

02 septembre 2011

Arrêté ministériel définissant les modalités de reconnaissance de cahiers des charges au titre de la qualité différenciée dans le secteur de la production de volailles

Le Ministre des Travaux publics, de l'Agriculture, de la Ruralité, de la Nature, de la Forêt et du Patrimoine,

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, l'article 3, 2° et 3° modifiés par la loi du 29 décembre 1990, et 6° modifié par la loi du 29 décembre 1990 et par l'arrêté royal du 22 février 2001;

Vu l'arrêté du Gouvernement wallon du 19 décembre 2008 pour les investissements dans le secteur agricole, notamment l'article 1^{er}, 28°, sixième tiret;

Vu l'avis de l'inspection des finances, donné le 21 février 2011;

Vu la concertation entre les Gouvernements régionaux et l'Autorité fédérale en date du 12 mai 2011;

Vu l'avis n° 49.304/4/AG du Conseil d'État, donné le 28 mars et le 5 avril 2011 en application de l'article 84, §1^{er}, alinéa 1^{er}, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'État;

Considérant les avis de la Commission consultative scientifique pour les produits agroalimentaires, donnés le 19 juin 2008 et le 11 mars 2010,

Arrête:

Chapitre I^{er}

Champ d'application et définitions

Art. 1^{er}.

§1^{er}. Le présent arrêté définit les modalités de reconnaissance de cahiers des charges au titre de la qualité différenciée dans le secteur de la production de volailles au sens de l'article 1^{er}, 28°, dernier tiret, de l'arrêté du Gouvernement wallon du 19 décembre 2008 pour les investissements dans le secteur agricole, ainsi que les modalités de contrôle et de certification du respect de ces cahiers des charges.

§2. Cet arrêté couvre les volailles de rente associées à la production de poulets, de poulettes, de poules pondeuses, de poulardes, de canards à foie gras et d'oies, ainsi que les volailles de multiplication et les oeufs à couver destinés à la production de volailles d'utilisation de type chair.

Art. 2.

Les définitions de l'arrêté du Gouvernement wallon du 19 décembre 2008 s'appliquent au besoin. Pour l'application du présent arrêté, on entend par:

1° « filière »: l'ensemble des opérateurs couvrant les étapes d'élaboration d'un produit agricole ou agroalimentaire entre deux étapes déterminées, unis autour d'un même cahier des charges, organisés afin d'assurer un approvisionnement régulier d'un marché, et coordonnés par une association ou un opérateur agissant comme promoteur de la filière;

2° « promoteur du cahier des charges »: la personne physique ou morale à la base de la création d'un cahier des charges et qui, directement ou par personne interposée, en assure le cas échéant la mise en œuvre, la gestion et la mise en valeur;

3° « unité de production de volailles »: l'ensemble des moyens de production en connexité fonctionnelle, en ce compris les bâtiments, les infrastructures de stockage, les stocks d'aliments et de fertilisants, les animaux d'élevage et les terres, qui sont nécessaires à l'agriculteur et à son usage exclusif en vue de pratiquer la production de volailles; l'unité de production de volailles correspond à un site géographique précis, fixe et identifiable par l'adresse du troupeau ou l'adresse du responsable sanitaire ou l'adresse de facturation;

- 4° « couvoir »: l'unité de production de volailles dont l'activité consiste en la mise en incubation et l'éclosion d'oeufs à couver et la production de poussins d'un jour;
- 5° « unité de multiplication »: l'unité de production de volailles dont l'activité consiste en la production d'oeufs à couver destinés à la production de volailles d'utilisation;
- 6° « nouveau bâtiment »: l'installation pour la production de volailles dont le permis unique a été délivré postérieurement à la date d'entrée en vigueur du présent arrêté;
- 7° « troupeau »: l'ensemble des bandes de production élevées dans une même exploitation avicole à un moment déterminé;
- 8° « lot ou bande »: l'ensemble des volailles d'un même troupeau ayant le même statut sanitaire et immunitaire, élevés en général dans un même local ou dans un même enclos, et ayant notamment les caractéristiques suivantes en commun: l'espèce, la catégorie, le type, le stade et la qualification sanitaire;
- 9° « espèce »: l'ensemble de populations naturelles interfécondes isolé sur le plan reproductif d'autres ensembles équivalents;
- 10° « race »: le groupe de volailles:
- a) dont l'aspect extérieur (le phénotype morphologique) est conforme aux caractéristiques définies par une organisation ou association d'éleveurs, reconnue officiellement selon les dispositions de l'arrêté royal du 2 juin 1998 relatif aux conditions zootechniques et généalogiques régissant l'amélioration et la conservation des races avicoles et cunicoles, ou reconnue officiellement par l'État membre dans lequel cette organisation ou association d'éleveurs s'est constituée, conformément à la Directive n° 91/174/CE de la Commission du 25 mars 1991, relative aux conditions zootechniques et généalogiques régissant la commercialisation d'animaux de race et modifiant les Directives 77/504/CE et 90/425/CE;
- b) dont l'identification et le contrôle des caractéristiques sont gérés par l'organisation ou association d'éleveurs mentionnée au point a) , ou qui sont consignées dans le registre ou inscrites dans le livre généalogique tenu par ladite organisation ou association;
- 11° « souche »: la population homogène issue d'un croisement, ancien ou récent; synonyme de rameau ou lignée;
- 12° « croisement »: le produit de l'accouplement de deux animaux de la même espèce issu de races ou de souches différentes;
- 13° « canard mulard »: le produit infécond issu du croisement des deux espèces suivantes: canard mâle de Barbarie (*Cairina moschata*) et canard femelle Pékin (*Anas platyrhynchos*);
- 14° « catégorie »: la distinction entre d'une part volailles de sélection ou reproduction ou multiplication et d'autre part volailles d'utilisation ou de rente;
- 15° « type »: la spécialisation opérée par le processus de sélection: chair (production de viande), ponte (production d'oeufs de consommation), foie gras;
- 16° « stade »: la distinction entre oeufs à couver, et selon l'âge, poussins ou canetons d'un jour et volailles d'utilisation, et à l'intérieur des volailles d'utilisation, selon (le type et) la maturité, volailles démarrées et poulettes;
- 17° « volaille de multiplication »: la volaille âgée de 72 heures et plus, destinée à la production d'oeufs à couver dédiés à la production de volailles d'utilisation de type chair;
- 18° « phase d'élevage »: pour les volailles de multiplication, la période comprise entre 0 et 20 semaines;
- 19° « phase de reproduction »: pour les volailles de multiplication, la période comprise à partir de la 21^e semaine et jusqu'à la fin de la ponte;
- 20° « oeuf à couver »: l'oeuf de volaille destiné à être incubé pour la production d'un poussin d'un jour;
- 21° « poussin ou caneton d'un jour »: la volaille âgée de moins de 72 heures;
- 22° « volaille d'utilisation ou de rente »: la volaille âgée de plus de 72 heures destinée à la production de viande et/ou d'oeufs de consommation et/ou de foie gras;
- 23° « volaille démarrée »: la volaille d'utilisation de type chair âgée d'au maximum 6 semaines;

- 24° « poulette »: la volaille d'utilisation de type ponte, femelle de l'espèce Gallus gallus, n'ayant pas encore atteint la maturité sexuelle;
- 25° « poularde »: la femelle de l'espèce Gallus gallus de type chair de plus d'un kilo n'ayant pas atteint sa maturité sexuelle;
- 26° « canard prêt à gaver »: le canard à foie gras avant son entrée en gavage, ayant fait l'objet d'un pré-gavage;
- 27° « substance aromatique et apéritive »: le produit naturel et son dérivé synthétique qui, ajouté à un aliment pour volailles, en augmente l'odeur ou la palatabilité;
- 28° « Ministre »: le Ministre de l'Agriculture;
- 29° « Commission »: la Commission consultative scientifique pour les produits agroalimentaires instituée par le décret du 7 septembre 1989 concernant l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne ainsi que la mise en application en Région wallonne des Règlements (CE) n° 2081/92 et n° 2082/92;
- 30° DGARNE: la Direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement du Service public de Wallonie;
- 31° « Service »: la Direction de la Qualité de la DGARNE.

Chapitre II Critères minimaux

Art. 3.

§1^{er}. Hormis les éléments positifs de différenciation visés au §2, les articles [4](#) à [28](#) du présent arrêté constituent les critères minimaux (cahier des charges minimal) qui, implémentés dans un cahier des charges, lui confèrent le fondement de son caractère différencié.

§2. Les éléments positifs de différenciation sont des critères facultatifs parmi lesquels le promoteur effectue un choix pour en intégrer au minimum:

- 1° 2 dans son cahier des charges, si ce dernier porte sur la production de volailles de multiplication ou de poulettes;
- 2° 4, si le cahier des charges porte sur la production de volailles de type chair ou de type ponte (poulets, poules pondeuses, poulardes, oies);
- 3° 4, dont un est propre au canard à foie gras, si le cahier des charges porte sur la production de foie gras de canard.

Les éléments positifs de différenciation s'adressant à tous les types de volailles sont:

- 1° la réduction des émissions atmosphériques provenant de l'élevage (article [8. §3](#));
- 2° l'obtention d'un bilan énergétique positif au niveau des bâtiments d'élevage/engraissement (article [10](#));
- 3° l'amélioration de la gestion des effluents et des nuisances (article [12](#));
- 4° l'utilisation d'une race régionale pure ou en croisement (article [13. §7](#));
- 5° l'utilisation de la lumière naturelle dans les bâtiments d'élevage (article [15. §6](#));
- 6° la réduction des rejets azotés et phosphorés (article [18. §3](#));
- 7° la réalisation d'un approvisionnement de proximité pour certaines matières premières intervenant dans l'alimentation des animaux (article [18. §4](#));
- 8° la mise en place d'une stratégie de lutte contre les pathogènes au niveau de la filière (article [19. §4](#));
- 9° l'amélioration du bien-être animal (article [21](#));
- 10° le renforcement de la traçabilité au sein de la filière (article [24. §2](#));

11° l'obtention de qualités nutritionnelle et organoleptique particulières au niveau du produit fini (article [25](#)).

Les éléments positifs de différenciation propres au canard à foie gras sont:

1° la limitation de la durée du jeûne avant l'abattage (article [22, §2](#));

2° l'éviscération à chaud du foie (article [22, §7](#)).

§3. Tout promoteur d'un cahier des charges peut prévoir des points supplémentaires au cahier des charges minimal, permettant une différenciation spécifique de son produit.

Art. 4.

§1^{er}. À l'exception des produits du canard à foie gras et de l'oie, les produits (carcasses entières et produits de découpe de volailles, plats préparés comprenant de la viande de volaille, oeufs) émanant du cahier des charges sont issus d'une organisation en filière réunissant plusieurs opérateurs économiques liés entre eux. Une filière idéale complète assure la multiplication, l'accoupage, l'alimentation, l'élevage, l'engraissement ou la production d'oeufs ou le gavage, le transport, l'abattage des volailles, la transformation et la distribution de viande et des produits de volailles.

§2. Pour les produits du canard à foie gras et de l'oie, le cahier des charges peut être porté individuellement par un producteur ou être proposé par un groupement de producteurs pour être mis à la disposition de producteurs non organisés en filière.

§3. Tout cahier des charges portant sur l'élevage de poulettes ou de volailles de multiplication est porté par le promoteur d'une filière déjà reconnue au titre de la qualité différenciée au sens de l'article 1^{er}, 28° de l'arrêté du Gouvernement wallon du 19 décembre 2008. Les productions issues de ces cahiers des charges sont destinées à concurrence d'au moins 50 % de leurs volumes aux filières de production, en aval reconnues au titre de la qualité différenciée au sens de l'arrêté précité.

§4. Tout cahier des charges portant sur la production de poussins d'un jour est porté par le promoteur d'une filière déjà reconnue au titre de la qualité différenciée au sens de l'article 1^{er}, 28° de l'arrêté du Gouvernement wallon du 19 décembre 2008. Les oeufs à couvrir alimentant les couvoirs dont les productions s'inscrivent dans ces cahiers des charges sont issus, à concurrence d'au moins 25 % de leurs volumes d'approvisionnement, d'unités de multiplication dont les productions émargent à la qualité différenciée au sens de l'arrêté précité. Les poussins d'un jour issus de ces couvoirs sont destinés, à concurrence d'au moins 25 % des volumes de production desdits couvoirs, aux filières de production en aval reconnues au titre de la qualité différenciée au sens de l'arrêté précité.

§5. Les producteurs des maillons d'une filière pour lesquels un guide sectoriel, au sens de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité dans la chaîne alimentaire, validé existe mettent en place leur système d'autocontrôle sur base de ce guide et le font certifier de la même manière par un organisme certificateur indépendant ou le font valider par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Art. 5.

§1^{er}. Les exploitations promues par le cahier des charges présentent un caractère familial. Au sens du présent arrêté, une exploitation de type familial se définit comme une structure agricole dans laquelle, en ce qui concerne la production de volailles, le chef d'exploitation et sa famille sont indépendants économiquement, prennent les décisions, contrôlent la gestion et fournissent l'essentiel du capital et du travail par l'utilisation d'une main d'œuvre assimilée au chef d'exploitation et à ses parents aux premier et deuxième degrés.

§2. Pour prétendre au caractère familial de l'exploitation, l'agriculteur est propriétaire des volailles qu'il détient, à l'exception des volailles de multiplication pour lesquelles le couvoir peut en être le propriétaire.

§3. Les exploitations sont constituées d'unités de production de volailles répondant aux critères urbanistiques, environnementaux et de taille mentionnés aux articles [8](#), [9](#), [16](#) et [17](#).

Art. 6.

§1^{er}. Tout cahier des charges ne porte que sur la production d'une espèce, d'un type et d'une catégorie à la fois. A l'intérieur des volailles d'utilisation, la production de poulettes et poules pondeuses font l'objet de cahiers des charges distincts.

§2. À l'exclusion des cahiers des charges liés à l'élevage de volailles de multiplication ou de poulettes ou à la production de poussins d'un jour, tout cahier des charges respecte la structure suivante:

1° Chapitre 1^{er}: « Identification du promoteur » et description de la filière (organigramme, relation de la filière avec les agriculteurs) (sauf pour les produits du canard à foie gras et de l'oie si pas d'organisation en filière);

2° Chapitre 2: « Nom(s) du (des) produit(s) », du cahier des charges, de la filière et, le cas échéant, explicitation du lien entre le(s) nom(s) et l'orientation du cahier des charges;

3° Chapitre 3: « Méthode de production » (voir article [7](#));

4° Chapitre 4: « Traçabilité »;

5° Chapitre 5: « Procédures de contrôle »;

6° Chapitre 6: « Différenciation » comprenant:

« caractère différencié du mode de production »: critères environnementaux, éthiques (plus-value attendue au niveau des agriculteurs, sociétaux (relations avec les riverains), bien-être animal;

« caractère différencié du produit », le cas échéant: caractéristiques physiques, chimiques, biologiques et/ou organoleptiques du produit qui en déterminent la qualité supérieure, par rapport au produit standard ou produit de masse servant de référence sur le marché, sur le plan organoleptique et/ou nutritionnel et/ou sanitaire et/ou technologique;

7° Annexes: plan de contrôle, convention bipartite (conformément aux articles [26. §3](#) , et [27. §§2](#) , [3](#) et [4](#)).

§3. Les cahiers des charges portant sur l'élevage de volailles de multiplication ou de poulettes ou la production de poussins d'un jour respectent la structure suivante:

1° Chapitre 1^{er}: « Identification du promoteur », nom du cahier des charges, nom et description de la filière (organigramme, relation de la filière avec les agriculteurs);

2° Chapitre 2: « Méthode de production » (voir article [7](#));

3° Chapitre 3: « Traçabilité »;

4° Chapitre 4: « Procédures de contrôle »;

5° Annexes: plan de contrôle, convention bipartite (conformément aux articles [26. §3](#) , et [27. §§2](#) , [3](#) et [4](#)).

§4. Dans un souci d'information, le texte du chapitre 6 « Différenciation » mentionné au paragraphe 2 du présent article comprend des arguments pertinents et susceptibles de toucher le grand public.

§5. Pour les produits du canard à foie gras et de l'oie, si le cahier des charges est proposé par un groupement de producteurs pour être mis à la disposition de producteurs non organisés en filière, le(s) nom(s) du (des) produits et/ou le nom de la filière peu(ven)t ne pas être précisé(s); si le cahier des charges est porté individuellement par un producteur, le(s) nom(s) du (des) produit(s) est (sont), quant à lui (eux), précisé(s).

Art. 7.

§1^{er}. Les diverses étapes de production sont décrites intégralement dans le cahier des charges.

§2. Chaque stade susceptible de correspondre à lui seul à une unité de production est distingué. La méthode de production associée à chacun de ces stades est décrite de manière exhaustive.

§3. La méthode de production intègre les aspects suivants:

1° modèle de développement (catégories, types et stades présents sur l'exploitation, type et taille des exploitations);

2° infrastructure des exploitations (type de poulailler, superficie par volaille, présence d'un parcours extérieur, caractéristiques environnementales et citoyennes (relations avec les riverains));

3° souche de volailles utilisée et/ou identification du croisement;

4° origine des oeufs à couvrir, poussins/canetons d'unjour/oisons/poulettes/volailles de multiplication au stade élevage et au stade reproduction;

5° alimentation;

6° soins vétérinaires;

7° bien-être animal;

8° transport des animaux;

9° abattage;

10° traitement des carcasses et leur éventuelle découpe, transformation, traitement du foie gras, conditionnement des produits, emballage, étiquetage;

11° commercialisation, distribution.

Les cahiers des charges portant sur l'élevage de poulettes ou de volailles de multiplication ne sont pas concernés par les deux aspects présentés aux deux derniers tirets ci-dessus. Les cahiers des charges portant sur la production de poussins d'un jour ne sont pas concernés par les aspects présentés aux cinquième et trois derniers tirets ci-dessus.

Art. 8.

§1^{er}. Le cahier des charges inclut des critères garantissant la bonne conduite des lots d'animaux, de l'hygiène et l'entretien des bâtiments.

Ces critères préviennent les nuisances olfactives, ainsi que la prolifération des insectes et autres nuisibles. Les alentours immédiats du ou des poulailler(s) font l'objet d'une attention particulière en matière de rangement et de propreté.

§2. En cas de présence d'un parcours extérieur, celui-ci est herbeux, ombragé, clôturé et aménagé de manière à favoriser la répartition uniforme des animaux sur celui-ci.

Un système de gestion du parcours est établi pour prévenir la dégradation de celui-ci.

§3. En référence à la Directive 96/61/CE du Conseil relative à la prévention et à la réduction intégrées de la pollution, la mise en œuvre des bonnes pratiques agricoles et d'une ou de plusieurs techniques préconisées dans le document de référence (BREF ou BAT (best available techniques) REference) sur les meilleures techniques disponibles (MTD ou BAT) en matière d'élevage intensif de volailles et de porcins (édité et géré par le Bureau européen IPPC (EIPPCB - European IPPC Bureau)), permettant de limiter significativement les nuisances olfactives ainsi que les émissions d'ammoniac, constitue un élément positif de différenciation.

Art. 9.

§1^{er}. Le cahier des charges précise les mesures à prendre pour réaliser ou maintenir l'intégration dans le paysage des unités de production de volailles soumises au cahier des charges.

§2. Les nouveaux bâtiments sont intégrés dans le paysage selon les recommandations reprises dans la dernière version du document « Intégration Paysage Agriculture - Conseils pour l'intégration paysagère des bâtiments agricoles » édité par le Ministère de la Région wallonne, Direction générale de l'Agriculture et Direction générale de l'Aménagement du Territoire, du Logement et du Patrimoine, ou avec le concours d'un architecte paysagiste.

Toute modification apportée à un ancien bâtiment soumis au cahier des charges se fonde également sur ce document.

Art. 10.

L'installation et la bonne gestion d'un système garantissant un bilan énergétique positif des bâtiments de toutes les unités de production de volailles de l'exploitation affectées à la qualité différenciée sont un élément positif de différenciation.

Art. 11.

§1^{er}. Le cahier des charges inclut des critères garantissant la bonne gestion des effluents, tant en ce qui concerne leur stockage que leur épandage.

§2. L'éleveur gère l'épandage de façon à réduire la gêne provoquée par les odeurs en mettant en œuvre les mesures suivantes:

1° ne pas épandre les dimanches et les jours fériés;

2° pour les élevages de canard à foie gras, ne pas épandre le lisier avec un épandeur rotatif (avec un bec disperseur) ou un système d'irrigation (canon d'arrosage ou rampe d'arrosage);

3° incorporer les effluents dans les 24 heures après l'épandage sur une terre de culture.

Lors de ces opérations, l'éleveur veille à prévenir les nuisances olfactives et la prolifération des insectes et autres nuisibles.

Art. 12.

Un document engageant l'agriculteur à localiser les terres concernées par les épandages, à tenir un registre d'épandage reprenant, parcelle par parcelle, tous les épandages organiques, et les dates de manipulation des effluents, ainsi que l'instauration, au niveau local, d'un dialogue avec les riverains, dont les modalités sont précisées dans le cahier des charges, constituent un élément positif de différenciation.

Art. 13.

§1^{er}. La litière dans le bâtiment d'élevage est non croûteuse et non poussiéreuse.

§2. La ventilation du bâtiment d'élevage est conçue de manière à maintenir un taux de NH₃ moyen dans l'air inférieur ou égal à 20 ppm mesuré à hauteur des animaux.

§3. Que ce soit en poules pondeuses, en poulets, en canards ou en oies, l'éclairage se rapproche au maximum des conditions naturelles.

§4. Pour les volailles de multiplication en phase de reproduction et les poules pondeuses, l'éclairage équivaut à l'éclairage naturel complété par un éclairage artificiel suivant un programme qui dépend de la saison et de la souche; ce programme est décrit dans une annexe au cahier des charges.

§5. Pour les poulets, l'éclairage équivaut à l'éclairage naturel complété au besoin d'une manière continue par un éclairage artificiel en fonction de la saison. La durée totale de l'éclairage ne peut dépasser 16,5 heures à partir de l'âge de 25 jours. Le programme d'éclairage est décrit dans le cahier des charges.

§6. L'utilisation de la lumière naturelle, selon les indications visées aux §4 et 5 de l'article 13, est considérée comme un élément positif de différenciation.

§7. Quelle que soit la durée d'éclairage, la luminosité est d'au moins 25 lux en tout point du bâtiment pendant les périodes de luminosité et lors du passage de l'agriculteur dans le bâtiment, selon une mesure prise au niveau de l'oeil de l'oiseau.

§8. Les jardins d'hiver sont des aires extérieures aux poulaillers, à la fois:

1° couvertes au moins d'une bâche ou d'un auvent de protection;

2° attenantes au poulailler;

3° couvrant une surface d'au moins 20 % de la surface interne;

4° d'accès facile et illimité pour les animaux;

5° caractérisées par un sol ferme, couvert d'une litière;

6° équipées d'ouvertures de passage vers le parcours extérieur;

7° ventilées naturellement;

8° soumises à un éclairage naturel;

9° fermées au moins par un treillis évitant le passage des oiseaux sauvages.

§9. Dans les cahiers des charges couvrant la production de poussins d'un jour, les éléments permettant d'assurer le bien-être des poussins sont précisés et mis en évidence, notamment en ce qui concerne le séjour dans l'éclosoir, la manutention, le tri, l'euthanasie, les parcs lors des temps d'attente, les transferts, le chargement et le transport de ceux-ci.

§10. Par catégorie et type de production, hormis la production de poussins d'un jour, on distingue un mode de production spécifique, dont les critères minimaux sont repris aux articles [16](#) et [17](#).

Art. 14.

§1^{er}. Dans le cas où, en ce qui concerne la production de volailles, une partie de l'exploitation n'est pas affectée à la production de qualité différenciée, la production se référant au cahier des charges fait l'objet d'un ou de plusieurs poulaillers distincts et bien identifiés. Un système de traçabilité adapté à cette contrainte supplémentaire est par ailleurs mis en œuvre et détaillé dans le cahier des charges.

§2. Dans un même poulailler, il n'est pas autorisé de mélanger des espèces, races, souches, croisements, types différents.

Art. 15.

§1^{er}. En poulet, sont admises les souches répondant aux critères suivants:

1° animaux à croissance lente: poids vif moyen de 2,3 kg atteint au plus tôt à 81 jours;

2° animaux à croissance intermédiaire: poids vif moyen de 2,3 kg atteint au plus tôt à 70 jours.

Ces critères sont fixés tous sexes confondus, ainsi qu'en fonction des recommandations alimentaires du sélectionneur.

En outre, les souches sont colorées ou sont au moins caractérisées par un signe distinctif les différenciant d'une souche blanche à croissance rapide; notamment, plumes noires sur plumage blanc, plumage gris cendré, plumage noir, pattes bleues, doigts supplémentaires. Le croisement dont est issue la souche ne peut faire appel à un coq et une poule non colorés ou ne possédant pas de signe distinctif.

§2. Pour les volailles de multiplication, les poules au moins sont colorées ou sont au moins caractérisées par un signe distinctif les différenciant d'une souche blanche à croissance rapide.

§3. Pour les poulettes et les poules pondeuses, le choix de races ou de souches adaptées aux conditions d'élevage pratiquées est requis. Les critères retenus, à partir des références techniques du sélectionneur, portent notamment sur une plus faible agressivité des poules entre elles, une résistance accrue aux maladies et un risque moins élevé d'étouffement dans les nids.

§4. L'élevage de poularde peut mener à la reconnaissance au titre de qualité différenciée s'il est au moins tenu compte des deux critères suivants:

1° utilisation d'animaux à croissance lente;

2° mise en œuvre de lots de maximum 2 400 animaux.

§5. Pour le canard à foie gras, l'utilisation du canard de Barbarie (*Cairina moschata*) ou du canard mulard est requise.

§6. Pour l'oie, les critères suivants sont appliqués:

1° utilisation d'animaux à croissance lente;

2° mise en œuvre de lots de maximum 2 000 oies.

§7. Toute filière utilisant une race régionale ou un croisement faisant appel en ligne directe à une race régionale fait preuve d'un élément positif de différenciation.

Art. 16.

§1^{er}. Pour les volailles de rente, les modes de production suivants, regroupés par type, sont admis au titre de la qualité différenciée pour autant qu'ils respectent les dispositions reprises dans les articles [8](#) à [15](#). Ils répondent en outre aux exigences particulières qui leur sont associées.

1° Poulet de chair:

Les exploitations sont constituées d'unités de production de volailles répondant aux classe 2 et classe 3 correspondant aux rubriques 01.24.01.01.01, 01.24.01.01.02, 01.24.01.02.01 et 01.24.01.02.02 de l'annexe 1^{re} de l'arrêté du Gouvernement wallon du 4 juillet 2002 arrêtant la liste des projets soumis à étude d'incidences et des installations et activités classées, modifié en dernier par l'arrêté du Gouvernement wallon du 27 mai 2009. Au sein de celles-ci, la capacité maximale de production de poulets de qualité différenciée est fixée à 25 000 animaux.

a) Poulet élevé en claustration:

– la densité dans les bâtiments n'excède pas, par mètre carré, à partir de l'âge de 5 semaines, 15 volailles d'un poids global maximal de 35 kg de poids vif; avant cet âge, le démarrage localisé est admis, s'il est justifié, notamment pour des raisons énergétiques; la production de volailles démarrées destinées à la vente hors de la filière est également autorisée, pour autant que les volailles commercialisées sous cette forme soient dûment consignées dans un registre de sortie mentionnant la destination (l'acheteur) des animaux;

– les volailles sont abattues aux âges suivants: poulets: 70 jours ou plus; jeunes coqs: 90 jours ou plus;

– la formule d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au moins 70 % de céréales, produits et co-produits.

b) Poulet ayant accès à un parcours extérieur:

– la densité dans les bâtiments par mètre carré n'excède pas, pour les poulets et jeunes coqs, 15 volailles d'un poids global maximal de 35 kg de poids vif; avant cet âge, le démarrage localisé est admis, s'il est justifié, notamment pour des raisons énergétiques; la production de volailles démarrées destinées à la vente hors de la filière est également autorisée, pour autant que les volailles commercialisées sous cette forme soient dûment consignées dans un registre de sortie mentionnant la destination (l'acheteur) des animaux;

– les volailles sont abattues aux âges suivants: poulets: 70 jours ou plus; jeunes coqs: 90 jours ou plus;

– les volailles ont eu, pendant la moitié de leur vie, accès en permanence pendant la journée à un parcours extérieur recouvert en majeure partie de végétation et représentant au moins 1 m² par poulet;

– la formule d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au moins 70 % de céréales, produits et co-produits;

– le bâtiment est muni de trappes de sortie d'une longueur combinée d'au moins 4 m par 100 m² de surface du bâtiment.

2° Poularde:

a) les exploitations sont constituées d'unités de production de volailles répondant aux classe 2 et classe 3 correspondant aux rubriques 01.24.02.01.01, 01.24.02.01.02, 01.24.02.02.01 et 01.24.02.02.02 de l'annexe 1^{re} de l'arrêté du Gouvernement wallon du 4 juillet 2002. Au sein de celles-ci, la capacité maximale de production de poulardes de qualité différenciée est fixée à 7 200 animaux;

b) les lots de poulardes sont de petite taille (400 m² maximum de bâtiment);

c) l'élevage a lieu dans des bâtiments éclairés en lumière naturelle;

d) la densité dans les bâtiments n'excède pas 6 sujets par m²;

e) les animaux ont accès, une fois emplumé, à un parcours extérieur herbeux et ombragé, de 4 m² minimum par sujet;

f) l'engraissement final peut se dérouler à l'intérieur durant les 4 dernières semaines au maximum; l'alimentation au cours de cette phase est à base de céréales et/ou de produits laitiers;

g) l'alimentation contient une proportion de céréales (produits et co-produits), équivalent au moins à:

- 50 %, les 28 premiers jours;
- 75 %, durant la période au-delà de 28 jours;
- 85 % au moins pendant les 2 dernières semaines de finition;

h) l'âge minimal d'abattage est d'au moins 120 jours.

3° Poulette:

a) les exploitations sont constituées d'unités de production de volailles répondant aux classe 2 et classe 3 correspondant aux rubriques 01.24.01.01.01, 01.24.01.01.02, 01.24.01.02.01 et 01.24.01.02.02 de l'annexe 1^{re} de l'arrêté du Gouvernement wallon du 4 juillet 2002. Au sein de celles-ci, la capacité maximale de production de poulets de qualité différenciée est fixée à 25 000 animaux;

b) l'élevage de poulettes prêtes à pondre est effectué en bâtiment obscur;

c) l'élevage se pratique au sol ou sur 3 étages maximum;

d) à partir de 56 jours, la densité n'excède pas 17 poulettes par m² de surface utilisable en cas d'élevage au sol et 12 poulettes par m² de surface utilisable en cas d'élevage sur plusieurs étages;

e) le débecquage des poulettes est admis, en se référant scrupuleusement à la législation en cours (arrêté royal du 17 mai 2001 relatif aux interventions autorisées sur les vertébrés pour l'exploitation utilitaire de l'animal ou pour limiter la reproduction de l'espèce). Le choix de souches adaptées, associées à un comportement moins grégaire, est encouragé pour éviter au maximum le débecquage;

f) le transfert en bâtiment de ponte a lieu obligatoirement 2 à 3 semaines avant l'entrée en ponte.

4° Poule pondeuse:

a) les exploitations sont constituées d'unités de production de volailles répondant aux classe 2 et classe 3 correspondant aux rubriques 01.24.01.01.01, 01.24.01.01.02, 01.24.01.02.01 et 01.24.01.02.02 de l'annexe 1^{re} de l'arrêté du Gouvernement wallon du 4 juillet 2002. Au sein de celles-ci, la capacité maximale de production de poules pondeuses de qualité différenciée est fixée à 25 000 animaux;

b) les cahiers des charges démontrent que le mode de production repose au moins sur les exigences fixées pour les « oeufs de poules élevées en plein air » ou les « oeufs de poules élevées au sol » au sens du Règlement (CE) n° 589/2008 de la Commission du 23 juin 2008, modifié par le Règlement (CE) n° 598 /2008 de la Commission du 24 juin 2008, portant modalités d'application du Règlement (CE) n° 1234 /2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux oeufs;

c) l'élevage se pratique au sol ou sur 3 étages maximum; dans ce second cas, la densité n'excède pas 6 animaux par m² de surface utilisable;

d) le cahier des charges prévoit la réception des poulettes qui ne sont pas encore au stade de ponte;

e) le choix de races ou de souches adaptées aux conditions d'élevage pratiquées est requis.

5° Canard à foie gras:

Les exploitations sont constituées d'unités de production de volailles répondant aux classe 2 et classe 3 correspondant aux rubriques 01.24.02.01.01, 01.24.02.01.02, 01.24.02.02.01 et 01.24.02.02.02 de l'annexe 1^{re} de l'arrêté du Gouvernement wallon du 4 juillet 2002. Au sein de celles-ci, la capacité maximale de production de canards à foie gras de qualité différenciée est fixée à 14 000 animaux pour l'élevage et 2 400 pour le gavage.

Outre le respect des dispositions de l'arrêté royal du 25 avril 1994 portant exécution de l'article 36, 10°, de la loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien être des animaux, le poids minimum du canard prêt à gaver est fixé à 3,5 kg et l'âge minimum, à 11 semaines.

6° Oie:

- a) les exploitations sont constituées d'unités de production de volailles répondant aux classe 2 et classe 3 correspondant aux rubriques 01.24.02.01.01, 01.24.02.01.02, 01.24.02.02.01 et 01.24.02.02.02 de l'annexe 1^{re} de l'arrêté du Gouvernement wallon du 4 juillet 2002. Au sein de celles-ci, la capacité maximale de production d'oies de qualité différenciée est fixée à 8 000 animaux;
- b) les lots d'oies sont de petite taille (400 m² maximum de bâtiment);
- c) la surface maximale de l'unité de production de volailles s'élève à 1 600 m²;
- d) l'élevage a lieu dans des bâtiments éclairés en lumière naturelle;
- e) la densité dans les bâtiments n'excède pas 5 sujets par m². Les 6 premières semaines de vie des animaux, les densités peuvent être plus élevées, avec un maximum de 10 sujets par m²;
- f) les animaux ont accès, à partir de 8 semaines, à un parcours extérieur recouvert en majeure partie de végétation et ombragé, de 10 m² minimum par sujet;
- g) la formule d'aliment administrée à partir de 6 semaines contient au moins 70 % de céréales, produits et co-produits;
- h) le bâtiment est muni de trappes de sortie d'une longueur combinée d'au moins 4 m par 100 m² de surface du bâtiment et d'au moins 1 m pour 125 oisons;
- i) l'âge minimal d'abattage est d'au moins 140 jours.

§2. Quelque soit le mode de production, au cas où un jardin d'hiver est mis en œuvre, il répond aux spécifications du §8, de l'article 15.

Art. 17.

§1^{er}. Pour les volailles de multiplication, outre le respect des dispositions reprises dans les articles [8](#) à [15](#), les exploitations sont constituées d'unités de production de volailles répondant aux classe 2 et classe 3 correspondant aux rubriques 01.24.01.01.01, 01.24.01.01.02, 01.24.01.02.01 et 01.24.01.02.02 de l'annexe 1^{re} de l'arrêté du Gouvernement wallon du 4 juillet 2002 arrêtant la liste des projets soumis à étude d'incidences et des installations et activités classées, modifié par l'arrêté du Gouvernement wallon du 22 décembre 2005. Au sein de celles-ci, la capacité maximale de production de poulets de qualité différenciée est fixée à 25 000 animaux.

§2. Les exigences suivantes sont en outre associées à la catégorie précitée:

1° Phase d'élevage:

- a) l'élevage est effectué en bâtiment obscur;
- b) la densité dans les bâtiments n'excède pas 10 poules par m² (poules naines) et 6 coqs par m²;
- c) les mâles sont transférés en bâtiment de reproduction 3 à 5 jours avant les femelles;
- d) les femelles sont transférées en bâtiment de reproduction 2 à 3 semaines avant l'entrée en ponte;
- e) le désergotage, ainsi que l'ablation de la première phalange des coqs sont admis, en se référant scrupuleusement à la législation en vigueur (arrêté royal du 17 mai 2001 relatif aux interventions autorisées sur les vertébrés pour l'exploitation utilitaire de l'animal ou pour limiter la reproduction de l'espèce);
- f) l'épointage des femelles, ainsi qu'un léger débecquage, sont admis, en se référant scrupuleusement à l'arrêté précité.

2° Phase de reproduction:

- a) la reproduction est effectuée en bâtiment clair;
- b) les poules ont au moins accès à 10 cm de mangeoire par poule;
- c) les poules ont accès à des pondoirs installés en suffisance; ceux-ci possèdent une longueur minimale de 2,3 mètres; un pondoir comprend 4 cellules de ponte de 60 poules maximum; une cellule de ponte mesure au moins 1,15 mètres;

- d) la densité dans les bâtiments n'excède pas 8 volailles par m² (les poules sont naines);
- e) le rationnement est autorisé, conformément au potentiel de croissance plus faible des reproductrices; l'incorporation de fibres dans les rations alimentaires est par ailleurs encouragée;
- f) la pratique d'une mue fait l'objet d'une demande motivée auprès de l'organisme certificateur; elle ne fait pas partie des pratiques courantes d'élevage.

Art. 18.

§1^{er}. À l'exclusion des poulettes et des volailles de multiplication, toute volaille destinée à une filière de qualité différenciée reçoit une alimentation respectant la liste positive des matières premières figurant dans le tableau repris ci-après.

Cette liste s'applique à tous les stades couverts par le cahier des charges, sur toute la durée se rapportant à ces stades.

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

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

§2. Seuls sont acceptables les aliments qui ne doivent pas être étiquetés OGM, au sens de l'article 24 du Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés. Sont donc seuls autorisés, les aliments renfermant un matériel contenant des OGM, consistant en de tels organismes ou produit à partir de tels organismes dans une proportion n'excédant pas 0,9 % de l'aliment et de chacun de ses composants, pour autant que cette présence soit fortuite ou techniquement inévitable.

§3. Toute ration alimentaire permettant de réduire les rejets azotés et phosphorés par les animaux est considérée comme un élément positif de différenciation.

§4. L'utilisation majoritaire à plus de 90 % des taux de la ration de céréales, et/ou de protéagineux et/ou d'oléoprotéagineux cultivés dans un rayon de 250 km autour du siège social du promoteur du cahier des charges, constitue un élément positif de différenciation. Une preuve infaillible de leur origine et de leur traçabilité est néanmoins exigée afin de s'assurer de la proximité de cet approvisionnement.

Art. 19.

§1^{er}. Tout traitement préventif ou systématique à usage médicamenteux est interdit à l'exception des vaccins autorisés pour l'espèce considérée. Une attention particulière est apportée à ce point dans les cahiers des charges portant sur la production de poussins d'un jour. Tout traitement vermifuge est soumis à l'avis du vétérinaire d'exploitation.

§2. Un plan de prophylaxie au niveau de l'exploitation figure dans le cahier des charges. Des mesures sont prises pour prévenir l'antibiorésistance. Ce dernier point est développé dans les cahiers des charges portant sur la production de poussins d'un jour.

§3. Dans tous les cas de figure, les agriculteurs détenteurs de moins de 5 000 volailles intègrent la qualification sanitaire la plus élevée liée à la catégorie ou au type ou à l'espèce, selon les cas prévus par la législation qui les concerne.

§4. Tout système mis en place au niveau de la filière pour prévenir la dissémination des microorganismes pathogènes pour l'animal ou pour l'homme allant au-delà des exigences réglementaires en vigueur, est considéré comme un élément positif de différenciation.

Art. 20.

§1^{er}. Lorsque l'eau d'abreuvement ne provient pas du réseau de distribution, un contrôle de la qualité microbiologique et physico-chimique de l'eau est opéré en bout de ligne d'eau, au moins une fois par an. Les paramètres à contrôler et les normes à respecter figurent en annexe [1^{re}](#) du présent arrêté.

Lorsque l'eau d'abreuvement provient du réseau de distribution, seul un contrôle de la qualité microbiologique de l'eau, réalisé dans les mêmes conditions que ci-dessus, est requis. Si plusieurs poulaillers sont présents sur l'exploitation, le contrôle a lieu sur les lignes d'eau d'un seul poulailler, à partir du moment où l'agriculteur utilise la même méthodologie de nettoyage et de désinfection sur l'ensemble des poulaillers.

§2. L'utilisation d'eau de pluie pour abreuver les volailles est interdite.

§3. Un autocontrôle permettant de réduire le risque de présence de mycotoxines dans les céréales est mis en œuvre quand l'agriculteur utilise des céréales ne transitant pas par un négociant ou par gestionnaire de stocks. Cet autocontrôle prend la forme d'une liste de contrôle remplie par l'agriculteur producteur ou gestionnaire de stocks. Cette liste, dont le modèle figure en annexe [2](#) du présent arrêté, définit les mesures de gestion à mettre en œuvre pour limiter l'apparition de mycotoxines dans les céréales.

Art. 21.

Le bien-être animal est considéré comme un élément positif de différenciation à condition que l'amélioration consentie par l'agriculteur ou la filière soit démontrée scientifiquement et ne soit pas prévue par la législation.

Art. 22.

§1^{er}. L'annexe 3 du présent arrêté précise les critères minimaux à respecter, à la fois pour les poulets, les poules pondeuses de réforme, les volailles de multiplication de réforme, les canards à foie gras et les oies en matière de conditions de chargement, de transport, de déchargement, d'attente et de soins aux animaux dans l'abattoir par espèce animale.

§2. Concernant le canard à foie gras, une durée maximale de jeûne de 15 heures avant l'abattage est autorisée avec un temps d'attente à l'abattoir ne dépassant pas 5 heures. Un délai de jeûne inférieur à 13 heures est considéré comme un élément positif de différenciation.

Dans tous les cas de figure, le délai minimal de jeûne avant chargement est fixé à 6 heures et ne peut dépasser 10 heures.

§3. Pour le poulet, la poule pondeuse de réforme, les volailles de multiplication de réforme et l'oie, le délai entre la mise à jeun et le chargement est d'au moins 8 heures. Dans tous les cas de figure, le délai minimal de jeûne avant chargement est fixé à 8 heures et ne peut dépasser 10 heures.

§4. Si le transport n'est pas effectué par l'agriculteur lui-même dans un rayon de 50 km ou dans le cadre de la gestion interne de son exploitation, le transporteur dispose d'une autorisation de transporteur auprès de l'AFSCA. Chacun des véhicules de transport dispose d'un certificat d'agrément sauf les véhicules appartenant à l'agriculteur ou d'un poids inférieur à 750 kg. Tous les documents de transport requis accompagnent les animaux durant le transport.

§5. Le transport des poules pondeuses se réfère à la fois aux poulettes transportées vers les sites de ponte et aux poules pondeuses et volailles reproductrices destinées à l'abattoir.

§6. Le transport des canards à foie gras se réfère à la fois aux animaux prêts à gaver transportés vers les ateliers de gavage et aux animaux destinés à l'abattoir.

§7. Pour le canard à foie gras, l'éviscération à chaud du foie gras constitue un élément positif de différenciation.

Art. 23.

§1^{er}. La viande et produits de volailles peuvent être commercialisés sous différents conditionnements.

§2. Le foie gras issu du canard ne peut subir de stérilisation pour être reconnu de qualité différenciée.

§3. Sans préjudice des dispositions du Règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du Règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille, seules les dénominations figurant à l'annexe 4 du présent arrêté sont autorisées pour la production du foie gras et les produits de découpe du canard à foie gras.

§4. Les oies commercialisées en entier sont présentées éviscérées, sans abats et d'un poids minimal de 2,5 kg.

Art. 24.

§1^{er}. Toutes les formes et tous les conditionnements sous lesquels la viande est commercialisée en faisant référence au nom du produit sont soumis à la certification. Les différentes étapes et notamment la découpe, la transformation et la préparation y afférentes sont décrites exhaustivement dans le cahier des charges et sont prévues dans le plan de contrôle minimal mentionné à l'article 25.

§2. Tout système de traçabilité mis en œuvre au sein d'une filière, allant au-delà de la législation en vigueur, est considéré comme un élément positif de différenciation, pour autant qu'il conduise à une sécurité alimentaire accrue de manière significative par rapport à ce qui résulte de la mise en application de la législation ou qu'il présente un intérêt pour le consommateur.

Art. 25.

L'obtention d'un produit présentant une différence nutritionnelle ou organoleptique significative par rapport au produit standard ou produit de masse servant de référence sur le marché constitue un élément positif de différenciation.

La différence nutritionnelle ou organoleptique est objectivée dans le cahier des charges au moyen de critères contrôlables.

Art. 26.

§1^{er}. La conformité du produit aux exigences du cahier des charges est certifiée par un ou plusieurs organismes indépendants désignés par la filière en marge du cahier des charges, dans un document joint à celui-ci en vue de l'évaluation par la Commission mentionnée à l'article [29](#).

§2. Le cahier des charges prévoit que le ou les organismes certificateurs désignés se réservent le droit d'effectuer des contrôles inopinés en présence de l'agriculteur. De même, il est stipulé que le promoteur de la filière choisit l'organisme certificateur qu'il désire voir oeuvrer chez les opérateurs de la filière.

§3. Un plan minimal de contrôle est annexé au cahier des charges et se base sur un plan minimal de contrôle fixé par le Service après avis de la Commission, et publié sur le site Internet Portail de l'Agriculture wallonne (<http://www.agriculture.wallonie.be>). Le plan minimal de contrôle annexé au cahier des charges est, préalablement à l'introduction de la demande de reconnaissance du cahier des charges, validé et approuvé par le ou les organismes certificateurs désignés par le promoteur du cahier des charges.

§4. La certification peut s'appuyer sur un système d'assurance qualité de type autocontrôle mis en place en interne sous la responsabilité et le contrôle de l'organisme certificateur. Au sens du présent arrêté, la notion d'autocontrôle est comprise comme la mise en place d'un système qualité dans une filière ou un groupement d'agriculteurs.

§5. Le cahier des charges peut prévoir que, dans l'impossibilité de satisfaire à une obligation du cahier des charges, une dérogation provisoire puisse être demandée par la filière auprès du Service.

Art. 27.

§1^{er}. Pour toute organisation en filière, le promoteur de la filière garantit à l'agriculteur une plus-value financière, par rapport à la production standard ou de masse servant de référence sur le marché, qui figure dans le cahier des charges. Le promoteur définit un mode de calcul permettant de chiffrer la plus-value.

§2. Une convention est établie entre l'agriculteur et le promoteur de la filière de qualité différenciée pour laquelle l'éleveur désire produire. Le cahier des charges ainsi que la procédure de sanction établie par l'organisme certificateur pour le non-respect des dispositions de la convention sont annexés à l'exemplaire conservé par l'agriculteur.

§3. La convention, dont un canevas est annexé au cahier des charges, définit les droits et devoirs des parties contractantes et comporte au minimum les éléments suivants:

1° les coordonnées du promoteur de la filière;

2° l'identification de l'agriculteur et des unités de production concernées par l'application du cahier des charges;

3° l'engagement de l'agriculteur à produire et livrer les volailles à la filière conformément au cahier des charges et à autoriser l'organisme certificateur à réaliser en sa présence tous les contrôles nécessaires, tels que prévus dans le plan minimal de contrôle annexé au cahier des charges, et à vérifier la conformité du produit;

4° l'engagement de l'agriculteur à fournir les données concernant les aliments distribués aux volailles destinées à la filière;

5° la déclaration de prise de connaissance par l'agriculteur de la procédure de sanction annexée à la convention et;

6° l'engagement du promoteur de la filière à accepter, sauf raison exceptionnelle justifiée par écrit à l'agriculteur, les volailles inscrites dans la filière et répondant au cahier des charges, au prix incluant la plus-value garantie dans le cahier des charges.

§4. Le canevas de convention annexé au cahier des charges se base sur un canevas de convention minimale validé par le Service après avis de la Commission, et publié sur le site Internet précité.

Art. 28.

§1^{er}. Pour toute organisation en filière, la perspective d'une ouverture du marché à la qualité différenciée est documentée dans une « motivation marketing », dont un canevas est établi par le Service et figure sur le site Internet visé à l'article [26, §3](#) . Ce document est joint au cahier des charges en vue de l'évaluation par la Commission mentionnée à l'article [29](#) .

§2. Pour les cahiers des charges menant à la production de volailles de multiplication, de poulettes et de poussins d'un jour, la motivation marketing se limite à la preuve de la satisfaction de la seconde exigence mentionnée à l'article [4, §§3](#) et [4](#) .

Art. 29.

§1^{er}. Toute demande de reconnaissance d'un cahier des charges au titre de la qualité différenciée, au sens de l'article 1^{er}, 28°, dernier tiret, de l'arrêté du Gouvernement wallon du 19 décembre 2008, dans le secteur de la production de volailles est soumise à l'avis de la Commission.

§2. Le dossier de demande comprend le cahier des charges, ses annexes, la désignation du ou des organismes certificateurs mentionnée à l'article [26](#) et la motivation marketing mentionnée à l'article [28](#) . Tout élément utile à l'objectivation du caractère différencié du mode de production ou du produit est joint au dossier.

§3. La Commission évalue notamment:

1° la conformité du cahier des charges aux exigences reprises dans les critères minimaux;

2° la pertinence et le niveau de différenciation de chaque élément positif de différenciation intégré dans le cahier des charges;

3° la pertinence du plan minimal de contrôle annexé au cahier des charges;

4° le cas échéant, l'orientation et le caractère de différenciation du cahier des charges sur base, notamment, de l'importance de la différence obtenue par rapport au produit standard ou produit de masse servant de référence sur le marché, et de sa portée pour le consommateur;

5° le cas échéant, l'existence de débouchés commerciaux pour les produits découlant du cahier des charges, ou la perspective de ceux-ci, via l'examen de la motivation marketing.

§4. Au plus tard dans les quatre mois qui suivent la réception du dossier par le secrétariat de la Commission, celle-ci soumet au Ministre une proposition motivée concernant la conformité du cahier des charges aux exigences fixées dans le présent arrêté.

Namur, le 02 septembre 2011.

B. LUTGEN

ANNEXE 1^{re} Analyse de l'eau de boisson

Paramètres	Maximum acceptable
Paramètres microbiologiques :	
Germes totaux à 22 °C (par ml)	100 000
Coliformes totaux (par 100 ml)	100
E. coli (dans 100 ml)	Absence
Entérocoques intestinaux (dans 100 ml)	Absence
Paramètres physico-chimiques :	
pH	4-9
Fer (mg/l)	2,5
Dureté (°D/°F)	maximum 20/35,6
Nitrites (mg/l)	1

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 2 septembre 2011 définissant les modalités de reconnaissance de cahiers des charges au titre de la qualité différenciée dans le secteur de la production de volailles.
Namur, le 2 septembre 2011.

Le Ministre des Travaux publics, de l'Agriculture, de la Ruralité, de la Nature, de la Forêt et du Patrimoine,
B. LUTGEN
ANNEXE 2

Mesures de gestion dans le cadre des mycotoxines

Mesure de gestion	Non appliquée	Appliquée	Sera appliquée à partir de
Au champ			
<i>Mesures prioritaires</i>			
Semis de variétés moins sensibles à la fusariose de l'épi			
Rotation étendue des cultures et exclusion du maïs (non labouré) comme culture précédant une autre céréale			
Réalisation d'un labour (si possible avec broyage des résidus) pour incorporer complètement la paille et les restes de chaumes des céréales et du maïs			
Mise en place d'une lutte raisonnée contre la fusariose de l'épi au moyen de fongicides adaptés et agréés			
<i>Mesures prioritaires</i>			
Utilisation de semences calibrées dans lesquelles les petites graines sont écartées (utilisation de semences certifiées ou tri adéquat, par exemple)			
Application d'une densité de semis optimale et d'une fertilisation adaptée			

Au stockage			
Séchage adéquat des grains destinés au stockage (taux d'humidité inférieur à 15,5 %), refroidissement rapide après le séchage et prévention de l'échauffement par une bonne ventilation			

Les mycotoxines sont des toxines produites entre autres lors de l'attaque des grains par des Fusarium sur le champ ou lors du développement de moisissures durant le stockage. Au champ, ce sont principalement les conditions météorologiques humides qui stimulent le développement des moisissures et donc celui des toxines d'origine fongique. La mise en œuvre d'un certain nombre de mesures de gestion/prévention peut cependant limiter l'apparition des mycotoxines.

L'agriculteur indique quelles sont les mesures suivies ou non et quelles sont celles qui seront éventuellement prises dans l'avenir.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 2 septembre 2011 définissant les modalités de reconnaissance de cahiers des charges au titre de la qualité différenciée dans le secteur de la production de volailles. Namur, le 2 septembre 2011.

Le Ministre des Travaux publics, de l'Agriculture, de la Ruralité, de la Nature, de la Forêt et du Patrimoine,
B. LUTGEN
ANNEXE 3

Conditions de chargement, de transport, de déchargement, d'attente et de soins aux animaux dans l'abattoir par espèce animale

Poulet, oie, volailles de multiplication de réforme et poule pondeuse de réforme:

- l'utilisation de lampes bleues ou la réalisation du ramassage des animaux dans la pénombre est nécessaire. Cette étape est réalisée dans le calme, par une équipe formée au préalable. Les poulets, les poules pondeuses de réforme et les volailles de multiplication de réforme sont capturés par les pattes;
- une attention particulière est apportée à ces opérations d'enlèvement pour les animaux de réforme. Ces actions sont menées dans le calme, par des personnes expérimentées et formées, de manière à éviter ailes, os et membres endommagés;
- les densités de chargement dans les caisses sont respectées conformément à la législation;
- les conditions d'attente à l'abattoir suivent les recommandations suivantes: local spécifique, absence d'éclairage (ou utilisation de la lumière bleue), conditions optimales d'attente (éviter les courants d'air, le gel, les températures trop élevées et les temps d'attente supérieurs à une heure et inférieurs à 3 heures);
- l'accrochage sur la chaîne d'abattage fait l'objet d'une attention particulière: manipulation de manière très précautionneuse des caisses par une équipe de deux personnes minimum formée au préalable, éviter que les poulets/ poules/oies placé(s) dans les caisses ne voient leurs congénères être accrochés sur la chaîne, un poulet/poule/oie placé(e) par crochet;
- au niveau de l'électronarcose (abattage), le réglage des paramètres permet d'assurer un étourdissement optimal et éviter les pré-chocs électriques à l'entrée du bac d'électronarcose;
- au niveau de l'électronarcose (abattage), le réglage de la fréquence et de l'intensité est calibré selon la souche de poulet/poule/oie abattue;
- pour assurer une saignée optimale, le transport de l'animal entre les postes de saignée et d'échaudage est soumis à une durée telle que définie dans le cadre de bonnes pratiques d'abattage;
- au niveau de l'échaudage, un réglage fin et minutieux de la température est assuré afin d'éviter tout risque d'effleurage, à l'origine d'une mauvaise présentation de la carcasse et d'un risque accru de contaminations bactériennes;
- la plumaison fait l'objet d'un réglage optimal des doigts de la plumeuse, avec changement régulier de ceux-ci, de manière à laisser un minimum de plumes sur la carcasse;
- le bridage est réalisé de manière à assurer une présentation optimale de la carcasse.

Canard à foie gras:

- les densités de chargement dans les caisses sont respectées conformément à la législation. Le

chargement se réfère à la fois aux animaux prêts à gaver transportés vers les ateliers de gavage et aux animaux gavés destinés à l'abattoir;

– les conditions d'attente à l'abattoir suivent les recommandations suivantes: local spécifique, les animaux sont placés de manière à leur assurer une ventilation optimale. Mise en place d'un système de brumisation ou d'arrosage en cas de chaleur;

– l'accrochage sur la chaîne d'abattage fait l'objet d'une attention particulière: manipulation de manière très précautionneuse des caisses par une équipe de deux personnes minimum formée au préalable. Attention particulière apportée à la manipulation de l'animal, de sorte d'éviter les coups et les chocs au niveau de l'animal dans son ensemble. Une attention plus particulière est apportée au niveau du foie gras;

– au niveau de l'électronarcose (abattage), le réglage des paramètres permet d'assurer un étourdissement optimal et éviter les pré-chocs électriques à l'entrée du bac d'électronarcose;

– pour assurer une saignée optimale, le transport de l'animal entre les postes de saignée et d'échaudage est soumis à une durée telle que définie dans le cadre de bonnes pratiques d'abattage. Pour le palmipède plus spécifiquement, une intervention la plus rapide possible après l'électronarcose est prévue;

– au niveau de l'échaudage, un réglage fin et minutieux de la température est réalisé afin d'assurer une plumaison optimale en évitant tout risque d'effleurage;

– la finition de la plumaison fait appel à une manipulation manuelle des animaux, en évitant les chocs sur l'abdomen, au moyen d'une plumeuse équipée de doigts souples;

– pour l'éviscération à froid, un délai de 24 heures maximum avant éviscération est respecté.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 2 septembre 2011 définissant les modalités de reconnaissance de cahiers des charges au titre de la qualité différenciée dans le secteur de la production de volailles.

Namur, le 2 septembre 2011.

Le Ministre des Travaux publics, de l'Agriculture, de la Ruralité, de la Nature, de la Forêt et du

Patrimoine,
B. LUTGEN

ANNEXE 4

Dénominations de vente autorisées pour les produits du foie gras et pour les pièces de découpe du canard à foie gras

(sans préjudice des dispositions du Règlement (CE) n^o 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du Règlement (CE) n^o 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille)

Produits du foie gras:

– « foie gras entier »: préparations composées uniquement d'un foie gras entier ou d'un ou de plusieurs lobes de foie gras et d'un assaisonnement;

– « foie gras »: préparations composées de morceaux de lobes de foie gras agglomérés et d'un assaisonnement;

– « bloc de foie gras »: préparations composées de foie gras reconstitué et d'un assaisonnement. La reconstitution s'effectue avec des moyens mécaniques: émulsion d'un mélange de foie et d'eau. La quantité d'eau et l'assaisonnement ne peuvent dépasser 10 % de la masse de préparation;

– « bloc de foie gras avec morceaux »: identique à « bloc de foie gras » mais les morceaux représentent au moins 30 % de la masse du produit;

– les préparations à base de foie gras: incorporation d'autres matières que le foie gras. La mention « foie gras » n'entre plus dans la dénomination de vente. Elle peut cependant la compléter, mais avec l'indication du pourcentage de foie gras mis en œuvre:

– préparations contenant plus de 50 % de foie gras:

– « parfaits de foie de canard »: contiennent au moins 75 % de foie gras traité par des moyens mécaniques auquel est ajouté du foie maigre de canard et un assaisonnement;

– « médaillons ou pâtés de foie de canard »: contiennent au moins 50 % de foie gras ou de bloc de foie gras, présenté en noyau entouré d'une farce et assaisonnés;

– « galantines de foie de canard »: contiennent au moins 50 % de foie gras ou de bloc de foie gras, mêlé à

une farce et assaisonnées;

- « mousses de foie de canard »: contiennent au moins 50 % de foie gras, mêlé à une farce de façon à donner au produit la texture caractéristique de la dénomination et assaisonnées;
- préparations contenant entre 20 et 50 % de foie gras: pour ces produits, la dénomination de vente est complétée par les termes « au foie de canard ». (ex.: « pâtés au foie de canard »);
- la dénomination de vente ne peut faire référence à la présence de truffes que s'il s'agit de *Tuber melanosporum* et que si le taux de truffes garanti est au minimum de 3 %. Pour les médaillons, galantines, mousses et produits de charcuterie, la dénomination est complétée par mention « truffé à X % ». Le pourcentage est calculé par rapport à la masse de la préparation débarrassée de la graisse, de la barde ou de la gelée de couverture. L'utilisation des brisures ou de pelures de truffe n'est pas autorisée.

Morceaux de découpe:

- « aiguillette »: muscle pectoral profond sans peau;
- « cuisse »: la définition de l'article 1^{er}, §2, *e*) du Règlement (CE) n^o 543/2008 s'applique;
- « magret »: la définition de l'article 1^{er}, §2, *m*) du Règlement (CE) n^o 543/2008 s'applique;
- « manchon »: humérus recouvert de ses muscles, de sa graisse et de sa peau.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 2 septembre 2011 définissant les modalités de reconnaissance de cahiers des charges au titre de la qualité différenciée dans le secteur de la production de volailles.

Namur, le 2 septembre 2011.

Le Ministre des Travaux publics, de l'Agriculture, de la Ruralité, de la Nature, de la Forêt et du Patrimoine,
B. LUTGEN