

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/02 homologué par l'[arrêté du 1er juillet 2024](#)

JORF n°0159 du 6 juillet 2024

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°- [2024-29](#)

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/02 « Œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimentation des poules 100% végétale, minérale et vitamines dont 60% minimum de céréales
- Poule ayant accès à un parcours extérieur d'au moins 5 m² par poule

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes relatives à la production label rouge « Œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides » « Poules fermières élevées en plein air/liberté »](#) 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 justifiant de la qualité supérieure	3
4. Traçabilité.....	3
5. Méthode d'obtention	8
5.1. Schéma de vie	8
5.2. Multiplication / accoupage	8
5.2.1. Poussins mis en place.....	8
5.3. Alimentation	9
5.3.1. Alimentation des poulettes et des poules pondeuses	9
5.3.2. Additifs.....	9
5.4. Élevage	9
5.4.1. Élevage des poulettes	9
5.4.2. Élevage des poules pondeuses	10
5.4.3. Conditions sanitaires d'élevage	12
5.5. Du ramassage de l'œuf jusqu'au centre d'emballage	12
5.6. Gestion de la température de conservation des œufs.....	12
5.7. Collecte des œufs	12
6. Étiquetage.....	12
1. Œufs en coquille.....	13
1.1. Classement des œufs.....	13
1.2. Tri-Calibrage.....	13
1.3. Critères de labellisation-emballage.....	13
2. Ovoproduits liquides (Œufs entiers, blancs d'œufs, jaunes d'œufs).....	13
Annexe 1 : Plan d'alimentation.....	14

1. NOM DU DEMANDEUR

LES FERMIERS DE NOS PROVINCES

10 rue de la Hunaudaye, BP 29

22640 PLESTAN

Tel : 02.96.51.20.00

Courriel : cooperl.na@cooperl.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits Label Rouge sont issus de poules élevées en plein air.

Les catégories de produits concernés sont les suivantes :

- Œufs frais de catégorie A, en coquille ;
- Ovoproduits liquides (œufs entiers, blancs d'œufs, jaunes d'œufs) réfrigérés.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés à partir de l'entrée en atelier de ponte	60 % minimum	Pas d'exigences particulières

3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimentation des poules 100% végétale, minérale et vitamines dont 60% minimum de céréales
- Poule ayant accès à un parcours extérieur d'au moins 5 m² par poule

4. TRAÇABILITE

Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à tous les maillons de la filière de connaître l'historique des produits labellisés. Chaque opérateur concerné met en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante et descendante.

Étape	Modalité d'identification	Enregistrement	Détention par les opérateurs
Multiplication	<p>A chaque mise en place de lot de poulettes, le certificat d'origine et le bon de livraison des poussins mentionnent notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Date de livraison - Date d'éclosion - Code parquet 	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro d'agrément attribué par la DDPP - Certificat d'origine - Charte sanitaire - Bon de livraison des poussins d'un jour 	<p>Accoureur Eleveur de poulette Eleveur de poule pondeuse Groupement de producteur</p>
Élevage poulettes	<p>Pendant la durée d'élevage, le bon de livraison et le certificat d'origine des poulettes mentionnent le numéro de lot. Le cahier d'élevage contient les informations sur l'origine du lot, les interventions et la date d'enlèvement. Lors de l'enlèvement des poulettes, le bon d'enlèvement mentionne l'élevage (EDE), le bâtiment (INUAV) et la date d'enlèvement.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison des poussins - Cahier d'élevage - Certificat d'origine - Charte sanitaire - Déclaration de mise en place - Bon d'enlèvement des poulettes 	<p>Eleveur de poulette Groupement de producteur</p>
Elevage pondeuses	<p>Pendant la durée d'élevage, le bon de livraison et le certificat d'origine des poulettes mentionnent le numéro de lot. Les informations sur l'origine du lot, les interventions, les dates de ramassage et collecte des œufs et la date d'enlèvement sont consignés dans le cahier d'élevage et la fiche palette. La fiche palette mentionne le numéro de lot d'œufs, l'élevage (EDE), le bâtiment (INUAV), la date ou période de ponte, le nombre d'œufs et la date de livraison du lot. Lors de l'enlèvement des poules pondeuses, le bon d'enlèvement énonce l'élevage (EDE), le bâtiment</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison - Certificat d'origine - Cahier d'élevage - Charte sanitaire - Fiche palette - Bon d'enlèvement 	<p>Eleveur de poule pondeuse Groupement de producteur Centre d'emballage</p>

Étape	Modalité d'identification	Enregistrement	Détention par les opérateurs
	<p>(INUAV) et la date d'enlèvement. Les informations sur l'origine du lot, les interventions sanitaires, les traitements vétérinaires, la date d'enlèvement sont mentionnés sur le cahier d'élevage.</p>		
Fabrication d'aliment	<p>Pour chaque livraison, le bon de livraison mentionne l'aliment livré, la date de livraison et l'élevage de destination. Le bon de livraison est accompagné de l'étiquette de l'aliment mentionnant sa composition. Les aliments spécifiques pour le cahier des charges sont référencés dans un cahier des charges informatiques.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison - Étiquette 	<p>Fabricant d'aliment Groupement de producteur</p>
Collecte des œufs	<p>La fiche palette mentionne le numéro de lot d'œufs, l'élevage (EDE), le bâtiment (INUAV), la date ou période de ponte, le nombre d'œufs et la date de livraison du lot.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bon d'enlèvement des œufs - Fiche palette 	<p>Eleveur de poule pondeuse Groupement de producteur Centre d'emballage</p>

Œufs en coquille :

Étape	Modalité d'identification	Éléments de traçabilité	Détection par les opérateurs
Réception des œufs	A chaque réception d'œufs, le bon de livraison ou la fiche palette du lot d'œufs mentionne l'élevage (EDE), le bâtiment (INUAV), la date de ponte, le nombre d'œufs, le mode d'élevage et la date de livraison du lot. Dans le centre d'emballage, le lot réceptionné est placé dans une zone identifiée.	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de réception des œufs - Fiche palette 	Centre d'emballage
Marquage des œufs	Chaque œuf issu d'un même lot d'œufs est identifié par un code reprenant le numéro du centre d'emballage, l'élevage (EDE), le mode d'élevage et la date permettant de remonter au jour de ponte.	<ul style="list-style-type: none"> - Code marquage œuf 	Centre d'emballage
Conditionnement des œufs	Les lots conditionnés sont stockés et identifiés. Chaque conditionnement contient des œufs marqués. La déclaration hebdomadaire d'activité mentionne chaque code, le jour de conditionnement et le nombre d'œufs.	<ul style="list-style-type: none"> - Bon de réception des œufs - Code marquage œuf - Code éleveur sur la coquille de l'œuf - 28 jours après la date de ponte avec inscription sur la coquille de l'œuf - Code centre sur l'emballage - Date de Durabilité Minimum (DDM) - Déclaration hebdomadaire 	Centre d'emballage
Expédition	A chaque expédition, une lettre de voiture et un bon de livraison suit la marchandise.	<ul style="list-style-type: none"> - Lettre de voiture - Bon de livraison 	Centre d'emballage Groupement de producteur

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/02 homologué par l'[arrêté du 1er juillet 2024](#)

Ovoproduits liquides :

Étape	Modalité d'identification	Identification lot	Détention par les opérateurs
Réception des œufs	A chaque réception d'œufs, le bon de livraison ou la fiche palette du lot d'œufs mentionne l'élevage (EDE), le bâtiment (INUAV), la date de ponte, le nombre d'œufs, le mode d'élevage et la date de livraison du lot.	- Bon de livraison des lots d'œufs - Fiche palette	Fabricants ovoproduits
Fabrication	Lors de la fabrication, on identifie la date de fabrication, la quantité d'œufs utilisés des lots réceptionnés, la quantité d'œufs liquides produits et le lot.	- Fiche de fabrication par lot par jour	Fabricants ovoproduits
Expédition	Les lots conditionnés sont stockés et identifiés	- Fiche lot - Bon de commande client	Fabricants ovoproduits

5. Méthode d'obtention

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / accoupage

5.2.1. Poussins mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Croisements terminaux autorisés	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « poules à œufs roux » dans le répertoire des poules pondeuses utilisables en Label Rouge.
S2	Respect de la charte de qualité du Syndicat National des Accouveurs (SNA)	Les couvoirs doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la charte de qualité du syndicat national des accouveurs (SNA).

5.3. Alimentation

5.3.1. Alimentation des poulettes et des poules pondeuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S4 (Cf. C10)	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés à partir de l'entrée en atelier de ponte</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés doit être égal ou supérieur à 60 %.</u>
S5	Modalités de séparation des aliments destinés aux différents types d'animaux présents sur l'exploitation	Chaque bâtiment d'élevage dispose d'un ou de plusieurs silos spécifiques, équipés d'une vis entrant directement dans la salle d'élevage.

5.3.2. Additifs

Pas de conditions de production spécifiques

5.4. Élevage

5.4.1. Élevage des poulettes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maîtrise des conditions d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Les bâtiments sont pourvus d'une ventilation statique ou dynamique, permettant d'évacuer la vapeur d'eau produite et donc une litière sèche non croûteuse. - La ventilation est obligatoire pour évacuer les éventuels gaz lourds (notamment l'ammoniac), assurer le renouvellement d'oxygène nécessaire aux animaux et homogénéiser la température ambiante de la salle d'élevage. Ils disposent d'un chauffage permettant de bonnes conditions de démarrage du lot. - Les bâtiments sont obscurs ou semi obscurs.
S7	Système d'abreuvement et d'alimentation	<p>Des abreuvoirs et des mangeoires seront disposés en nombre suffisant pour permettre d'assurer une bonne homogénéité des animaux au cours de leur élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Matériel d'abreuvement : abreuvoirs pipettes : 1 pipette minimum pour 50

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>poulettes, ou abreuvoirs circulaires : 0,4 cm d'accès minimum par poulette.</p> <p>- Matériel d'alimentation : Mangeoire longitudinale : 4 cm d'accès minimum par poulette ; mangeoire circulaire : 1,6 cm d'accès minimum par poulette.</p>
S8	Suivi de la qualité de l'eau	<p>Si l'eau utilisée provient du réseau de distribution publique, un suivi de la potabilité de l'eau est effectué 1 fois par an ;</p> <p>Si l'eau utilisée ne provient pas du réseau de distribution publique (forage), un suivi de la potabilité de l'eau est effectué 2 fois par an.</p> <p>Les critères analysés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur pour déterminer la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.</p>
S9	Programme lumineux	<p>L'organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST) diffuse à chaque éleveur un programme lumineux.</p> <p>L'éclairage est de type artificiel permettant l'application d'un programme lumineux spécifique au démarrage en ponte des futures pondeuses.</p> <p>Le programme lumineux doit être enregistré.</p> <p>Une durée de 8h de nuit d'affilée est obligatoire.</p>

5.4.2. Élevage des poules pondeuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Communication aux éleveurs d'un guide d'élevage	<p>L'organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST) diffuse à chaque éleveur un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage (ventilation, alimentation, abreuvement, litière, aménagement du parcours...).</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Evaluation du bien-être des poules pondeuses	<ul style="list-style-type: none"> - Les éleveurs sont sensibilisés et formés au bien-être animal ; - Une évaluation du bien-être animal est effectuée une fois tous les trois ans par l'OPST dans chaque élevage en utilisant la méthode EBENE®¹ ou une méthode équivalente ; - L'ODG s'assure de l'équivalence de la méthode d'évaluation du bien-être animal utilisée selon un protocole décrivant les moyens et actions mis en place pour assouvir chaque liberté fondamentale des animaux.

5.4.2.1. Exploitation et bâtiments

Pas de conditions de productions spécifiques

5.4.2.2. Caractéristiques du bâtiment

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12	Caractéristiques des bâtiments	<ul style="list-style-type: none"> - Règles d'implantation et d'aménagement des locaux favorisant la sortie des poules sur le parcours : l'orientation des trappes d'accès au parcours doit tenir compte des vents dominants. - Les matériaux utilisables pour la conception des bâtiments sont des matériaux lisses. Le sol accessible aux pondeuses est bétonné et lisse.

5.4.2.3. La gestion des nids

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	Système de fermeture des nids	Un système de fermeture automatique des pondoirs est utilisé pour la période de nuit, période similaire au programme lumineux (8h de nuit d'affilée).

¹ Méthode EBENE® (Evaluation du BiEN-Etre animal) : Outil initié par l'ITAVI (Institut technique des filières avicoles, cunicole et piscicole) comportant des indicateurs basés sur les principes repris par l'OIE sous la dénomination des « 5 libertés » : physiologique, sanitaire, environnementale, psychologique et comportementale

5.4.2.4. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Du ramassage de l'œuf jusqu'au centre d'emballage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Suivi sanitaire des véhicules de transfert	Les véhicules de transfert et le matériel correspondant sont nettoyés et désinfectés chaque semaine.

5.6. Gestion de la température de conservation des œufs

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Collecte des œufs

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

1. Œufs en coquille

1.1. Classement des œufs

Pas de conditions de production spécifiques

1.2. Tri-Calibrage

Pas de conditions de production spécifiques

1.3. Critères de labellisation-emballage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Modalités de marquage des œufs	Sur la coquille de chaque œuf (vendu en boîtes et en vrac), il doit être inscrit : <ul style="list-style-type: none">- une date permettant de remonter au jour de ponte : DDM = Jour de ponte + 28 jours- le code traçabilité de l'éleveur : code EDE (1 FR + 3 lettres + 2 chiffres)- un signe distinctif permettant d'identifier l'œuf label rouge : mention « LR » pour « Label Rouge »

2. Ovoproduits liquides (Œufs entiers, blancs d'œufs, jaunes d'œufs)

Pas de conditions de production spécifiques

Annexe 1 : Plan d'alimentation

	Matière première	Poulette		Poule pondeuse	
		Du 1 ^{er} jour au transfert		Du transfert à la fin de ponte	
		Limites d'incorporation			
		% min.	% max.	% min.	% max.
Grains de céréales et produits dérivés	Cf. CPC	50	-	60	-
<i>Dont produits dérivés</i>		Cf. CPC			
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Cf. CPC	-	40	-	40
	<i>Dont graines et tourteaux de colza</i>	-	10	-	10
	<i>Dont tourteaux de tournesol</i>	-	18	-	25
	<i>Dont huiles</i>	-	3	-	3
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC	-	40	-	40
	<i>Dont pois</i>	-	10	-	10
Tubercules et racines, et produits dérivés	Cf. CPC	-	5	-	5
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. CPC	-	5	-	5
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC	-	5	-	6
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC	-	3	-	5
Minéraux et produits dérivés	-	2	10	5	15
(Sous-)produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal	Cf. CPC	-	3	-	3
Divers	Cf. CPC	-	5	-	5