



CHARTRE DU COLLEGE 1 :
Filière palmipèdes gras
de L' Association Producteurs du LOT
en vente directe.

1. Phase d'élevage

1.1. Race

Les animaux sont issus de :

- canards mulards issus du croisement mâle Barbarie X femelle commune.
- canards Barbarie
- oies de Toulouse (oies grises)

1.2. Cycle de production sur l'exploitation :

1.2.1. Age des palmipèdes en élevage :

- Les animaux sont achetés à l'âge de 1 jour. La zone autorisée recouvre toute la France pour l'approvisionnement des canetons au sein des différents couvoirs.
- Les animaux peuvent être achetés « démarrés » entre 5 à 6 semaines.
- Les animaux peuvent être achetés PAG à 12 semaines minimum. .

1.2.2. Age des palmipèdes en gavage :

- âge des canards **minimum** mis en gavage : 12 semaines.
- âge des oies **minimum** mises en gavage : 14 semaines.

1.2.2. Durée de mise en gavage :

- durée de mise en gavage **minimum** des canards gras : 12 jours.
- durée de mise en gavage **minimum** des oies grasses : 16 jours.

1.3. Conditions d'élevage :

1.3.1. Alimentation :

- Les animaux sont élevés aux aliments et/ou céréales.
- L'incorporation d'additifs dans l'alimentation devra respecter la réglementation relative aux additifs en alimentation animale.
- Les aliments doivent être conformes aux réglementations en vigueur.

1.3.2. Prophylaxie et traitements vétérinaires :

- Les antibiotiques sont exclus dans l'alimentation des animaux de façon régulière.
- Les farines de viandes sont strictement interdites.

- Toute utilisation de traitement doit être administrée par un vétérinaire et ne peut être que ponctuelle et justifiée.

Les documents ci-contre comme le prévoit la réglementation permettent de vérifier la traçabilité des aliments et des traitements administrés par le registre d'élevage et fiche ICA.

1.3.2. Bâtiments, parcours extérieurs et densité maximale de peuplement

-L' élevage se pratique obligatoirement avec parcours. Les règles à mettre en œuvre doivent permettre un développement harmonieux et le maintien en bonne santé des animaux .

-L'accès au parcours est donc une caractéristique essentielle de l'élevage des canards et des oies.

- Les palmipèdes gras ont libre accès aux parcours plein air , ombragés et enherbés suivant les saisons .

Vide Sanitaire :

Entre deux lots, le vide sanitaire du bâtiment utilisé ou abri utilisé pendant toute la durée de l'élevage est de 14 jours minimum après nettoyage et désinfection immédiate.

2. Phase de transformation

2.1. Le producteur, prestataire :

Il a recours à un abattoir agréé, il doit :

- tenir une fiche ICA (lien de traçabilité et fiche transmise systématiquement à l'abattoir)

- le producteur assure la maîtrise du transport, et veille à respecter la chaîne du froid.

2.2. Les autres établissements d'abattages agréés à la ferme, de découpe, de transformation et les activités de commercialisation :

Ces différentes activités doivent également assurer le maintien et la maîtrise de la chaîne du froid.

Les établissements d'abattages agréés, abattoirs CE, ateliers en dispense d'agrément et ateliers de transformation agréés ou non doivent :

- veiller à respecter la réglementation sanitaire en vigueur (paquet hygiène).
- établir et maintenir le Plan de Maîtrise Sanitaire ou dossier d'agrément.
- avoir un contrat avec un laboratoire conseil.

Pour tous les ateliers de transformation à la ferme agréés ou non :

- Les producteurs doivent s'assurer de la validité de leurs barèmes de stérilisations.
- Etre affiliés au CTCPA, et émettre un engagement sur l'honneur par écrit lors de son adhésion à titre d'adhérent.
- Tout adhérent doit se souscrire aux différentes formations organisées par la Chambre d'Agriculture tels que : formation ante et post-mortem en aviculture, formation à l'hygiène reconductible tous les 2 ans, formation sertissage, et autoclavage.

Origine des matières premières et différents intrants (épices, légumes, boyaux...)

La matière première doit provenir de France .Les producteurs devront cependant **favoriser un approvisionnement d'origine locale.**

Sous-traitance, travail à façon :

La transformation est effectuée sous la responsabilité du producteur dans un atelier individuel situé sur son exploitation.

Toutefois, la transformation peut se dérouler dans une unité de transformation extérieure à son exploitation à condition que le producteur **soit présent ou représenté** lors des différentes étapes. Dans le cas d'un producteur individuel, la représentation peut être assurée par **le conjoint**, ou par **un salarié de l'exploitation**. Dans tous les cas, l'agriculteur doit assurer la maîtrise, le suivi, et la traçabilité de ses produits. Il est responsable du process d'élaboration traditionnel de son produit et de son application.

En résumé, l'agriculteur peut transformer les produits qui nécessitent une préparation dans un laboratoire conforme aux règles sanitaires et hygiéniques en vigueur :

- sur son exploitation avec des moyens de transformation agréés ou non liés aux modes de commercialisation et aux modes de production.
- en dehors de son exploitation, dans un établissement individuel agréé ou collectif agréé.

NOTE :

L'ensemble de la Charte telle qu'elle a été validé le 26/03/ 2013 reste évolutive et pourra être reconduite ou modifiée par les représentants du collège de la filière palmipèdes gras l'année suivante .