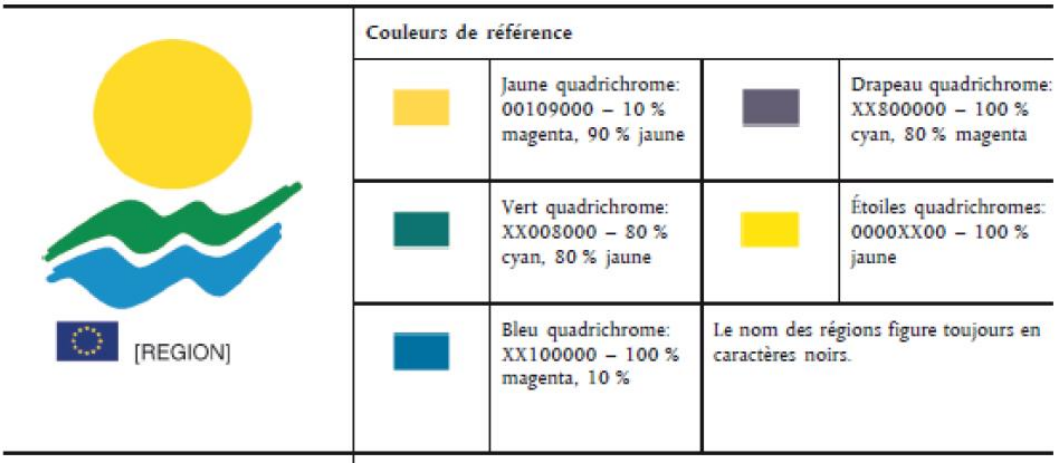
Le label sera intégré :

- dans les réponses aux appels d'offre,
- Sur les bons de livraisons
- sur les fiches-produits au sein de la plateforme Run'Alim, outil de recensement de l'offre locale
- sur tous les supports de communication de la filière avicole réunionnaise destinée à la restauration collective et à valoriser les partenariats entre les collectivités et la restauration collective, notamment au travers des conventions VOLAY PEI et VIANDE PEI.

Il n'y aura pas d'utilisation courante du logo RUP sur les produits commercialisés auprès des autres réseaux de distribution.

Considérant les moyens de valorisation prévus ci-dessus par la filière, l'outil de commercialisation devra apposer le symbole graphique prévu pour les produits agricoles de qualité des régions ultrapériphériques en utilisant les règles techniques prévues par les dispositions réglementaires. Le symbole graphique doit être reproduit et utilisé conformément aux dispositions suivantes :

- Le symbole graphique doit toujours être imprimé sur un fond blanc et si possible, tout en couleur, en quadrichromie. Exceptionnellement, il peut être reproduit en noir et blanc. Lorsque le symbole graphique fait partie d'une photo ou se trouve sur un fond coloré, il doit être placé sur un plan blanc encadré,
- Le texte est reproduit en caractère Linotype Univers Condensed, condensé à 65%
- L'espace séparant le drapeau du texte est égal à la moitié de la hauteur du drapeau.
- Les couleurs utilisés doivent correspondre aux caractéristiques suivantes :






| Noir et blanc de référence | | | |
|---|---|---|---|
| | Jaune = 30 % | | Drapeau = 100 % |
| | Vert = 80 % | | Blanc |
| | Bleu = 60 % | Le nom des régions figure toujours en caractères noirs. | |

- Le pourcentage de réduction du symbole graphique doit respecter les modalités suivantes :




**Pourcentage de réduction**

Le symbole graphique en couleur ne doit pas être reproduit ni imprimé dans une dimension inférieure à 25 mm de hauteur en raison de la taille des étoiles du drapeau européen. En noir et blanc, la dimension minimale est de 30 mm de hauteur.

Lorsqu'on place sur un plan blanc encadré le symbole graphique, l'espace qui entoure ce dernier doit correspondre à la hauteur du drapeau européen.

**Annexes**

**Liste « non exhaustive » des principales références commercialisées par EDG auprès des collectivités en 2026 :**

| Code article | Libellé Article |
|---|---|
| 10010CT | POULET CLASSIQUE VRC |
| 10010CV | POULET CLASSIQUE CUIT VRC |
| 10010MR | POULET ROTISSOI MERIDIO VRC |
| 10010MRT | POULET MERIDIONNAL VRC |
| 10010MRV | POULET MERIDIONNAL CUIT VRC |
| 10010ST | POULET SARCIVE VRC |
| 10010SV | POULET SARCIVE CUIT VRC |
| 10017 | POULET PAC VRC 1000 G |
| 10018 | POULET PAC VRC 1100 G |
| 10019 | POULET PAC VRC 1200 G |
| 10020 | POULET PAC VRC 1300 G |
| 10021 | POULET ROTI VRC |
| 10021CR | POULET ROTI CRU VRC |
| 10028 | POULET JAUNE CREOLE VRC |
| 10037 | POULET JAUNE CHAMPIGNON VRC |
| 10040 | POULET FRAIS VRC |
| 10041 | POULET JAUNE PAC VRC |
| 10041E | POULET JAUNE A/TETE A/ABAT VRC |
| 10041F | POULET JAUNE FUME VRC KO |
| 10041R | POULET JAUNE BRIDE 1300G VRC |
| 10043 | POULET JAUNE N/BRIDE VRAC |
| 10044 | POULET JAUNE A/ABAT VRC X6 |
| 10050 | POULET CANTINE VRC |
| 10053J | POULET JAUNE S/PEAU VRC |
| 11041KO | POULET JAUNE SF KO |
| 12070C | AILERON PLT FUME LS FDS |
| 12070TB | AILERON PLT FUME LS TAIBA |
| 12165J | CARRI PLT JAUNE CREOLE S/F CO |
| 12165KO | CARRI PLT JAUNE ENTIER SF KO |
| 12165T | CARRI PLT S/F TG |
| 12260C | CROQUETTE PLT FUME LS FDS |
| 12262TB | CROQUETTE PLT FUME LS TAIBA |
| 12272C | MANCHON AILERON CREOLE LS |
| 12272M | MANCHON AILERON MEXICAIN LS |
| 12272S | MANCHON AILERON SARCIVE LS |
| 12284KO | CUISSE PLT JAUNE S/F X4 KO |
| 12286KO | CUISSE PLT JAUNE S/F X6 KO |
| 12346KO | ESCALOPE PLT JAUNE SF X6 KO |
| 12464J | HT CUISSE PLT JAUNE S/F X4 CO |
| 12464T | HT CUISSE PLT S/F X4 TG |
| 12468J | HT CUISSE PLT JAUNE S/F X8 CO |

| | |
|---|---|
| 12468T | HT CUISSE PLT S/F X8 TG |
| 12604T | PILON PLT S/F X4 TG |
| 12605KO | PILON PLT JAUNE SF X5 KO |
| 12608T | PILON PLT S/F X8 TG |
| 13060 | AILERON PLT VRC |
| 13060C | AILERON PLT CREOLE VRC |
| 13060F | AILERONS PLT FUMEE VRC |
| 13060M | AILERON PLT MEXICAIN VRC |
| 13061 | AILERON PLT S/FOUET VRC |
| 13080 | AILE PLT VRC |
| 13080J | AILE POULET JAUNE VRC |
| 13140 | CARCASSE PLT SAC 15KG |
| 13140J | CARCASSE PLT JAUNE SAC 15KG |
| 13150 | CROUPION POULET VRC |
| 13160 | CARRI PLT VRC |
| 13164 | POULET DECOUPE 4 PIECES |
| 13165 | CARRI PLT 16 PORTIONS VRC |
| 13165F | CARRI PLT FUME 16 PORTIONS VRC |
| 13165J | CARRI PLT JAUNE 16 PORTION VRC |
| 13169 | POULET DECOUPE 9 PIECES |
| 13172J | CARRY PLT JAUNE SANS CARCA 12P |
| 13180 | SHOP SUEY PLT VRC |
| 13180J | SHOP SUEY POULET JAUNE VRC |
| 13181J | EMINCE CUISSE PLT JAUNE A/P VR |
| 13184J | EMINCE POULET JAUNE S/PEAU VR |
| 13185 | BROCHETTE PLT  VRC |
| 13185C | BROCHETTE POULET CREOLE VRC |
| 13220 | COEUR POULET VRC |
| 13240 | COU POULET SAC 2KG VRAC |
| 13241 | COU POULET A/PEAU SAC 15KG VRC |
| 13260 | CROQUETTE PLT VRC |
| 13260J | CROQUETTE PLT JAUNE VRC |
| 13268KO | CROQUETTE PLT FUME VRC KO |
| 13280 | CUISSE PLT VRC |
| 13280AF | CUISSE POULET AIL/FHERBE VRC |
| 13280B | CUISSE POULET FUME VRC |
| 13280BC | CUISSE POULET BARBECUE VRC |
| 13280CR | CUISSE POULET CREOLE VRC |
| 13280J | CUISSE POULET JAUNE VRC |
| 13280M | CUISSE PLT MEXICAINE VRC |
| 13280P | CUISSE PLT PROVENCALE VRC |
| 13287J | CUISSE PLT JAUNE AVEC DOS VRC |
| 13290J | CUISSE PLT JAUNE S/PEAU VRC |
| 13340 | ESCALOPE PLT VRC |
| 13340F | ESCALOPE PLT FUME VRC |
| 13340J | ESCALOPE JAUNE VRC |
| 13347J | ESCALOPE PLT JAUNE A/PEAU VRC |
| 13348 | ESCALOPE PLT 110G VRC |
| 13349 | ESCALOPE PLT 90GR VRC |
| 13350J | SUPREME PLT JAUNE VRC |
| 13370 | AIGUILLETTE PLT VRC |

| | |
|---|---|
| 13370J | AIGUILLETTE JAUNE VRC |
| 13370JC | AIGUILLETTE CREOLE VRC |
| 13370JS | AIGUILLETTE SARCIVE VRC |
| 13370JT | AIGUILLETTE THYM/BR VRC |
| 13380 | FOIE PLT VRC |
| 13400 | GESIER PLT VRC |
| 13440 | GRAS POULET VRC |
| 13460 | HT CUISSE PLT VRC |
| 13460F | HT CUISSE POULET FUME VRC |
| 13460J | HT CUISSE PLT JAUNE VRC |
| 13462J | HT CUISSE PLT JAUNE S/P VRC |
| 13463J | HT CUISSE PLT JAUNE S/OS VRC |
| 13467 | HT CUISSE POULET A/DOS VRC |
| 13540 | PATTES POULET VRC |
| 13560 | PAUPIETTE POULET VRC |
| 13580 | PEAU POULET VRC |
| 13580J | PEAU POULET JAUNE VRC |
| 13600 | PILON PLT VRC |
| 13600J | PILON PLT JAUNE VRC |
| 13600M | PILON PLT MEXICAIN VRC |
| 13600P | PILON PLT PROVENCALE VRC |
| 13620J | PILON PLT JAUNE S/P VRC |
| 13690 | VIANDE PLT HACHE VRC 0.2% SEL |
| 13690J | VIANDE PLT JAUNE HACHE VRC KO |
| 13740 | CUISSE PLT S/OS VRC |
| 13740AF | CUISSE S/OS POULET AIL/FHE VRC |
| 13740BC | CUISSE S/OS POULET BARBECUE VR |
| 13740J | CUISSE POULET JAUNE S/OS VRC |
| 13740JC | CUISSE POULET S/OS CREOLE VRC |
| 13741J | CUISSE PLT JAUN S/TROU S/OS VR |
| 13745J | CUISSE PLT JAU DESOSSE S/P VRC |
| 15014 | POULET FUME VRC CONG |
| 16012C | POULET JAUNI 1100 G CONG |
| 16012D | POULET JAUNI 1200 G CONG |
| 16013 | POULET FUME S/F CONG |
| 16016C | POULET TG 1100 G CONG |
| 16016D | POULET TG 1200 G CONG |
| 16016E | POULET TG 1300 G CONG |
| 17084J | AILE PLT JAUNE CONG 5KG IQF |
| 17160 | CARRI PLT VRC CONG |
| 17165F | CARRI PLT FUME VRC CONG - 5KG |
| 17181 | SHOP SUEY VRC CONG |
| 17181J | SHOP SUEY PLT JAUNE VRC CONG |
| 17260 | CROQUETTE PLT VRC CONG |
| 17280B | CUISSE PLT FUMEE VRC CONG |
| 17283 | CUISSE PLT S/OS VRC CONG |
| 17288 | CUISSE PLT TEST S/DOS CONG 5KG |
| 17343 | ESCALOPE POULET BLANC 5KG IQF |
| 17343J | ESCALOPE POULET JAUNE 5KG IQF |
| 17350J | SUPREME PLT JAUNE UNITE CONG |
| 17365JH | AIGUILETTE JAU 3X5KG CONG HALA |

| | |
|---|---|
| 17380 | FOIE PLT VRC CONG |
| 17400 | GESIER PLT VRC CONG |
| 17420 | GIGOLETTE PLT 140GR CONG |
| 17460F | HT CUISSE PLT FUMEE VRC CONG |
| 17460J | HT CUISSE PLT JAUNE CONG |
| 17560 | PAUPIETTE POULET CONG |
| 17600F | PILON PLT FUME VRC CONG |
| 17743 | CUISSE PLT JAUNE S/OS VRC CONG |
| 18280 | CUISSE POULET JAUNI 1KG CONG |
| 18340 | ESCALOPE POULET JAUNI 1KG CONG |
| 18600 | PILON POULET JAUNI 1KG CONG |
| 18601 | PILON POULET BLANC IQF 1KG |
| 20023 | COQ PAC A/ABAT A/TETE VRC |
| 20023E | COQ A/TETE A/ABAT VRC |
| 20025 | COQ NON BRIDE CL B VRAC |
| 20028P | POULE PAC VRC |
| 20029 | COQ PAC VRC |
| 20029F | COQ ENTIER FUME VRAC |
| 20030 | CHAPON PAC VRC |
| 20031 | CHAPON CLASSE B PAC VRC |
| 20042S | POULET N.CIMENDEF VRC |
| 20043E | POULET N.CIM A/TETE A/ABAT VRC |
| 20047 | POULE COU NU NOIR VRC |
| 20048E | POULET CNR A/TETE A/ABAT VRC |
| 20048S | POULET COU NU ROUGE VRC |
| 20050 | POULET NOIR TRADITION VRC |
| 23080 | AILE PLT CIMENDEF VRC |
| 23081 | AILE CHAPON VRC |
| 23083 | AILE COQ VRC |
| 23160S | CARRI PLT COU NU ROUGE VRC |
| 23165S | CARRI PLT CIMENDEF VRC |
| 23200 | CIVET COQ VRC |
| 23202 | CIVET CHAPON VRC |
| 23280S | CUISSE PLT N.CIMENDEF VRC |
| 23360 | ESCALOPE N.CIMENDEF VRC |
| 23710 | CHAIR DE VOLAILLE A FRIAND VRC |
| 25040 | POULE PAC VRC CONG |
| 26040P | POULE PAC S/F CONG |
| 27160 | CIVET COQ VRC CONG |
| 27201 | CIVET CHAPON VRC CONG |
| 30015 | BABY DINDE PAC VRC |
| 30018 | DINDE FARCI MAR/RAISIN VRC |
| 30040 | DINDE VRC |
| 33060 | AILERON DINDE VRC |
| 33120L | BROCHETTE DINDE VRC |
| 33160 | CARRI DINDE VRC |
| 33161 | CARRI CARCASSE DINDE VRC |
| 33183 | SHOP SUEY DINDE 1/3 VRC |
| 33200 | CIVET DINDE VRC |
| 33201 | CIVET BABY DINDE VRC |
| 33240 | COU DINDE VRC |

| | |
|---|---|
| 33280 | CUISSE DINDE VRC |
| 33340 | ESCALOPE DINDE VRC |
| 33360 | FILET DINDE VRC (BOUCH) |
| 33361 | MORCEAU FILET DINDE VRC |
| 33480 | MANCHON DE DINDE VRC |
| 33620 | ROTI FILET DINDE VRC |
| 33641 | ROTI DINDE M/RAISINS COL VRC |
| 33650 | ROTI DINDE MARRON/RAISIN VRC |
| 33720 | SAUTE DINDE VRC |
| 33760 | STEAK DINDE VRC |
| 37100 | BLANQUETTE DINDE S/OS VRC CONG |
| 37120 | BROCHETTE DINDE UNITE VRC CONG |
| 37354 | ESCALOPE DINDE VRC CONG |
| 37642 | ROTI DINDONNEAU NAT VRC CONG |
| 38160C | CARRI DINDE S/F 800G TG CONG |
| 40010 | PINTADE PAC VRC |
| 40010F | PINTADE FUME VRC |
| 40018E | PINTADE A/TETE A/ABAT VRC |
| 43160F | CARRI PINTADE FUME VRC |
| 43200 | CIVET PINTADE VRC |
| 47200 | CIVET PINTADE VRC CONG |
| 50010 | CANETTE PAC VRC |
| 50045 | CANARD VRC |
| 50045F | CANARD FUME VRC |
| 53160 | CARRI CANARD CARCASSE VRC |
| 53200 | CIVET CANARD VRC |
| 53200F | CARRI CANARD FUME VRC |
| 53220 | COEUR CANARD VRC |
| 53280 | CUISSE CANARD VRC |
| 53360 | FILET CANARD VRC |
| 53380 | FOIE CANARD VRC |
| 53400 | GESIER CANARD VRC |
| 53480 | MANCHON CANARD VRC |
| 53540 | PATTES CANARD VRC |
| 53881 | MOUSSE CANARD FOREST VRC |
| 53882 | MOUSSE CANARD PORTO VRC |
| 53883 | CREME CANARD VIN BLANC VRC |
| 54881C | MOUSSE CANARD FOREST X1 CR |
| 54882C | MOUSSE CANARD PORTO X1 CR |
| 54887C | CREME CANARD VIN BLANC X2 CR |
| 57200 | CIVET CANARD VRC CONG |
| 57280 | CUISSE CANARD VRC CONG |
| 57360 | FILET CANARD VRC CONG |
| 72712KO | SAUCISSE POULET S/F X12 KO |
| 72715C | SAUCISSE NATURE S/F X6 |
| 72715TB | SAUCISSE NATURE S/F X5 TAIBA |
| 72716KO | SAUCISSE POULET S/F X6 KO |
| 72718C | SAUCISSE TRADI CREOLE S/F X6 |
| 72731 | SAUCISSON SEC 200GR CREOLAY |
| 72731D | SAUCISSON SEC 180GR CREOLAY |
| 72732 | MINI SAUCISSON SEC NATURE 150G |

| | |
|---|---|
| 72733 | MINI SAUCISSON SEC PIMENT 150G |
| 72786C | CHIPOLATAS NATURE S/F X6 |
| 72840KO | MERGUEZ POULET S/F X10 KO |
| 72846C | MERGUEZ S/F X6 |
| 73700C | SAUCISSE 80G VRC |
| 73711 | SAUCISSE NATURE VRC |
| 73711DG | SAUCISSE POULET VRC DG |
| 73711KO | SAUCISSE POULET VRC KO |
| 73715 | SAUCISSE NATURE ECOLE VRC |
| 73717 | SAUCISSE NATURE 110GR VRC |
| 73718 | SAUCISSE TRADITION CREOLE VRC |
| 73722 | MINI SAUCISSE PLT CHORIZO VRC |
| 73723KO | SAUCISSE POULET S/POIVRE VRC |
| 73731CH | SAUCISSON SEC 170GR PRIX FUTE |
| 73780 | CHIPOLATAS NATURE VRC |
| 73780DG | CHIPOLATAS POULET VRC DG |
| 73780KO | CHIPOLATAS POULET VRC KO |
| 73781 | CHIPOLATAS AUX HERBES VRC |
| 73782KO | MINI CHIPOLATA POULET VRC KO |
| 73792 | SAUCISSE TRAD CREOL PIMENT VRC |
| 73793 | SAUCISSE TRAD CREOL COMBAV VRC |
| 73840 | MERGUEZ VRC |
| 73840DG | MERGUEZ POULET VRC DG |
| 73840KO | MERGUEZ POULET VRC KO |
| 73842KO | MINI MERGUEZ POULET VRC KO |
| 73980 | FARCE NATURE VRC |
| 77702 | SAUCISSE NAT. VRC 1KG CONG |
| 77780 | CHIPOLATAS VRC UNITE CONG |
| 77840 | MERGUEZ VRC UNITE CONG |
| 82716C | SAUCISSE FUMEE S/A X6 FDS |
| 83360 | ROTI DE DINDE FUME VRC |
| 83360CH | ROTI DINDE FUME CHUTE VRC |
| 83360T | ROTI DE DINDE FUME VRC TRANCHE |
| 83500 | MINI FUMEE VRC |
| 83700T | SAUCISSE FUMEE TRANCHEE VRC |
| 83710 | SAUCISSE FUMEE VRC |
| 83710DG | SAUCISSE PLT FUMEE VRC DG |
| 83710KO | SAUCISSE PLT FUMEE VRC KO |
| 83711KO | SAUCILLETTE POULET VRC KO |
| 83718 | SAUCISSE FUMEE PIMENTEE VRC |
| 83901 | JAMBON DINDE FUME VRC |
| 83901CH | JAMBON DINDE FUME CHUTE VRC |
| 83901T | JAMBON DINDE FUME TRANCHE |
| 83902 | JAMBON POULET FUME VRC |
| 83902CH | JAMBON DE POULET FUME CHUTE VR |
| 83902D | DES JAMBON DE POULET FUME VRC |
| 83902H | JAMBON POULET FUME VRC AH |
| 83902HT | JAMBON POULET FUME TRANCHE AH |
| 84360C | ROTI DE DINDE FUME X5 |
| 84901C | JAMBON DINDE FUME X5 |
| 84902C | JAMBON POULET FUME X5 |

| | |
|---|---|
| 84902TB | JAMBON POULET FUME X5 TAIBA |
| 87700 | SAUCISSE FUMEE CONGELEE VRAC |
| 93360 | FILET PLT DORE VRC |
| 93360CH | FILET POULET DORE CHUTE VRC |
| 93360H | FILET PLT DORE VRC AH |
| 93360HT | FILET PLT DORE TRANCHE AH |
| 93360T | FILET PLT DORE TRANCHE |
| 93361 | FILET PLT DORE BASIL VRC |
| 93361CH | FILET PLT DORE BAS CHUTE VRC |
| 93361H | FILET PLT DORE BASIL VRC AH |
| 93361T | FILET PLT DORE BASIL TRANCH |
| 93363CH | CHUTE FILET POULET LUREL |
| 93363D | DES FILET POULET NATURE |
| 93440 | GRATTONS DE VOLAILLE VRC |
| 93690 | BOUCANE DE VOLAILLE VRC |
| 93690T | BOUCANE VOLAILLE DECOUPE VRC |
| 93691 | BOUCANE DE POULET VRC |
| 93691DG | BOUCANE DE POULET VRC DG |
| 93691T | BOUCANE POULET DECOUPE VRC |
| 93695 | SARCIVE POULET VRC |
| 93695T | SARCIVE POULET DECOUPE VRC |
| 93700 | KNACK DE VOLAILLE VRC |
| 93700CH | KNACK DE VOLAILLE CHUTE VRC |
| 93711 | KNACK DE VOLAILLE 1ER PRIX VRC |
| 93711CH | KNACK VOL 1ER PRIX CHUTE VRC |
| 93714 | KNACK VOLAILLE 1ER PRIX 70G VR |
| 93800 | MORTADELLE VRC |
| 93800CH | MORTADELLE CHUTE VRC |
| 93800D | DES DE MORTADELLE VRC |
| 93800H | MORTADELLE VRC AH |
| 93800HT | MORTADELLE TRANCHE VRC AH |
| 93800T | MORTADELLE TRANCHE VRC |
| 93804T | MORTADELLE TRANCHE 50GR PAR 5 |
| 93816 | MEDAILLON NATURE BOUDIN BLC |
| 93821CH | GALANTINE NATURE CHUTE VRC |
| 93821P | GALANTINE NATURE VRC |
| 93821T | GALANTINE NATURE TRANCHE |
| 93822CH | GALANTINE COMBAVA CHUTE VRC |
| 93822N | GALANTINE COEUR COMBAVA VRC |
| 93822P | GALANTINE COMBAVA VRC |
| 93822T | GALANTINE COMBAVA TRANCHE |
| 93827 | GALANTINE CANARD COEUR FOIE VR |
| 93828 | PATE CROUTE PIMENT VRC |
| 93831CH | GALANTINE PTS LEGUME CHUTE VRC |
| 93831P | GALANTINE PTS LEGUMES VRC |
| 93831T | GALANTINE PTS LEGUMES TRANCHE |
| 93832 | MINI PATE CROUTE NATURE VRC |
| 93858 | PATE CROUTE COEUR F/GRAS VRC |
| 93880 | PATE FOIE NATURE VRC |
| 93882 | PATE FOIE POIVRE VERT VRC |
| 93884 | PATE FOIE PIMENT VRC |

| | |
|---|---|
| 93886 | PATE CAMPAGNE NATURE VRC |
| 93886CH | PATE CAMPAGNE NATURE CHUTE VRC |
| 93887 | PATE CAMPAGNE PIMENT VRC |
| 93887CH | PATE CAMPAGNE PIMENT CHUTE VRC |
| 93897 | MINI BOUDIN BLC NATURE S/V 2KG |
| 93899 | MINI BOUDIN BLC PIMENT S/V 2KG |
| 93900H | BLANC DE DINDE VRC AH |
| 93900HT | BLANC DE DINDE VRC AH TRANCHE |
| 93901 | JAMBON DINDE VRC |
| 93901CH | JAMBON DINDE CHUTE VRC |
| 93901D | DES DE JAMBON DE DINDE VRC |
| 93901T | JAMBON DINDE TRANCHE |
| 93904T | JAMBON DINDE TRANC 50G BQ 5 TR |
| 93905 | BLANC DE DINDE VRC |
| 93905CH | BLANC DINDE CHUTE VRC |
| 93905D | DES BLANC DE DINDE VRC |
| 93905T | BLANC DE DINDE TR VRC |
| 93906 | BLANC DE DINDE PIMENT VRC |
| 93906CH | BLANC DINDE PIMENT CHUTE VRC |
| 93908CH | FILET DINDE ETOUFFE CHUTE VRC |
| 93908T | FILET DINDE CUIT ETOUFFE TR VR |
| 93909 | JAMBON POULET VRAC |
| 93909CH | JAMBON POULET CHUTE VRC |
| 93909T | JAMBON POULET TRANCHE 30GR VRC |
| 93910 | PERSILLE DE VOLAILLE VRC |
| 93910CH | PERSILLE CHUTE VRC |
| 93910T | PERSILLE DE VOLAILLE TRANCHE |
| 93930 | BLANC VOLAILLE NATURE VRC |
| 93930CH | BLANC VOLAILLE CHUTE VRC |
| 93930D | DES BLANC VOLAILLE VRC |
| 93930H | BLANC VOLAILLE NATURE VRC AH |
| 93930HT | BLANC VOLAILLE NAT. VRC AH TRA |
| 93930T | BLANC VOLAILLE TRANCHE |
| 93931 | BLANC VOLAILLE HERBES VRC |
| 93931CH | BLANC VOLAILLE HERBE CHUTE VRC |
| 93931H | BLANC VOLAILLE HERBES VRC AH |
| 93931T | BLANC VOLAILLE HERBES TRANCHE |
| 93932 | BLANC POULET 2 KG VRC KO |
| 93932T | BLANC POULET TRANC 25GR VRC KO |
| 93934 | FROMAGE POULET 2KG VRC KO |
| 93934CH | CHUTE FROMAGE POULET |
| 93934D | DES FROMAGE POULET VRC |
| 93934T | FROMAGE DE POULET TRANCHE |
| 93935 | BLANC POULET 4KG VRC KO |
| 93935T | BLANC POULET KO TRANCHE |
| 93936 | FROMAGE POULET 4KG VRC KO |
| 93943 | BOUDIN BLANC SARCIVES S/V 2KG |
| 93960 | SAUCISSON A L AIL NAT. VRC |
| 93960CH | SAUCISSON AIL NATURE CHUTE VRC |
| 93960T | SAUCISSON A L AIL NAT. TRANCHE |
| 93962CH | SAUCISSON AIL PIMENT CHUTE VRC |

| | |
|---|---|
| 93963CH | SAUCISSON AIL FUME CHUTE VRC |
| 93966CH | SAUCISSON AIL 200G CHUTE VRC |
| 93967CH | SAUCIL AIL CHUTE VRC |
| 93984 | TERRINE PINTADE FIG. FGRAS VRC |
| 93988CH | PATE VOLAILLE CHUTE VRC |
| 93990 | BOUDIN BLANC NATURE S/V 2KG |
| 93990CH | BOUDIN BLANC NATURE CHUTE |
| 93991 | BOUDIN BLANC PORTO S/V 2KG |
| 93991CH | BOUDIN BLANC PORTO CHUTE |
| 93992 | BOUDIN BLANC FOREST S/V 2KG |
| 93992CH | BOUDIN BLANC FOREST CHUTE |
| 93994 | BOUDIN BLANC MOR/ARMA S/V 2KG |
| 93994CH | BOUDIN BLANC MOR/ARMA CHUTE |
| 94360C | FILET PLT DORE X5 |
| 94360H | FILET PLT DORE X5 AH |
| 94361C | FILET PLT DORE BASIL X5 |
| 94361H | FILET PLT DORE BASIL X5 AH |
| 94363C | FILET POULET NATURE X5 LUREL |
| 94363TB | BLANC POULET NATURE X5 TAIBA |
| 94440C | GRATTONS DE VOLAILLE LS |
| 94440TB | GRATTONS DE VOLAILLE LS TAIBA |
| 94690 | BOUCANE DE VOLAILLE S/V LS |
| 94691 | BOUCANE DE POULET S/V LS |
| 94695 | SARCIVE POULET S/V LS |
| 94706 | KNACK DE VOLAILLE X6 |
| 94710 | KNACK DE VOLAILLE X10 |
| 94710TB | KNACK DE VOLAILLE X10 TAIBA |
| 94711 | KNACK DE VOLAILLE X10 1ER PRIX |
| 94712 | MINI KNACK VOLAILLE 1ER PRIX |
| 94713 | KNACK VOLAILLE X20 1ER PRIX SM |
| 94806C | MORTADELLE X6 |
| 94806H | MORTADELLE X6 AH |
| 94816C | MEDAILLON BOUDIN BLC NATURE X6 |
| 94821C | GALANTINE NATURE X6 |
| 94822C | GALANTINE COMBAVA X6 |
| 94822E | GALANTINE COMBAVA FRAIS EMB |
| 94822N | GALANTINE COEUR COMBAVA X5 |
| 94826C | PATE CROUTE NATURE X2 |
| 94827C | GALANTINE CANARD COEUR FOIE X5 |
| 94828C | PATE CROUTE PIMENT X2 |
| 94830C | MINI PATE CROUTE PRUNEAU 450GR |
| 94831C | GALANTINE PTS LEGUMES X6 |
| 94833C | MINI PATE CROUTE NATURE 450GR |
| 94834C | MINI PATE CROUTE PIMENT 450GR |
| 94880C | PATE FOIE NATURE X1 |
| 94880H | PATE FOIE NATURE X1 AH |
| 94881C | PATE FOIE POIVRE VERT X1 |
| 94883C | PATE FOIE PIMENT X1 |
| 94883H | PATE FOIE PIMENT X1 AH |
| 94886C | PATE CAMPAGNE NATURE X1 |
| 94886H | PATE CAMPAGNE NATURE X1 AH |

| | |
|---|---|
| 94887C | PATE CAMPAGNE PIMENT X1 |
| 94887H | PATE CAMPAGNE PIMENT X1 AH |
| 94897C | MINI BOUDIN BLC NATURE S/F |
| 94899C | MINI BOUDIN BLC PIMENT S/F |
| 94900H | BLANC DE DINDE X5 AH |
| 94901C | JAMBON DINDE X5 |
| 94905C | BLANC DE DINDE X5 |
| 94905TB | BLANC DE DINDE X5 TAIBA |
| 94906C | BLANC DE DINDE PIMENT X5 |
| 94908C | FILET DINDE CUIT ETOUFFE X5 |
| 94909C | JAMBON POULET X5 |
| 94909TB | JAMBON POULET X5 TAIBA |
| 94910C | PERSILLE DE VOLAILLE X5 |
| 94910TB | PERSILLE DE VOLAILLE X5 TAIBA |
| 94930C | BLANC VOLAILLE X5 |
| 94930H | BLANC VOLAILLE X5 AH |
| 94931C | BLANC VOLAILLE HERBES X5 |
| 94931H | BLANC VOLAILLE HERBES X5 AH |
| 94934C | FROMAGE DE POULET X5 |
| 94934TB | FROMAGE DE POULET X5 TAIBA |
| 94946C | BOUDIN BLANC SARCIVES X6 S/F |
| 94946KO | BOUDIN BLANC SARCIVE X6 S/F KO |
| 94950C | BOUDIN BLANC NATURE X6 S/F |
| 94950KO | BOUDIN BLANC NATURE X6 S/F KO |
| 94951C | BOUDIN BLANC PORTO X6 S/F |
| 94951KO | BOUDIN BLANC PORTO X6 S/F KO |
| 94952C | BOUDIN BLANC FORESTIER X6 S/F |
| 94952KO | BOUDIN BLANC FORESTI X6 S/F KO |
| 94954C | BOUDIN BLANC MOR/ARM X6 S/F |
| 94954KO | BOUDIN BLANC MOR/ARM X6 S/F KO |
| 94961 | SAUCISSON AIL NATURE LS |
| 94961E | SAUCISSON AIL NATURE FRAIS EMB |
| 94961TB | SAUCISSON AIL NATURE LS TAIBA |
| 94962 | SAUCISSON AIL PIMENT LS |
| 94962TB | SAUCISSON AIL PIMENT LS TAIBA |
| 94963 | SAUCISSON AIL FUME LS |
| 94963TB | SAUCISSON AIL FUME LS TAIBA |
| 94966 | SAUCISSON AIL 200G LS |
| 94967 | SAUCIL AIL 500G LS |
| 94967TB | SAUCIL AIL 500G LS TAIBA |
| 94969 | CERVELAS DE VOLAILLE LS |
| 94976C | TERRINE PINTADE FIG. F GRAS X2 |
| 94987C | PATE VOLAILLE NATURE 90GR LS |
| 94988C | PATE VOLAILLE NATURE X1 LS |
| 98670 | NUGGETS POULET CONGELE 400G |
| 98674 | BOUCHON POULET NATURE 840G CG |
| 98674TB | BOUCHON POULET NATURE 840G TB |
| 98675 | BOUCHON POULET COMBAVA 840G CG |
| 98675TB | BOUCHON POULET COMBAVA 840G TB |
| 98684 | BOUCHON POULET NATURE X50 PTP |
| 98685 | BOUCHON POULET COMBAVA X50 PTP |

| | |
|---|---|
| 99992 | CANARD CONGELE X1 |
| NCM010 | BEIGNET FRUIT PAIN PIMENT 720G |
| NCM018 | BEIGNET SONGE NATURE 700G |
| NCM019 | BEIGNET FRUIT PAIN NATURE 720G |
| NCM020 | CROQUE MONSIEUR POULET 340G |
| NCM023 | PAIN BURGER 520G |
| NCM029 | NUGGETS POULET 350G |
| NCM035 | BEIGNET CAROTTES 600G |
| NCM037 | CROUSTINEMS 900G |

| | | |
|---|---|---|
| dariv | **Grille d'évaluation**<br>**Charte technique d'élevage Volaille de chair à la Réunion** | **Version 4**<br>**06/2026** |

| | |
|---|---|
| **Date de l'audit :** **Auditeur :**<br>**Heure début :**<br>**Heure fin :** | **OP :**<br>**Espèce :** |
| **Raison sociale :** **Code Postal :**<br>**Exploitation :**<br>**SIRET :**<br>**INUAV audité :** | **Nom Eleveur :**<br>**Commune :**<br>**CEEA niveau 2 (Cert. Env.) : O / N** |

Cases jaunes : points règlementaires
Cases italiques : espèces secondaires

| Ref Charte | Critères Charte technique d'élevage Volaille de chair | S | AA | NS | SO | Point | Commentaires |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1.1** | Identification unique de chaque bâtiment d'élevage (INUAV) et de chaque lot de volaille élevé dans chaque bâtiment | | | | | | |
| **1.2-1** | Tronc commun "PULSE" : Instructions de travail pour le personnel (salarié ou extérieur) sur les principes de la charte écrite ou orale (bien-être, hygiène, sécurité, biosécurité…), notamment les équipes d'intervention et de ramassage. Connaissance de la charte ramassage Anvol et respect du guide de bonnes pratiques pour les interventions de personnels en unités de production | | | | | | |
| **1.2-2** | Tronc commun "PULSE" : Evaluation des risques de son personnel ou d'intervenants réguliers d'activités professionnelles ou de loisirs avec des volailles (ornement, chasse, ...). Si salarié ou équipe extérieure, présence du document unique de prévention des risques et diffusion. | | | | | | |
| **1.3** | Respect de la réglementation du travail si salariés | | | | | | |
| **1.4-1** | Installations électriques et techniques (gaz, chauffage, fuel) entretenues en bon état et régulièrement vérifiées par un professionnel compétent tous les cinq ans, ou tous les ans si l'exploitant emploie des salariés ou des stagiaires (pour les installations classées soumises à autorisation ou enregistrement). | | | | | | |
| **1.4-2** | Entretien des matériels électriques et techniques tous les 3 ans (alarmes, groupes électrogènes, …) | | | | | | |
| **1.5** | Présence d'un registre de sécurité avec intervention/vérification des éléments anti-incendie | | | | | | |
| **1.6** | Aires bétonnées à chaque entrée de bâtiment avec surface lisse, propres, dégagées de tout matériel, nettoyées après chaque opération salissante. | | | | | | |
| **1.7.1-** | Vérifier que l'on ne voit pas le béton (quantité suffisante)<br>Plus de 50% de la surface sèche et friable | | | | | | |
| **1.7.2-1** | Pesée à l'arrivée puis une fois par semaine | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1.7.2-2** | Prélèvement et/ou analyse salmonelle sur animaux d'un jour réalisés et au frais (fonds de caisse) | | | | | | |
| *1.7.2-3* | *Canard : Pratiques de réduction de la partie crochue du bec et des griffes* | | | | | | |
| **1.7.3-1** | Fournisseurs d'aliments agréés ou enregistrés suivant le règlement CE 183/2005 et certifiés RCNA OQUALIM ou reconnu équivalent | | | | | | |
| **1.7.3-2** | Tronc commun "PULSE" : Silos étanches installés sur plateforme bétonnée maintenue propre (absence d'aliments, …) | | | | | | |
| **1.7.3-3** | Entretien des silos par Urcoopa (sécurité, etc.), système de couleur à associer comme suit : vert S, orange AA, rouge et noir NS | | | | | | |
| **1.7.3-4** | Présence d'une fiche d'enregistrement des opérations de nettoyage et désinfection sur le lot précédent | | | | | | |
| **1.7.3-5** | Fumigation annuelle des silos avec bougie bactéricide et fongicide et enregistrement | | | | | | |
| **1.7.4-1** | Tronc commun "PULSE" : Nettoyage et désinfection du circuit d'eau | | | | | | |
| **1.7.4-2** | Tronc commun "PULSE" : Analyse bactériologique de l'eau (en bout de ligne) réalisée au moins une fois par an | | | | | | |
| **1.7.4-3** | Tronc commun "PULSE" : Système de traitement d'eau éventuel soumis à une méthode de contrôle validée et procédé de traitement autorisé pour la production d'eau potable – Doit pouvoir être interrompu si nécessaire notamment en cas d'incompatibilité avec un traitement ou supplément nutritionnel | | | | | | |
| **1.7.4-5** | Tronc commun "PULSE" : Eau de surface interdite pour l'abreuvement ou nettoyage sauf traitement d'assainissement | | | | | | |
| **1.7.4-6** | Matériel d'abreuvement conçu et disposé pour éviter les gaspillages d'eau | | | | | | |
| **1.7.5** | Absence de traitement antibiotique en cours de bande, sur l'année N-1, avec :<br>• 1 point aucun traitement<br>• 0,5 points avant les 10 premiers jours<br>• 0 points après les 10 premiers jours<br>Vérification sur la fiche d'élevage et/ou ordonnance | | | | | | |
| **1.7.6-1** | Produits d'hygiène homologués pour leur action bactéricide, virucide et fongicide | | | | | | |
| **1.7.6-2** | Fiches techniques et de sécurité des produits transmises par le fournisseur et disponibles | | | | | | |
| **1.7.6-3** | Respect des consignes de sécurité pour le manipulateur (masque avec cartouche, gants…) | | | | | | |
| **1.7.7-1** | Stockage des intrants et des médicaments dans une zone dédiée, un local fermé, accessible uniquement à l'éleveur pour éviter déversement accidentel | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Si stockage dans le SAS, présence d'une armoire adaptée. | | | | | | |
| **1.7.7-2** | Suivi des dates de péremption et élimination dans le respect de l'environnement pour les périmés.<br>DLUO périmé : AA<br>DLC périmé : NS<br>+ Bordereau collecte Eco agri | | | | | | |
| **2.1-1** | Poulet : Connaissance et respect des normes relatives à la protection et au bien-être animal (en système classique : présence de la plaquette CIPC, du CPIEPC, du certificat de densité, surveillance des animaux au moins 2 fois par jour, …) | | | | | | |
| **2.1-2** | Tronc commun "PULSE" : Accès permanent à l'eau | | | | | | |
| **2.1-3** | Démarche d'évaluation du bien-être animal mis en œuvre à l'élevage (indicateurs de santé, méthodes, …) : Bilan Annuel vétérinaire | | | | | | |
| **2.1-4** | Tronc commun "PULSE" : Surveillance des animaux quotidienne (état des animaux, de la litière, ambiance…) | | | | | | |
| *2.1-5* | *Canard : Présence d'abreuvoirs adaptés pour que le canard puisse immerger sa tête* | | | | | | |
| **2.1-6** | Elimination et enregistrement des animaux non viables (blessés, malades, faibles…) par élongation | | | | | | |
| *2.1-7* | *Canard : Compétence reconnue de l'éleveur de Canard* | | | | | | |
| *2.1-8* | *Dinde : Compétence reconnue de l'éleveur de Dinde* | | | | | | |
| *2.1-9* | *Pintade : Compétence reconnue de l'éleveur de Pintade* | | | | | | |
| **2.2-1** | Poulet : Densité maximale (arrêté ministériel 28/06/10), permettant un accès facile à l'eau et à l'alimentation à tout moment, prise du poids du dernier passage en abattoir | | | | | | |
| *2.2-2* | *Dinde : Densité maximale (Guide européen de l'AVEC), permettant un accès facile à l'eau et à l'alimentation à tout moment : (<ou= 60 kg/m²<br>ou <ou= 63 kg/m²)* | | | | | | |
| **2.3-1** | Poulet : Bonne capacité de ventilation, ambiance correcte, T° maîtrisée, consigne T°, H°, NH3, CO2 respectées (NH3 <= 20 ppm, CO2 <= 3000 ppm). Si T° ext (ombre) > 30° C alors T° int <= T° ext + 3° C, si T° ext < 10° C alors H° relative moyenne sur 48 h < 70%<br>Registre T° max et min- vérification sur le lot en cours | | | | | | |
| **2.3-2** | Prévention et sensibilisation pour lutter contre les coups de chaleur et canicules (consultation météo, document de bonnes pratiques, …). Présence guide technique de gestion de lot (classeur transparent) avec préconisations en cas de chaleur. | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **2.3-3** | Moyens mis en œuvre pour lutter contre les coups de chaleur et canicules (dispositif de refroidissement, brumisation, ventilation, entretien, …) | | | | | | |
| **2.4-1** | Abattage des animaux dans un établissement engagé à former les opérateurs et convoyeurs d'animaux vivants à la biosécurité et à la protection animale (FIA/CNADEV) | | | | | | |
| **2.4-2** | Remontées d'informations à l'éleveur suite à l'abattage des animaux | | | | | | |
| **3.1** | Respect des règles en matière d'installation classée (arrêté d'autorisation, d'enregistrement ou récépissé de déclaration) | | | | | | |
| **3.2-1** | Tronc commun "PULSE" : Respect des conditions de stockage des effluents (pas de stockage sur les parcours, pas d'écoulement dans le milieu, couverture des effluents si requis) | | | | | | |
| **3.2-2** | Transport des litières usagées géré de façon à ne pas constituer un risque de contamination des troupeaux avoisinants ou de l'environnement | | | | | | |
| **3.2-3** | Tronc commun "PULSE" : Enfouissement immédiat ou assainissement naturel du lisier<br>de 60 jours et du fumier de 42 jours | | | | | | |
| **3.2-4** | Tronc commun "PULSE" : Respect des règles d'épandage et présence du plan d'épandage ou des documents de prestations (factures, bons d'enlèvements) | | | | | | |
| **3.2-5** | Tronc commun "PULSE" : Vérification du nettoyage et de la désinfection du matériel utilisé pour le stockage, le transport, l'épandage et l'enfouissement des effluents avant et après chaque chantier entre des établissements différents. Cf fiche de désinfection. | | | | | | |

| Thème | Description | Points | Remarque |
|---|---|---|---|
| BIOSECURITE | % conformité audit biosécurité * 86 | | |

| Thème | Descriptif | | Points possibles | Note | Bât 1 | Bât 2 | Bât 3 | Moyenne bât | Système de contrôle | Fréquence | Commentaires |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Adhésion à la démarche** | Signature | | 1 | | | | | | Vérification de la signature | Annuelle | |
| **Acquisition de connaissances et pratiques agroécologiques** | Présence à au moins 1 formation agroécologie organisée par la coopérative | | 1 | | | | | | Attestation de formation ou feuille de présence | Annuelle | |
| **Entretien, propreté et aménagement des exploitations** | Absence de déchets grossiers (bidons, carcasses, déchets divers) | | 1,5 | | | | | | Photo | Annuelle | |
| | Végétation régulièrement taillée < 30 cm | | | | | | | | | | |
| | Absence eau stagnante | | | | | | | | | | |
| | Abords site fleuris ou arborés | | 1 | | | | | | | | |
| **Economie d'énergie, production d'énergies renouvelables et gestion des déchets** | Consommation d'électricité | Présence compteur électricité / bâtiment | 0,5 | | | | | | Photo + fiche d'élevage | Annuelle | |
| | | Relevés des consommations en début et fin de bande | 0,5 | | | | | | | Par bande | |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | (incluant lavage des bâtiments) | | | | | | | | | |
| | Consommation de gaz/fioul | Présence compteur gaz / bâtiment | 0,5 | | | | | | Photo + fiche d'élevage | Annuelle | |
| | | Relevés des consommations en début et fin de bande | 0,5 | | | | | | | Par bande | |
| | Remplacement de 100% des ampoules par de la basse consommation | | 1 | | | | | | Photo | Annuelle | |
| | Présence d'un boitier de régulation | | 1,5 | | | | | | Photo | Annuelle | |
| | Système d'alimentation automatisée (eau + aliments) | | 1,5 | | | | | | Photo | Annuelle | |
| | Production d'électricité ou de chaleur renouvelable (photovoltaïque, éolien, pompe à chaleur, récupérateur de chaleur, …) | | 1 | | | | | | Photo ou facture | Annuelle | |
| | Production d'économie d'énergie indirecte à partir de la biomasse effluent (compostage normé, etc…) | | 1 | | | | | | Photo ou facture | Annuelle | |
| | Tri des déchets | DASRI | 0,5 | | | | | | Bons d'enlèvement | Annuelle | |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Economiser la ressource en eau** | Consommations d'eau | Présence compteur eau / bâtiment | 0,5 | | | | | | Photo + fiche d'élevage | Annuelle | |
| | | Relevés des consommations en début et fin de bande (incluant lavage des bâtiments) | 0,5 | | | | | | | Par bande | |
| | Récupération des eaux pluviales (irrigation des zones fleuries, potabilisation individuelle) | | 1 | | | | | | Photo | Annuelle | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | Total points exploitation | | | Total points bâtiments | | | | **Total global** | **/15** |

| RESULTAT CHARTE D'ELEVAGE | | |
|---|---|---|
| **Remarques** | | |
| | | |
| **Total sans objet : (A)**<br>**Total note biosécurité : (B)**<br>**Total note DEFI : (C)**<br>**Total de point possible (D) : 150-(A) =** | **Total NS : (E)**<br>**Total AA : (F)**<br>**Total S : (G)**<br>**Total point (H) : (F*0.5) + (G*1)+ B + C** | **Pourcentage de conformité :**<br>**(H / D * 100)** |
| **Statut de l'élevage :** | **Conforme :** ☐ | **Non conforme :** ☐ |

| Signature de l'éleveur |
|---|
| |

| Signature de l'auditeur |
|---|
| |

1. E : Evaluation à classer en S : Satisfaisant (totalité du critère appliquée), AA : A Améliorer (critère partiellement appliqué), NS : Non Satisfaisant (critère non appliqué), SO : Sans Objet.

2. Pourcentage de conformité à atteindre pour valider la grille selon l'année :

| Année | 2028 | 2029 | 2030 | 2031 | 2032 | 2033 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **% de conformité à atteindre** | 88 | 90 | **92** | 94 | 96 | 98 |

3. Pour le calcul du pourcentage de conformité, les points notés S sont valorisés 1 point, les points notés AA sont valorisés 0,5 points et les points notés NS sont valorisés 0 points.

4. En cas de d'évaluation AA ou NS d'un point règlementaire (surligné en jaune), les points du sous chapitre correspondant obtiennent la même évaluation.

# CEEA niveau 2

**Les critères ci-dessous de la charte technique d'élevage Volaille de chair sont d'application obligatoire dans le cadre d'une démarche de Certification Environnementale des Exploitations Agricoles de niveau 2 :**

| Code Charte | Critères Charte technique d'élevage Volaille de chair | C | NC | SO | Commentaires |
|---|---|---|---|---|---|
| **3.3-1** | Identification des parcelles de l'exploitation présentes dans des zones à enjeux environnementaux (zones sensibles pour la qualité de l'eau, sites Natura 2000) | | | | |
| **3.3-2** | Identification des infrastructures agro- écologiques (IAE) et des dispositifs végétalisés au titre des aides PAC ou de démarches volontaires | | | | |
| **3.3-3** | Absence de traces d'utilisation de fertilisants ou de produits phytopharmaceutiques sur les dispositifs végétalisés | | | | |
| **3.3-4** | Absence d'entreposage de produits phyto-pharmaceutiques, fertilisants ou déchets sur les dispositifs végétalisés. | | | | |
| **3.3-5** | Identification des enjeux environnementaux correspondant aux dispositifs végétalisés et utilisation de moyens appropriés pour y répondre. | | | | |
| **3.3-6** | Engagement de l'agriculteur et respect des mesures de gestion conservatoire s'il existe des parcelles de l'exploitation en site Natura 2000 et si la charte existe | | | | |
| **3.I** | Stratégie de protection des cultures : · Modalités de raisonnement des traitements phytosanitaires · Méthodes alternatives à la lutte chimique utilisées pour réduire le recours aux produits phytosanitaires de synthèse : lutte thermique, mécanique, biologique, pratiques agronomiques | | | | |
| **3.3-7** | Cahier d'enregistrement des interventions de protection des cultures | | | | |
| **3.3-8** | Le cahier d'enregistrement des interventions de protection des cultures comporte : l'îlot PAC (ou l'identification de la parcelle), la superficie de la parcelle culturale, la culture produite sur la parcelle, le nom commercial complet du produit utilisé, la quantité ou la dose du produit utilisé, la date de traitement, le facteur déclenchant, la ou les cibles visées, le tiers réalisant le traitement. | | | | |
| **3.3-9** | Justificatifs des interventions réalisées (observations sur l'îlot ou parcelle, grilles de risque, bulletins, ...) ou d'abonnement à un service de conseil technique agréé. | | | | |
| **3.3-10** | Justificatifs de participation à une démarche collective de protection des plantes. | | | | |
| **3.II** | Stratégie de fertilisation azotée : · Moyens pour respecter la réglementation et limiter les risques de pollution ponctuelle, · Méthode de gestion globale de l'azote à l'échelle de l'exploitation, · Outils utilisés pour prévoir les apports d'azote à la parcelle en début de campagne, les ajuster au fur et à mesure, et établir un bilan en fin de campagne pour en tirer des enseignements pour l'année suivante · Pratiques agronomiques pour limiter l'impact environnemental d'éventuels excédents d'azote | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **3.3-11** | Stockage d'engrais conditionnés en sacs ou « big bag » sous abri ou, sur palette et sous bâche. Stockage d'engrais en vrac sur une surface stabilisée imperméable et sous une toiture. | | | | |
| **3.3-12** | Les ouvrages de stockage des déjections et effluents d'élevage doivent être réalisés de manière à éviter les fuites et écoulements dans les milieux. | | | | |
| **3.3-13** | Connaissance de la valeur fertilisante des apports organiques : tables de références CORPEN, instituts techniques, … ; soit analyses des produits concernés. | | | | |
| **3.3-14** | Connaissance de la valeur fertilisante des apports minéraux avec justificatifs (bon de livraison, étiquette ou facture, ...). | | | | |
| **3.3-15** | Connaissance de la valeur fertilisante des boues avec justificatifs des résultats d'analyse fournis par les producteurs de boues. | | | | |
| **3.3-16** | Estimation de la quantité d'effluents produite annuellement sur l'exploitation en précisant la méthode de calcul utilisée (DEXEL, CORPEN, ...). | | | | |
| **3.3-17** | Mentions du plan prévisionnel de fumure : · Identification et surface de l'îlot cultural · Culture pratiquée et période d'implantation pour les prairies · Objectif de rendement · Pour chaque apport d'azote ou de phosphore organique ou minéral prévu : la période d'épandage envisagée, la superficie concernée, le nombre d'unités de N et P prévues dans l'apport · Existence ou non d'une intervention prévue pour gérer l'inter-culture Justificatifs de la prise en compte : · des besoins de la culture, · des fournitures du sol intégrant la fréquence d'apports organiques antérieurs · de la valeur fertilisante N et P des produits organiques épandus · des apports par les résidus de culture | | | | |
| **3.3-18** | Mention du plan prévisionnel de fumure de la méthode de calcul de l'objectif de rendement | | | | |
| **3.3-19** | Justification sur le plan prévisionnel de fumure d'un éventuel excédent pour l'un des éléments N ou P. Les mesures envisagées pour le compenser doivent aussi être indiquées. | | | | |
| **3.3-20** | Mentions du cahier d'enregistrement des pratiques de fertilisation : · Identification et surface de l'îlot cultural · Culture pratiquée et période d'implantation pour les prairies · Rendement réalisé · Pour chaque apport d'azote ou de phosphore organique ou minéral réalisé : date d'épandage, superficie concernée, nature de l'effluent organique, teneur en N et P de l'apport, quantité de N et P · Les modalités de gestion de l'inter-culture y compris date d'implantation et de destruction de cette culture. | | | | |
| **3.3-21** | Justificatifs de rapprochement des données figurant dans le cahier d'enregistrement des pratiques de fertilisation et celles figurant dans le plan prévisionnel de fumure notamment en termes de rendement et d'apports. | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **3.III** | Stratégie d'irrigation : · Outils utilisés pour raisonner l'irrigation, · Moyens matériels pour économiser l'eau, · Pratiques agronomiques pour limiter les besoins en eau des cultures.<br>Actions engagées pour économiser l'eau à l'échelle de l'exploitation. | | | | |
| **3.3-22** | En cas d'irrigation sur l'exploitation, accès à des aides à la décision afin de raisonner l'irrigation des cultures : conseil en irrigation, calcul d'un bilan hydrique, (…) | | | | |
| **3.3-23** | Cahier d'irrigation indiquant les volumes d'eau apportés sur chaque îlot cultural en indiquant les facteurs de déclenchement identifiés précédemment. | | | | |
| **3.3-24** | Si l'évaluation est effectuée en période d'irrigation, un contrôle visuel permettra de vérifier que le matériel ne présente pas de fuite et qu'il est convenablement réglé. | | | | |
| **3.3-25** | Justificatifs de participation à une action territoriale de gestion quantitative collective de l'eau ou contribuant à une meilleure maîtrise de l'irrigation. | | | | |

| Grille d'évaluation<br>Charte technique d'élevage Volaille de chair à la Réunion | Version 4<br>06/2026 |
|---|---|

## RESULTAT CE de niveau 2

| Nombre de non-conformités | Action corrective proposée | Date pour réalisation |
|---|---|---|
| | | |

| Statut de l'exploitation : | Conforme : ☐ | Non conforme : ☐ |
|---|---|---|

| Signature de l'éleveur |
|---|
| |

| Signature de l'auditeur |
|---|
| |

1. Evaluation à classer en C : Conforme, NC : Non Conforme, SO : Sans Objet.
2. Statut de l’exploitation non conforme à partir d’une seule non-conformité