



Poulet « CoqArd »

CAHIER DES CHARGES « CoqArd »

Responsable : CoqArd

**Pascal Erpicum
Administrateur délégué**

Exemplaire attribué à :	
Date d'attribution :	
Signature du titulaire :	

CoqArd
Rue de Berleur, 2
B-4550 Nandrin
Belgique
e-mail : info@coqard.be

CoqArd
Cahier des charges C2002– version 1
Date d'approbation : 10/08/2005 – Date de mise en application : / / - page 1 / 9



Art. 1 : Le présent cahier des charges contient les conditions que doit réunir le « CoqArd » pour pouvoir être produit, mis en vente ou vendu sous la marque commerciale « CoqArd » ou « CoqArd Poulet ardennais ».

Art. 2 : La production de poulets « CoqArd » est réservée aux adhérents au présent cahier des charges. Cette adhésion leur confère également la qualité de membre de la « Filière de production CoqArd ».

La totalité des animaux rentrant dans la filière de l'exploitation doivent être enregistrés dans les 5 jours ouvrables qui suivent leur entrée dans la filière.

TYPE ANIMAL

Art. 3 : Le poulet « CoqArd » provient exclusivement de poussins « CoqArd » produits en Wallonie par la Société CoqArd SA. Le produit est à croissance lente, son poids à 12 semaines n'est pas supérieur à 2,5 kg.

Art. 4 : Les animaux sont âgés de 1 jour à 1 mois le jour de l'entrée dans la filière d'engraissement.

IDENTIFICATION

Art. 5 : Les animaux sont engraisés dans des exploitations conventionnées par la « Filière de production CoqArd ».

L'exploitant renseigne, au plus tard 5 jours ouvrables après l'entrée à l'engraissement tous les lots sur un même site d'engraissement :

- Comme site d'engraissement : l'ensemble des bâtiments d'engraissement localisés à une adresse légale commune (rue, n°, commune)
- Comme bâtiment d'engraissement : toute construction fixe, de conception définitive sur le site d'engraissement.

CoqArd

Cahier des charges C2002- version 1

Date d'approbation : 10/08/2005 – Date de mise en application : / / - page 2 / 9



Dans l'exploitation, le (ou les) bâtiment(s) où sont produits les poulets 'CoqArd' est (sont) clairement distinct(s) et identifié(s). Il(s) est (sont) exclusivement affecté(s) à la production de poulets 'CoqArd'.

Art. 6 : Une fiche d'élevage est établie et est tenue par l'éleveur. Il y renseigne tous les événements relatifs à l'engraissement.

ELEVAGE ET HABITAT

Art. 7 : L'animal séjourne dans l'exploitation d'engraissement et de finition au moins pendant 82 jours. La durée d'engraissement ne peut dépasser 106 jours. En cas de dépassement de cette durée, l'animal est exclu de la Filière « CoqArd ».

Art. 8 : Les animaux sont maintenus en liberté dans des bâtiments fermés. Les bâtiments sont clairs et permettent l'élevage en lumière naturelle ou artificielle. Les moyens d'aération sont tels qu'ils permettent le maintien d'un taux optimal d'humidité dans l'habitat ainsi que d'une concentration d'ammoniaque ne dépassant pas 15 ppm. Par ailleurs, la teneur moyenne en CO₂ dans l'aire de vie et au niveau des animaux ne peut dépasser 3000 ppm.

La luminosité dans le bâtiment d'élevage doit permettre à l'éleveur de travailler aisément et d'apprécier tout aussi aisément l'état de santé des animaux. Au cours de la phase initiale du démarrage, jusqu'à 12 jours d'âge, les poussins bénéficient d'une durée d'éclairage favorable à un bon démarrage. Cette durée d'éclairage, dégressive, va de 24 heures la première semaine à 18 heures à la fin de la période. Au-delà de cette période, la durée d'éclairage ne dépassera pas les 16 heures par jour.

Le sol des bâtiments est en matériaux durs, non terreux. Les bâtiments sont nettoyés et désinfectés dès après le départ de chaque lot engraisé.

CoqArd

Cahier des charges C2002- version 1

Date d'approbation : 10/08/2005 – Date de mise en application : / / - page 3 / 9



Art. 9 : Les animaux sont élevés sur une litière de bonne qualité, non poussiéreuse et maintenue non croûteuse et dans un bon état de fraîcheur et d'humidité tout au long de la durée d'engraissement.

La densité d'occupation ne peut dépasser 12 poulets au m². La charge pondérale correspondante ne peut excéder 25 kg de poids vif par mètre carré.

Art. 10 : Le remplacement des volailles perdues est interdit.

ALIMENTATION

Art. 11 : Dans l'alimentation du CoqArd, seules les matières premières suivantes sont admises :

1. Froment
2. Maïs
3. Issues de céréales : son fin, rebulet et remoulage
4. Tourteau de soja
5. Huile de soja
6. Designer mix Columbus « Belovo » (Columbus oil, Columbus Greens et Columbus Seeds).
7. Sel et minéraux
8. Vitamines
9. Acides aminés de synthèse : lysine, méthionine, thréonine, tryptophane

En outre, l'élevage se caractérise par trois formules alimentaires correspondant à trois phases de croissance :

- période de 1 à 15 jours (22% de protéines totales et 6% de matières grasses totales. Il comprend 59% de céréales dont : 20% de maïs et 39% de froment),

CoqArd

Cahier des charges C2002– version 1

Date d'approbation : 10/08/2005 – Date de mise en application : / / - page 4 / 9



- période de 16 à 56 jours (20% de protéines totales et 6% de matières grasses totales. Il comprend 65% de céréales dont : 30% de maïs et 35% de froment),
- période de finition de 56 jours à au moins 84 jours (16% de protéines totales et 3,5% de matières grasses totales. Il comprend 76% de céréales dont : 40% de maïs et 36% de froment).

L'aliment du poulet CoqArd ne contient ni farines ni graisses animales, ni huiles recyclées.

L'utilisation dans l'alimentation d'antibiotiques comme facteur de croissance ou de toutes autres substances susceptibles de nuire à la santé des animaux et des consommateurs est interdite.

Les Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) sont également interdits.

Art. 12 : La composition du régime alimentaire en ce compris la formule de fabrication des aliments, de même que le nom des fabricants de tous les composants sont connus et déposés.

Art. 13 : De l'eau est mise en permanence à disposition des animaux. Les abreuvoirs ne peuvent rester souillés.

Le dispositif d'abreuvement doit être obligatoirement complètement vidé, nettoyé et désinfecté après chaque lot engraisé. En outre, la qualité micro-biologique de l'eau consommée par les animaux est contrôlée au moins une fois par an. Le prélèvement s'effectue en bout du dispositif d'abreuvement.

CoqArd

Cahier des charges C2002- version 1

Date d'approbation : 10/08/2005 – Date de mise en application : / / - page 5 / 9



SUIVI SANITAIRE, SOINS ET TRAITEMENTS THERAPEUTIQUES.

Art. 14 : Les traitements préventifs sont interdits, à l'exception des vaccins : Coccidiose, NCD (New Castle Disease) et Gumboro, réalisés sous le contrôle d'un vétérinaire compétent.

Le plan prophylactique comprend outre les vaccins ci-dessus explicités, l'obligation de nettoyer et désinfecter le local d'élevage et les dispositifs d'abreuvement et d'alimentation après chaque lot engraisé. De plus, une fois par an, l'éleveur réalisera un contrôle de désinfection.

Art. 15 : L'éleveur détenteur de moins de 5000 volailles intègre volontairement la qualification sanitaire de catégorie B.

Art. 16 : S'il est nécessaire de réaliser un traitement thérapeutique, celui-ci s'effectuera sur prescription vétérinaire. Les animaux subissant un tel traitement ne pourront être abattus avant l'expiration du délai d'attente de la notice pharmacologique augmenté de 10 jours.

Toute intervention ponctuelle par antibiotique, doit être justifiée par le vétérinaire.

Et toute intervention thérapeutique doit être renseignée dans le registre sanitaire ; Les animaux traités, la date et la nature du traitement, le délai d'attente et le responsable du traitement sont identifiés.

TRANSPORT et ABATTAGE

Art. 17 : Toutes les manipulations s'effectuent en intégrant le souci du bien-être animal, garant de la qualité du produit.

Le ramassage s'effectue dans le calme, sous éclairage atténué (lampes bleues ou pénombre). Les animaux doivent être à jeun depuis au moins 8 heures précédant le chargement, afin d'assurer une qualité bactériologique la plus haute possible après l'abattage. Ils doivent être propres au départ de l'exploitation et à l'arrivée à l'abattoir.

CoqArd

Cahier des charges C2002- version 1

Date d'approbation : 10/08/2005 – Date de mise en application : / / - page 6 / 9



La législation en vigueur en matière de transport (et notamment la densité dans les caisses) doit être scrupuleusement respectée.
Le délai entre le ramassage et l'abattage ne peut excéder 8 heures.
L'âge à l'abattage ne peut être inférieur à 84 jours.

Art. 18 : L'abattoir doit être agréé par les autorités sanitaires.

A l'abattoir, la date et l'heure d'entrée sont enregistrés. Les animaux doivent être entreposés dans un local spécifique qui leur assure une ventilation et des conditions 'd'attente' optimales pour un stress minimal. Le temps d'attente des animaux à l'abattoir ne dépassera pas 5 heures.

Les opérations et conditions d'abattage sont telles qu'elles assurent une qualité maximale du produit : L'intensité de l'électronarcose est adaptée à la souche, le temps de transport entre la saignée et l'échaudage est tel qu'il assure la qualité de la saignée, la température d'échaudage est convenablement réglée, la plumaison s'effectue avec un matériel en bon état et bien réglé, le bridage met en valeur le produit.

La filière refuse l'attestation aux carcasses dont la viande présente des défauts d'aspect ou de coloration.

QUALITE DE LA CARCASSE

Art. 19 : Après abattage, les carcasses sont refroidies de telle façon que la température tombe entre 0° et 4° dans un délai de 4 heures. La réfrigération par trempage est interdite.

Art. 20 : Les carcasses présentent le développement musculaire typique du poulet « CoqArd » ainsi qu'une légère couche de graisse superficielle. Elles sont éviscérées sans abats et d'un poids minimal de 1 kilogramme.

CoqArd

Cahier des charges C2002- version 1

Date d'approbation : 10/08/2005 – Date de mise en application : / / - page 7 / 9



Art. 21 : L'étiquetage est réalisé selon les normes « CoqArd » et permettent une traçabilité totale.

Art. 22 : Les carcasses répondent aux normes définies à l'art. 6 du règlement 91/1538/CEE du 5 juin 1991.

DISTRIBUTION

Art. 23 : L'approvisionnement peut se faire en carcasses, demi-carcasses, pièces découpées et portions consommateur ; la marque « CoqArd », la date d'abattage et l'identification du lot figurent sur l'emballage.

En cas d'approvisionnement en pièces découpées et portions consommateur, la découpe et le conditionnement doivent être pratiqués dans un atelier conforme aux normes de la C.E.E.

Art. 24 : Le délai limite de vente (viande fraîche) est de 8 jours après l'abattage, le jour de l'abattage non compris.

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

Le poulet CoqArd s'inscrit dans la qualité différenciée. Il correspond à un produit typé, par les caractéristiques et qualités développées ci-après. L'obtention de ces caractéristiques nécessite des sur-coûts de production que la Filière CoqArd SA. considère pour une juste rémunération du travail des éleveurs.

Le poulet CoqArd est :

- **Un produit du Terroir** (Coq Ardennais)
- **A croissance Lente** (84 jours),

CoqArd
Cahier des charges C2002– version 1
Date d'approbation : 10/08/2005 – Date de mise en application : / / - page 8 / 9

- **Au goût Exceptionnel**, proche de la volaille sauvage.
- **D'un équilibre nutritionnel inégalé à ce jour** de par le Columbus ® Concept ($\omega 3/\omega 6=1/1 \Rightarrow$ Maîtrise du Cholestérol et Diminution des Triglycérides)
- **D'une qualité différenciée** suivant strictement le présent cahier des charges et contrôlée par un Organisme Certificateur Indépendant, selon le plan de contrôle en annexe.

CoqArd

Cahier des charges C2002– version 1

Date d'approbation : 10/08/2005 – Date de mise en application : / / - page 9 / 9
