JORF du n°0287 du 5 décembre 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt n° 2024-49

Cahier des charges du label rouge n° LA 14/95 « Poulet blanc à pattes bleues fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air,
- Alimenté avec 75% de céréales minimum, fini aux produits laitiers,
- Durée d'élevage 100 jours minimum.

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 4

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 8

5. Méthode d'obtention 13

5.1. Schéma de vie 13
5.2. Multiplication / Accouvage 13
5.2.1. Oisillons mis en place 13
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.3. Alimentation des volailles 14
5.4. Élevage 14
5.4.1. Provenance des volailles 14
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 15
5.4.3. Parcours 15
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 15
5.4.4.1. Conditions particulières liées à un risque sanitaire 15
5.4.4.2. Traitements 15
5.4.4.3. Vide sanitaire 15
5.4.5. Enlèvement de la bande 15
5.4.6. Ramassage et transport 15
5.5. Abattage 15
5.6. Conditionnement des volailles entières 15
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 16
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 16
5.9. Préparations de viande de volaille 16
5.10. Surgélation 16

6. Étiquetage 16

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 16

ANNEXE 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc à pattes bleues fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet blanc à pattes bleues fermier élevé en plein air, abattu à 100 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'abattage	Minimum 100 jours	Environ 38 jours
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	≥ 5 %	Pas d'exigences particulières

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

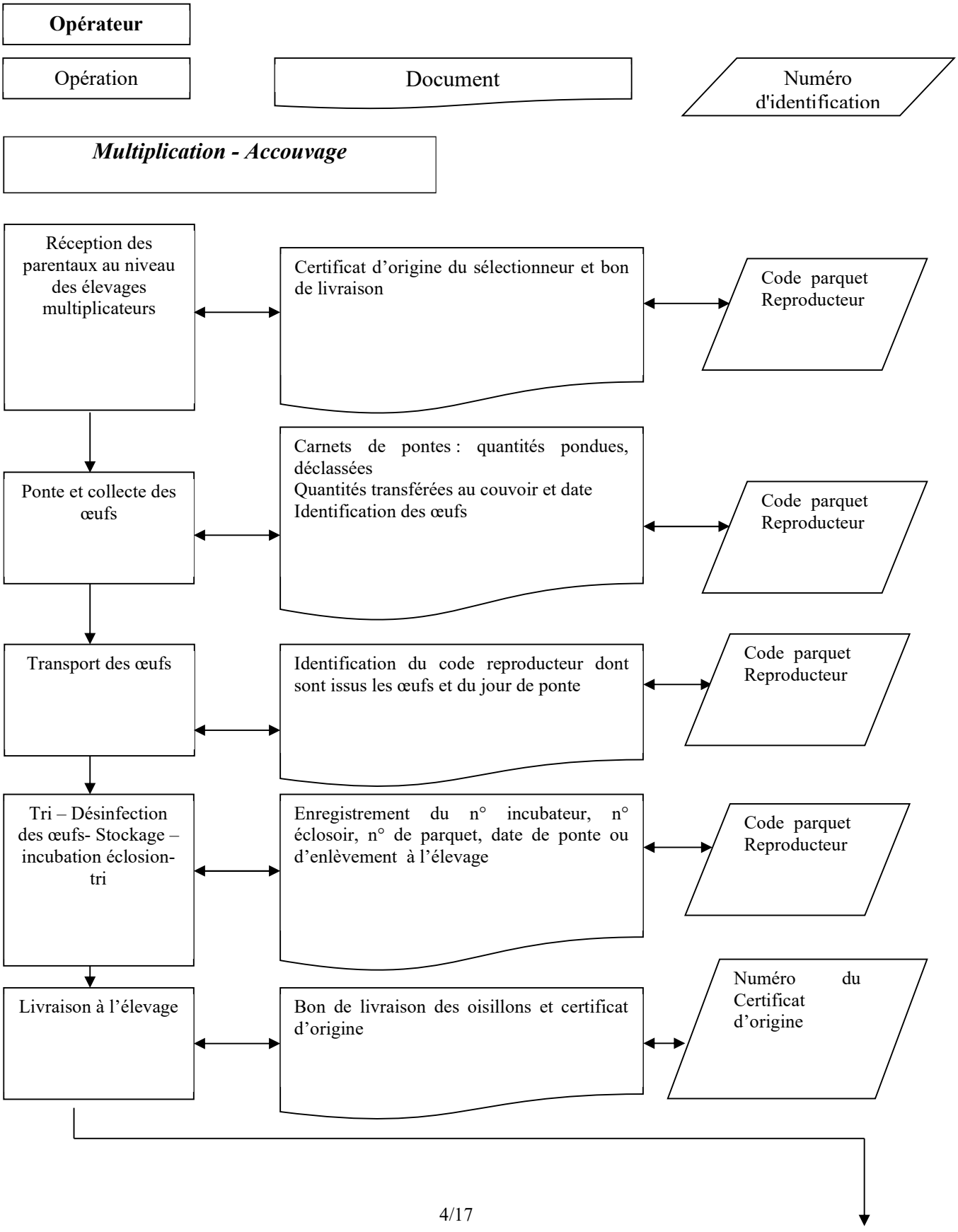
- Fermier, élevé en plein air
- Alimenté avec 75 % de céréales minimum, fini aux produits laitiers,
- Durée d'élevage 100 jours minimum.

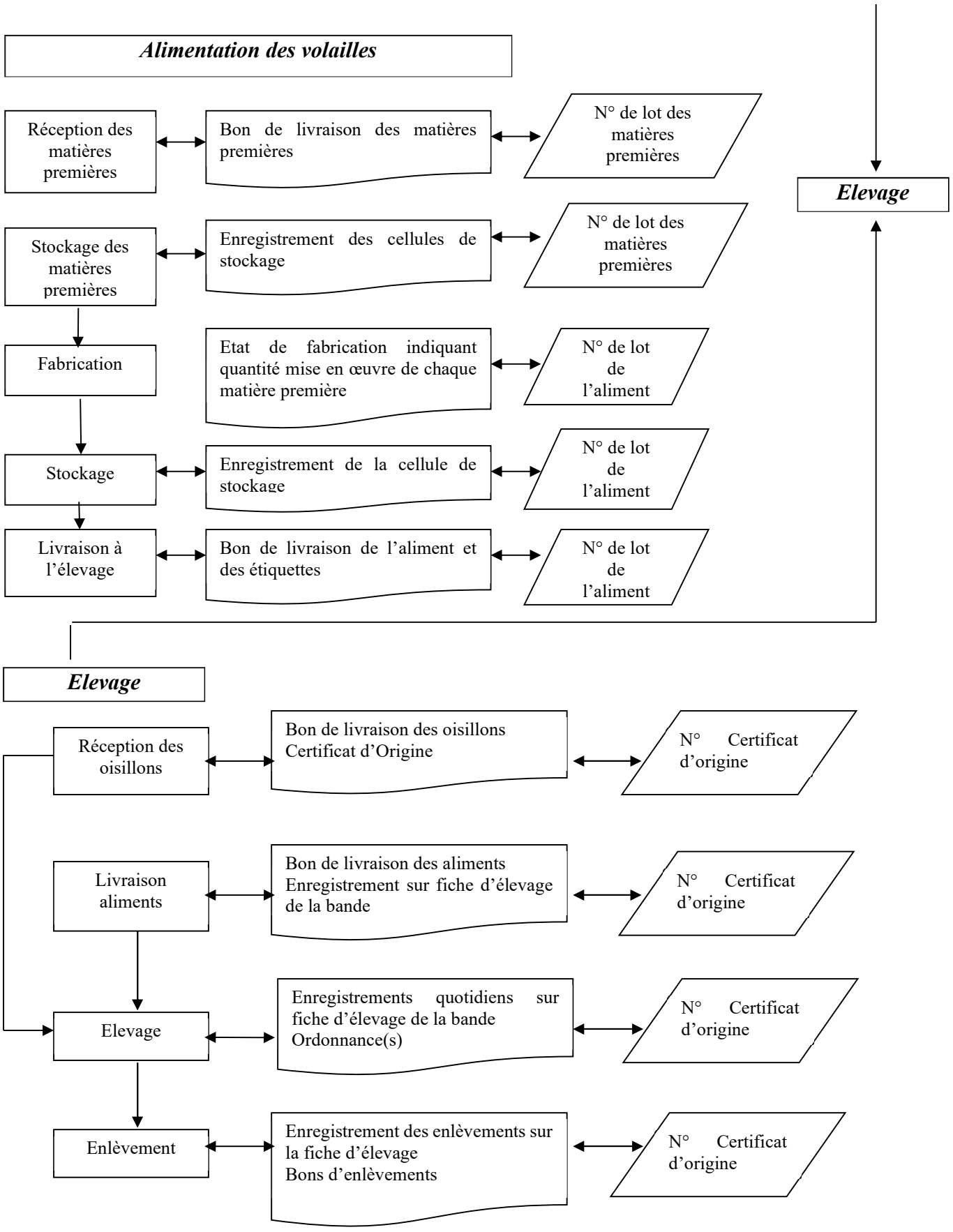
Les carcasses sont allongées, avec une masse musculaire conséquente. La peau des volailles est blanche, avec une couverture graisseuse, d'aspect laiteux, uniforme sur tout le dos. La couverture graisseuse se limite à favoriser une bonne plumaison de la volaille. Ce gras sous-cutané donne une odeur agréable au cours de la cuisson.

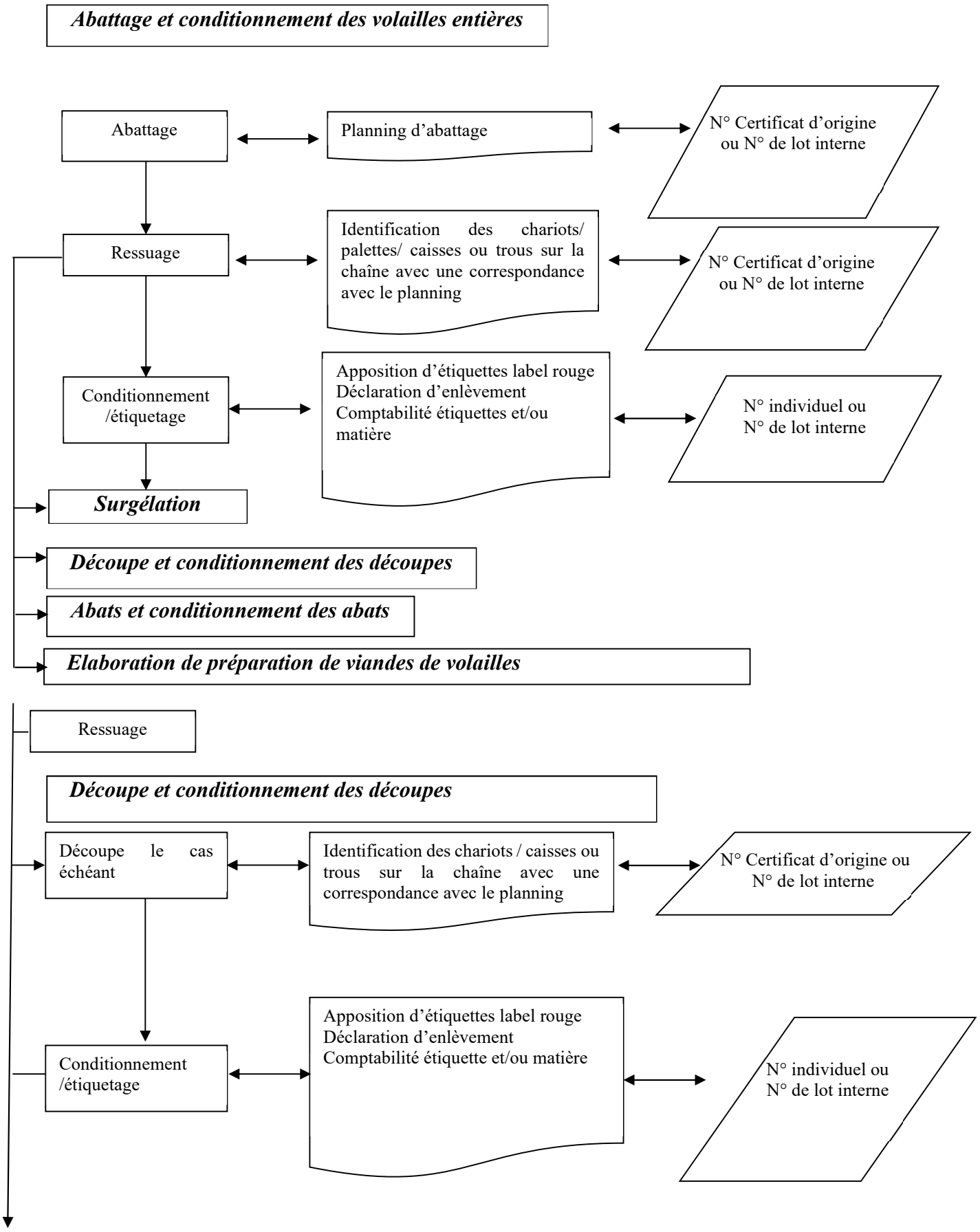
4. TRAÇABILITE

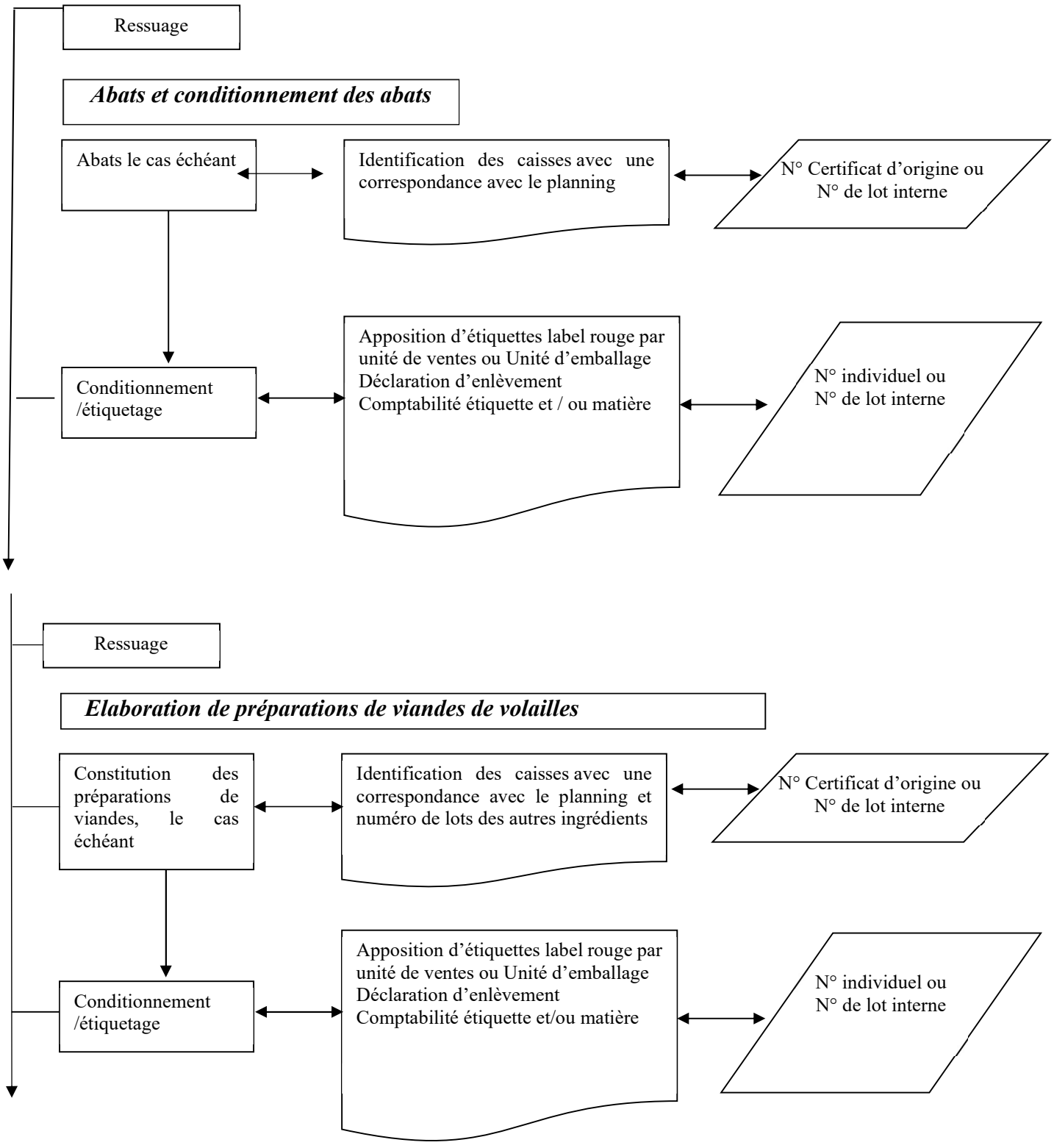
Schéma de traçabilité montante et descendante

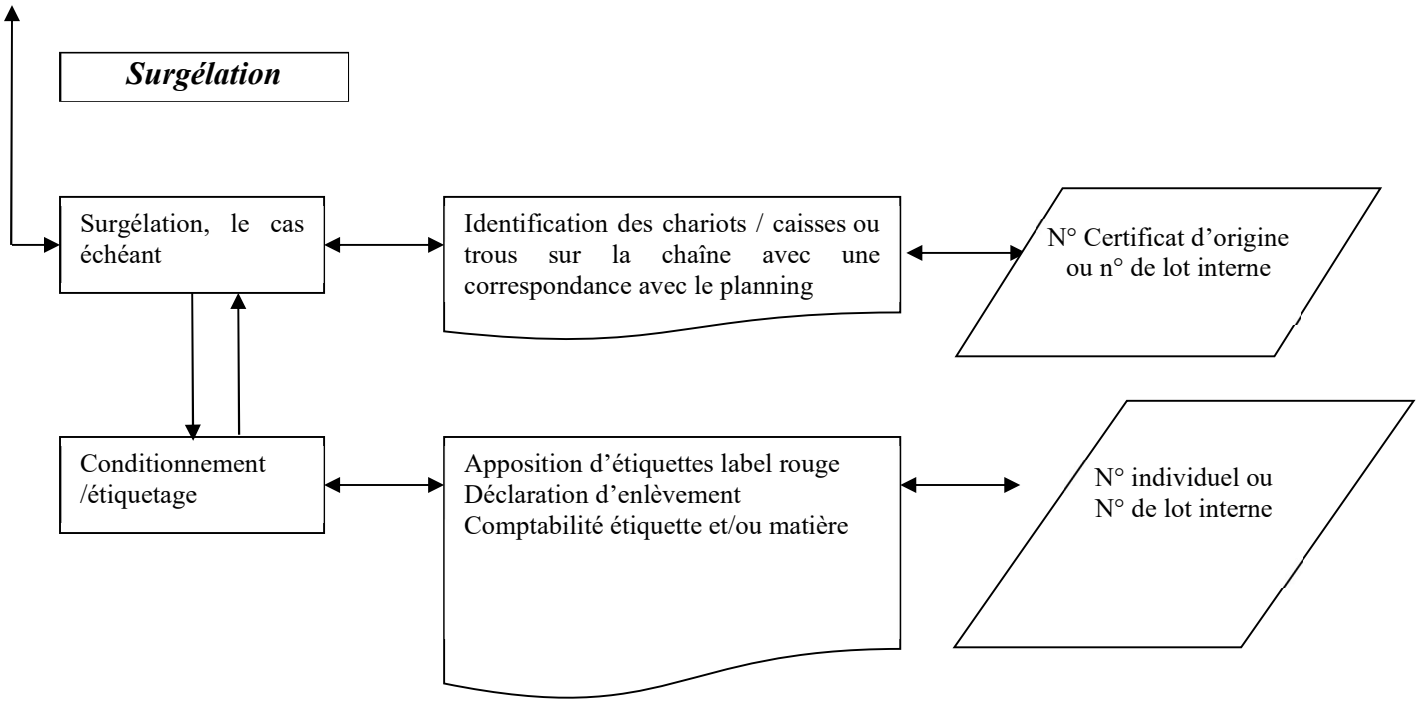
Légende :




Alimentation des volailles
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage et conditionnement des volailles entières
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou N° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou N° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge
Déclaration d'enlèvement
Comptabilité étiquettes et/ou matière
N° individuel ou N° de lot interne
Surgélation
Découpe et conditionnement des découpes
Abats et conditionnement des abats
Elaboration de préparation de viandes de volailles
Ressuage
Découpe et conditionnement des découpes
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou N° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge
Déclaration d'enlèvement
Comptabilité étiquette et/ou matière
N° individuel ou N° de lot interne


Ressuage
Abats et conditionnement des abats
Abats le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou N° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement
Comptabilité étiquette et / ou matière
N° individuel ou N° de lot interne
Ressuage
Elaboration de préparations de viandes de volailles
Constitution des préparations de viandes, le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning et numéro de lots des autres ingrédients
N° Certificat d'origine ou N° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement
Comptabilité étiquette et/ou matière
N° individuel ou N° de lot interne



4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum : • Le numéro de lot, • L'identification commerciale de la souche, • Le sexe, • Le nombre.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • Le nom et adresse de l'éleveur, • Le n° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge,

Etape	Document / mentions
	• Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • Le date d'éclosion, • Le date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité Alimentation des volailles**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • La date de livraison, • La quantité livrée, • La dénomination du produit, • L'identification du camion de livraison, • L'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes,

Etape	Document / mentions
	• Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'Organisme de planification et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattage – découpe - abats – préparation de viandes - conditionnement-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

Etape	Document / mentions
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière et / ou étiquettes.
Déclaration d'enlèvement -comptabilité étiquettes et/ou matière de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le nombre de produits labellisés par unité d'emballage et par marque ou code étiquettes ; - Le numéro de lot interne et la quantité d'étiquettes utilisées par marque ou le code étiquette Label Rouge apposée sur les volailles avec les numéros de la 1ère et dernière étiquette utilisée; - La quantité de surgelés le cas échéant.
Déclaration de la comptabilité Découpe étiquettes et/ou matière transmise à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes; - Le nombre ou poids des types de découpe par unité d'emballage et par marque ou code étiquettes ; - Le numéro de lot interne et la quantité d'étiquettes utilisées par marque ou le code étiquette Label Rouge apposée sur les découpes avec les numéros de la 1ère et dernière étiquette utilisée ; - La quantité de surgelés le cas échéant.
Déclaration de comptabilité étiquettes et/ou matière Abats transmise à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ;

Etape	Document / mentions
	- Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de conditionnement ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre ou poids des types d'abats par unité d'emballage et par marque ou code étiquettes ; - Le numéro de lot interne et la quantité d'étiquettes utilisées par marque ou le code étiquette Label Rouge apposée sur les abats avec les numéros de la 1ère et dernière étiquette utilisée.
Déclaration de comptabilité étiquettes et/ou matière préparation de viandes transmise à l'ODG	- N° de lot interne des découpes de volailles ; - La quantité des étiquettes utilisées par marque ou code étiquette ; - Le nombre ou poids de produits labellisés par type de préparation .
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets blanc à pattes bleues» dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.
S2	Maîtrise des risques sanitaires	Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maitrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment : - Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ; - Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ; - Le plan de nettoyage et de désinfection : • Selon les zones du couvoir, • Des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des poussins vers les élevages ; - Le plan de contrôle bactériologique : • Au niveau des reproducteurs, • Du couvoir et transport, • De la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ; - Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ; - L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ; - Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ; - La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S4	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment : - Nom et adresse de l'éleveur, - N° de bâtiment livré, - Le numéro du label rouge, - Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, - La date d'éclosion, - La date de livraison, - Le nombre d'oisillons livrés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S7	Respect du plan d'alimentation	*Cf. annexe 1*
S8	Pourcentage de produits laitiers	5 % de produits d'origine laitière

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Planification des mises en place par l'organisme de planification	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Spécificités du bâtiment d'élevage	Chaque bâtiment est bien identifié et séparé : - Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment ;

		- Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation ; - Il dispose de sa propre fiche d'élevage.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13 (Cf. C48)	Aménagement des parcours **(nombre d'arbres)**	**Le parcours doit compter au moins 30 arbres par hectare.**
S14 (Cf. C51)	**Rotation des parcours**	La rotation des parcours, s'effectue avec un repos **de 8 semaines minimum consécutives.**

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Conditions particulières liées à un risque sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4.2. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.4.4.3. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24 (Cf. C56)	**Age minimal d'abattage**	**100 jours**

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

*Conditions de Productions Communes

Catégorie de matières premières	Matières Premières	Période de démarrage		Période d'engraissement			
				Croissance		Finition	
		De 1 à 28 jours		de 29 jours minimum à 85 jours		De 86 jours à l'abattage (finition aux produits laitiers)	
		Limites d'incorporation					
		Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés		50% minimum de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
	Maïs	0	75	0	75	0	75
	Sorgho	0	75	0	75	0	75
	Blé	0	75	0	75	0	75
	Orge	0	75	0	75	0	75
	Seigle	0	75	0	75	0	75
	Triticale	0	75	0	75	0	75
	Avoine	0	75	0	75	0	75
	Autres (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	75	0	75	0	75
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés		0	40	0	40	0	40
	Tourteaux (soja, tournesol, colza…)	0	40	0	40	0	40
	Graines	0	20	0	20	0	20
	Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	20	0	20	0	20
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	0	20	0	20	0	20
Autres graines, fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	20	0	20	0	20
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	20	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	20	0	20	0	20
Minéraux et produits dérivés	Cf. CPC*	0	6	0	6	0	6
Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum	Cf. CPC*	0	-	0	-	5	-
(Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevés sur substrats végétal	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	15
Divers	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	15