

## Cahier des charges du label rouge n° LA 10/80 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 154 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

<b>1. Nom du demandeur</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge</b> .....	<b>3</b>
<b>3. Description du produit</b> .....	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit</b> .....	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant</b> .....	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure</b> .....	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité</b> .....	<b>3</b>
<b>4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité</b> .....	<b>3</b>
<b>4.2. Schéma de traçabilité</b> .....	<b>5</b>
<b>5. Méthode d'obtention</b> .....	<b>7</b>
<b>5.1. Schéma de vie</b> .....	<b>7</b>
<b>5.2. Multiplication / Accoupage</b> .....	<b>7</b>
<b>5.2.1. Oisillons mis en place</b> .....	<b>7</b>
<b>5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage</b> .....	<b>7</b>
<b>5.3. Alimentation des volailles</b> .....	<b>7</b>
<b>5.4. Élevage</b> .....	<b>7</b>
<b>5.4.1. Provenance des volailles</b> .....	<b>8</b>
<b>5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments</b> .....	<b>8</b>
<b>5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage</b> .....	<b>8</b>
<b>5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage</b> .....	<b>8</b>
<b>5.4.3. Parcours</b> .....	<b>8</b>
<b>5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage</b> .....	<b>8</b>
<b>5.4.5. Enlèvement de la bande</b> .....	<b>9</b>
<b>5.4.6. Ramassage et transport</b> .....	<b>9</b>
<b>5.5. Abattage</b> .....	<b>9</b>
<b>5.6. Conditionnement des volailles entières</b> .....	<b>9</b>
<b>5.7. Découpe et conditionnement des découpes</b> .....	<b>9</b>
<b>5.7.1. Critères particuliers à la découpe</b> .....	<b>9</b>
<b>5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe</b> .....	<b>9</b>
<b>5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes</b> .....	<b>9</b>
<b>5.8. Abats et conditionnement des abats crus</b> .....	<b>9</b>
<b>5.9. Préparations de viande de volaille</b> .....	<b>9</b>
<b>5.9.1. Critères particuliers aux brochettes</b> .....	<b>9</b>
<b>5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées</b> .....	<b>9</b>
<b>5.9.3. Identification des produits</b> .....	<b>10</b>
<b>5.10. Surgélation</b> .....	<b>10</b>
<b>6. Étiquetage</b> .....	<b>10</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation</b> .....	<b>10</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières</b> :.....	<b>11</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)  
21 Boulevard Réaumur  
85013 LA ROCHE SUR YON  
Tél. 02 51 36 82 51  
Courriel : contact@vendeequalite.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Dinde de Noël fermière élevée en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une dinde fermière élevée en plein air abattue à 154 jours minimum.

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers 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 154 jours	Dinde à rôtir blanche « baby » de 70 jours maximum, élevée en claustration

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum

## 4. TRAÇABILITE

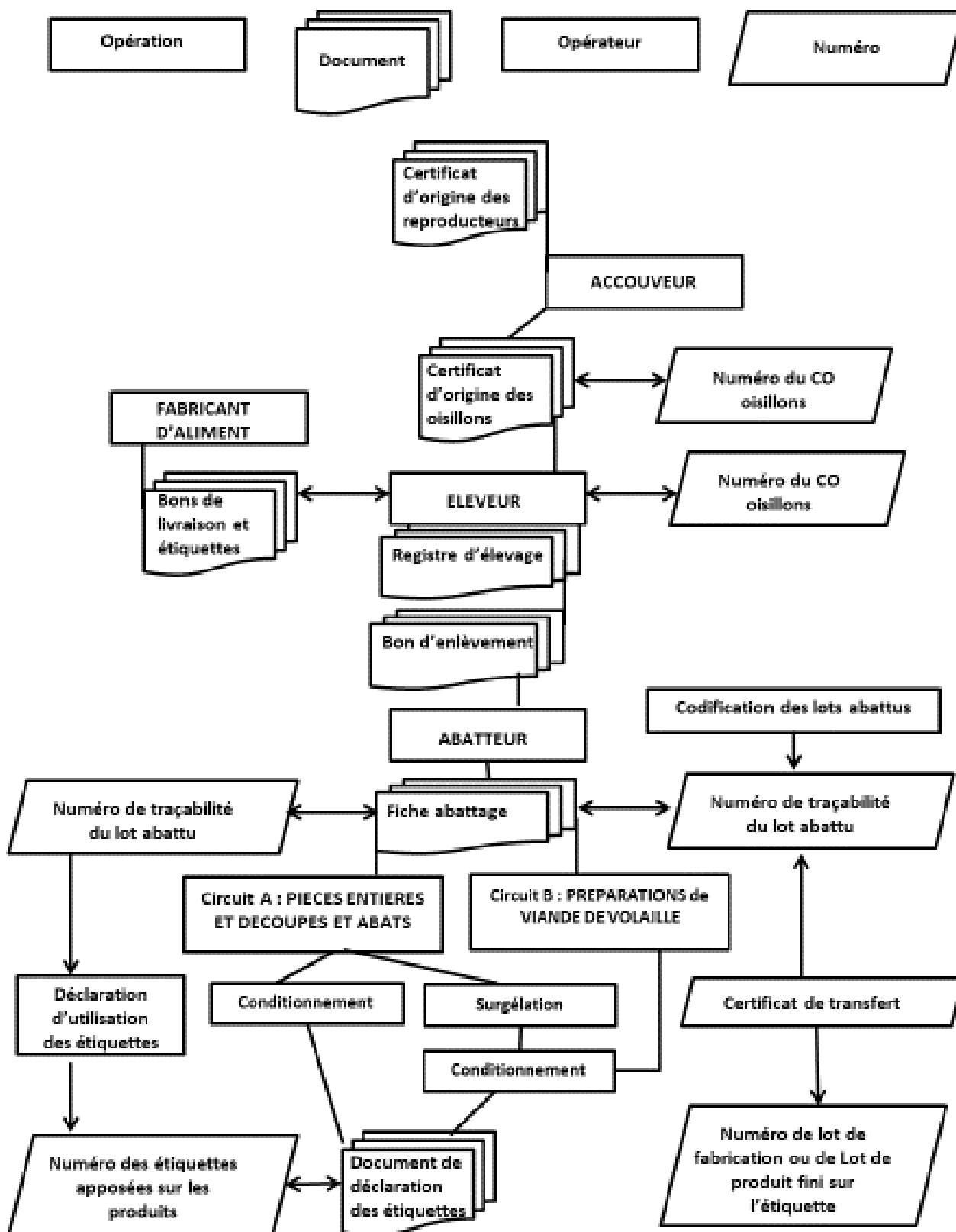
### 4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'incubation</li> <li>- Nombre d'œufs incubés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Nombre d'oisillons éclos</li> </ul>
Accoureur transmet à : Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Numéro d'ordre du CO</li> <li>- Nom et adresse du couvoir</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Nombre total d'oisillons livrés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Date de livraison</li> <li>- Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu</li> <li>- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés</li> </ul>
Éleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mortalité au jour le jour</li> <li>- Date de distribution des aliments</li> <li>- Quantité d'aliments distribués</li> <li>- Traitements et interventions effectués</li> <li>- Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés</li> </ul>
Éleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche d'élevage,</li> <li>- Certificat d'origine des oisillons,</li> <li>- Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes</li> <li>- Ordonnances,</li> <li>- Bons d'enlèvement de la bande précédente</li> <li>- Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente</li> </ul>
Éleveur transmet à : Abatteur	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de l'abattage,</li> <li>- Nombre de volailles enlevées et poids vif total</li> <li>- Type de volailles,</li> <li>- Age en jours,</li> <li>- Référence du bâtiment d'élevage</li> <li>- Numéro de bande</li> <li>- Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)</li> </ul>
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Date de l'abattage</li> <li>- Nombre de volailles abattues</li> <li>- Nombre de volailles déclassées</li> <li>- Nombre de volailles labellisées</li> <li>- Nombre de retraits</li> </ul>

Etape	Document de référence	Mentions portées
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de transfert</li> <li>- Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur</li> <li>- Poids et nombre de volailles labellisables</li> <li>- Poids et nombre de volailles déclassées</li> <li>- Date d'abattage</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Numéro de lot</li> </ul>
Atelier de découpe	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe</li> <li>- Nombre de pièces produites par type de morceaux</li> <li>- Nombre de pièces labellisées par type de morceaux</li> <li>- Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe.</li> <li>- Nombre d'étiquettes rebutées</li> </ul>
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'abattage</li> <li>Référence du lot</li> <li>- Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette)</li> <li>- Numéro de la première étiquette utilisée</li> <li>- Numéro de la dernière étiquette utilisée</li> <li>- Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées</li> <li>- Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).</li> </ul>
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom de l'éleveur</li> <li>- Nom de l'accoureur</li> <li>- Date d'éclosion des oisillons</li> <li>- Date de mise en place des oisillons</li> <li>- Nombre d'oisillons livrés</li> <li>- Date de l'enlèvement</li> <li>- Age à l'abattage</li> <li>- Nom de l'abatteur</li> <li>- Nombre de volailles enlevés</li> <li>- Nombre de volailles labellisables</li> <li>- Nombre de volailles labellisés</li> <li>- Taux (%) de labellisation</li> </ul>

#### 4.2. Schéma de traçabilité



## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Multiplication / Accoupage

#### 5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Dindes de Noël » dans le répertoire des croisements utilisables en volailles label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S2</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

### 5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S12</b>	Élevage en plein air total	<p>Les dindes sont élevées en plein air total à partir du 70ème jour avec un accès permanent au parcours.</p> <p>Durant cette période de plein air total et jusqu'à l'abattage, les dindes peuvent bénéficier d'un abri. Il s'agit d'un bâtiment couvert, ouvert constamment sur le parcours, quelles que soient les conditions climatiques. Au minimum, l'ouverture sur le parcours est effective sur la totalité d'un long pan du bâtiment.</p> <p>La densité maximale sous cet abri est de 8 dindes / m<sup>2</sup>, soit une surface d'abri minimum de 320 m<sup>2</sup> pour 2500 dindes.</p> <p>- S'il n'y a pas d'abri sur le parcours, des perchoirs en nombre suffisant doivent être disposés dans le parcours. La longueur de perchoirs doit être au minimum de 20 cm par dinde.</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Si un abri est présent sur le parcours, d'une surface suffisante pour accueillir l'ensemble des dindes tout en respectant la densité maximale de 8 dindes/m<sup>2</sup>, la présence de perchoirs sur le parcours n'est pas obligatoire.</li> <li>- Si un abri est présent sur le parcours, d'une surface insuffisante pour accueillir l'ensemble des dindes et ne permettant donc pas de respecter la densité maximum de 8 dindes/m<sup>2</sup>, des perchoirs doivent être disposés en complément dans le parcours. La longueur de perchoirs doit être au minimum de 20 cm par dinde ne pouvant être accueillie sous l'abri.</li> </ul>

#### 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
<b>S3</b>	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

##### 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
<b>S5</b>	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
<b>S13</b>	Caractéristiques du parcours	<p>Si des cultures sont implantées sur le parcours :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le calcul de la surface du parcours doit prendre en compte la surface des cultures ;</li> <li>- les cultures sont exclusivement réservées aux dindes</li> </ul>

#### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*



#### 5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S7</b> <b>(Cf C56)</b>	<b><u>Age minimal d'abattage</u></b>	<b><u>154 jours</u></b>

#### 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

##### 5.7.1. Critères particuliers à la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

#### 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*

##### 5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

*Non concerné*

### 5.9.3. Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S15</b>	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
<b>S15</b>	(Autres modes de présentation)	Visuel

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :**

Catégorie de matières premières	Matières Premières	démarrage		croissance		finition	
		mini	max	mini	max	mini	max
		Au minimum 30% de céréales et dérivés de céréales		50% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70
	Maïs	-	50	-	60	-	70
	Orge	-	20	-	30	-	40
	Triticale	-	50	-	60	-	70
	Seigle	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5

\*Conditions de Productions Communes

## Cahier des charges du label rouge n° LA 03/82 « Pintade fermière élevée en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimentée avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 94 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 justifiant la qualité supérieure .....	3
4.	Traçabilité .....	3
4.1.	Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité.....	3
4.2.	Schéma de traçabilité.....	5
5.	Méthode d'obtention.....	7
5.1.	Schéma de vie .....	7
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	7
5.2.1.	Oisillons mis en place .....	7
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage .....	7
5.3.	Alimentation des volailles .....	7
5.4.	Élevage .....	7
5.4.1.	Provenance des volailles .....	7
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	7
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....	7
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage.....	7
5.4.3.	Parcours .....	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	8
5.4.5.	Enlèvement de la bande .....	8
5.4.6.	Ramassage et transport .....	8
5.5.	Abattage .....	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières .....	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes .....	8
5.7.1.	Critères particuliers à la découpe.....	8
5.7.1.1.	Présentations possibles pour la découpe .....	8
5.7.1.2.	Conditionnement et identification des découpes .....	8
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus .....	8
5.9.	Préparations de viande de volaille .....	8
5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes .....	8
5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées.....	8
5.9.3.	Identification des produits.....	9
5.10.	Surgélation .....	9
6.	Étiquetage.....	9
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....	9
	Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : .....	10

## 1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)  
21 Boulevard Réaumur  
85013 LA ROCHE SUR YON  
Tél. 02 51 36 82 51  
Courriel : contact@vendeequalite.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Pintade fermière élevée en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une pintade fermière élevée en plein air, abattue à 94 jours minimum.

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

*Cf. conditions de production communes*

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimentée avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum,
- Fermière - élevé en plein air,
- Durée d'élevage 94 jours minimum.

## 4. TRAÇABILITE

### 4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

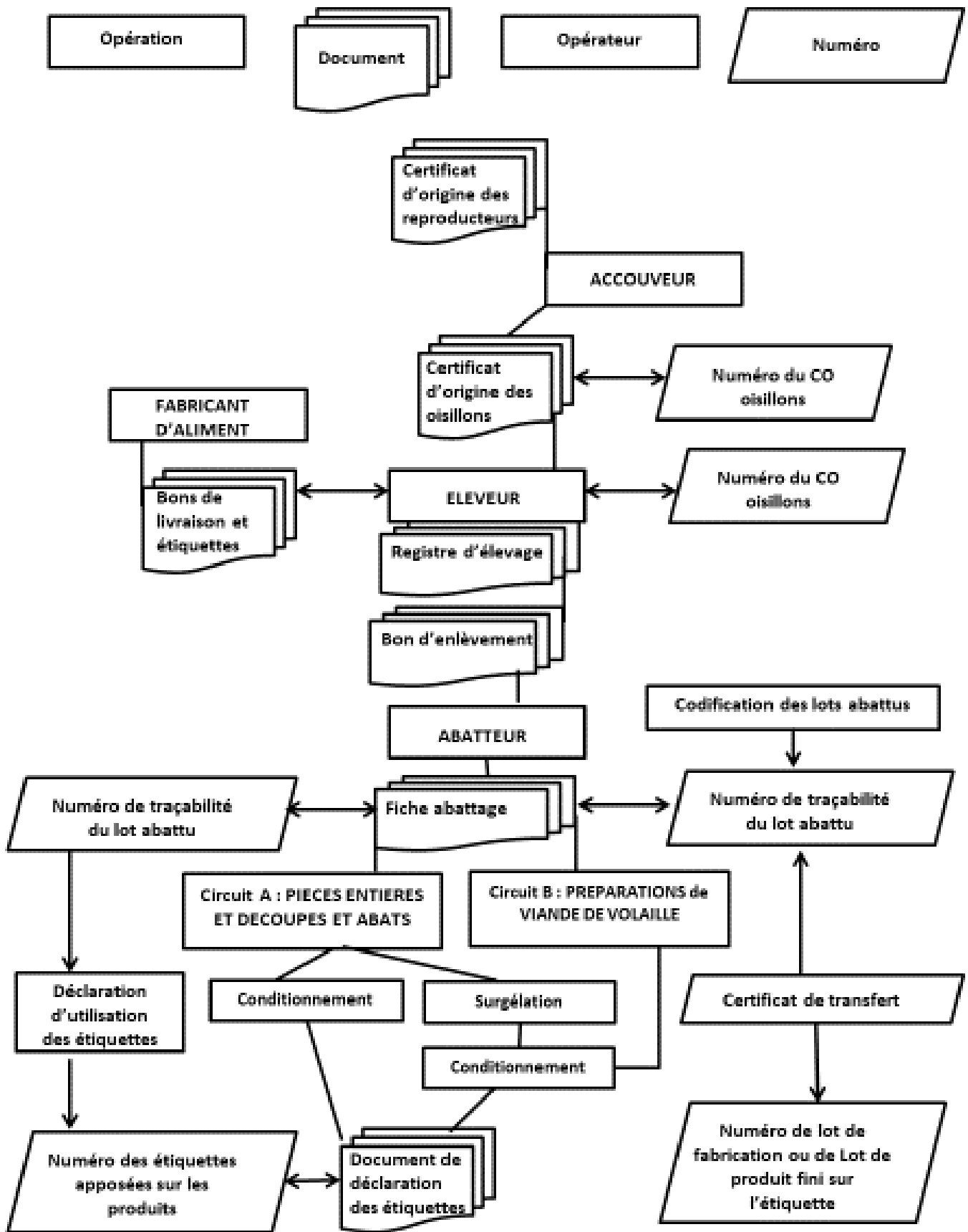
Etape	Document de référence	Mentions portées
Accouveur	Enregistrement du suivi de la ponte et de	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés

Etape	Document de référence	Mentions portées
	l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Nombre d'oisillons éclos</li> </ul>
<p>Accouveur transmet à :</p> <p><b>Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)</b></p>	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Numéro d'ordre du CO</li> <li>- Nom et adresse du couvoir</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Nombre total d'oisillons livrés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Date de livraison</li> <li>- Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu</li> <li>- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés</li> </ul>
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mortalité au jour le jour</li> <li>- Date de distribution des aliments</li> <li>- Quantité d'aliments distribués</li> <li>- Traitements et interventions effectués</li> <li>- Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés</li> </ul>
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche d'élevage,</li> <li>- Certificat d'origine des oisillons,</li> <li>- Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes</li> <li>- Ordonnances,</li> <li>- Bons d'enlèvement de la bande précédente</li> <li>- Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente</li> </ul>
Eleveur transmet à : Abatteur	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de l'abattage,</li> <li>- Nombre de volailles enlevées et poids vif total</li> <li>- Type de volailles,</li> <li>- Age en jours,</li> <li>- Référence du bâtiment d'élevage</li> <li>- Numéro de bande</li> <li>- Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)</li> </ul>
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Date de l'abattage</li> <li>- Nombre de volailles abattues</li> <li>- Nombre de volailles déclassées</li> <li>- Nombre de volailles labellisées</li> <li>- Nombre de retraits</li> </ul>
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de transfert</li> <li>- Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur</li> <li>- Poids et nombre de volailles labellisables</li> <li>- Poids et nombre de volailles déclassées</li> <li>- Date d'abattage</li> </ul>

Etape	Document de référence	Mentions portées
de conditionnement) et à ODG		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Numéro de lot</li> </ul>
Atelier de découpe	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe</li> <li>- Nombre de pièces produites par type de morceaux</li> <li>- Nombre de pièces labellisées par type de morceaux</li> <li>- Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe.</li> <li>- Nombre d'étiquettes rebutées</li> </ul>
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'abattage</li> <li>Référence du lot</li> <li>- Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette)</li> <li>- Numéro de la première étiquette utilisée</li> <li>- Numéro de la dernière étiquette utilisée</li> <li>- Nombre d'étiquettes détruites</li> <li>- Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).</li> </ul>
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom de l'éleveur</li> <li>- Nom de l'accoureur</li> <li>- Date d'éclosion des oisillons</li> <li>- Date de mise en place des oisillons</li> <li>- Nombre d'oisillons livrés</li> <li>- Date de l'enlèvement</li> <li>- Age à l'abattage</li> <li>- Nom de l'abatteur</li> <li>- Nombre de volailles enlevés</li> <li>- Nombre de volailles labellisables</li> <li>- Nombre de volailles labellisés</li> <li>- Taux (%) de labellisation</li> </ul>

#### 4.2. Schéma de traçabilité





## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Multiplication / Accoupage

#### 5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de l'espèce « pintade » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S2</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

### 5.4. Élevage

#### 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
<b>S3</b>	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

##### 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
<b>S16</b>	Mode d'élevage	L'élevage des pintades se pratique exclusivement sur parcours en plein air

S5	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
----	-------------------------	--

#### **5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.4.5. Enlèvement de la bande**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **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**

##### **5.7.1. Critères particuliers à la découpe**

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### **5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe**

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### **5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

#### **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*

##### **5.9.1. Critères particuliers aux brochettes**

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### **5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées**

*Non concerné*

### 5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S15</b>	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volailles (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

### 5.10 Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
<b>S15</b>	(Autres modes de présentation)	Visuel

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :**

Catégorie de matières premières	Matières Premières	démarrage		croissance		finition	
		mini	max	mini	max	mini	max
		Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70
	Maïs	-	50	-	60	-	70
	Orge	-	20	-	30	-	40
	Triticale	-	50	-	60	-	70
	Seigle	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	8

\*Conditions de Productions Communes

## Cahier des charges du label rouge n° LA 17/88 « Chapon noir fermier élevé en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 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 justifiant la qualité supérieure .....	3
4.	Traçabilité .....	3
4.1.	Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité.....	3
4.2.	Schéma de traçabilité.....	6
5.	Méthode d'obtention.....	7
5.1.	Schéma de vie .....	7
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	7
5.2.1.	Oisillons mis en place.....	7
5.2.2.	7	
5.2.3.	Homogénéité des volailles après élevage .....	7
5.3.	Alimentation des volailles .....	7
5.4.	Élevage .....	7
5.4.1.	Provenance des volailles .....	7
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	7
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....	7
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage.....	7
5.4.3.	Parcours .....	8
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	8
5.4.5.	Enlèvement de la bande .....	8
5.4.6.	Ramassage et transport .....	8
5.5.	Abattage .....	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières .....	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes .....	8
5.7.1.	Critères particuliers à la découpe.....	8
5.7.1.1.	Présentations possibles pour la découpe .....	8
5.7.1.2.	Conditionnement et identification des découpes .....	8
5.8.	Abats et conditionnements des abats crus.....	8
5.9.	Préparation de viandes de volailles .....	9
5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes .....	9
5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées.....	9
5.9.3.	Identification des produits.....	9
5.10.	Surgélation .....	9
6.	Étiquetage.....	9
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....	9
	Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : .....	10

## 1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)

21 Boulevard Réaumur

85013 LA ROCHE SUR YON

Tél. 02 51 36 82 51

Courriel : contact@vendeequalite.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon noir fermier élevé en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet noir fermier élevé en plein air, abattu à 154 jours minimum.

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelées ;
- 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 154 jours	Environ 140 jours (maximum 145 jours)
Surface minimale du parcours	2,2 m2 / sujet jusqu'au 91ème jour	Elevage en claustration

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum

## 4. TRAÇABILITE

### 4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

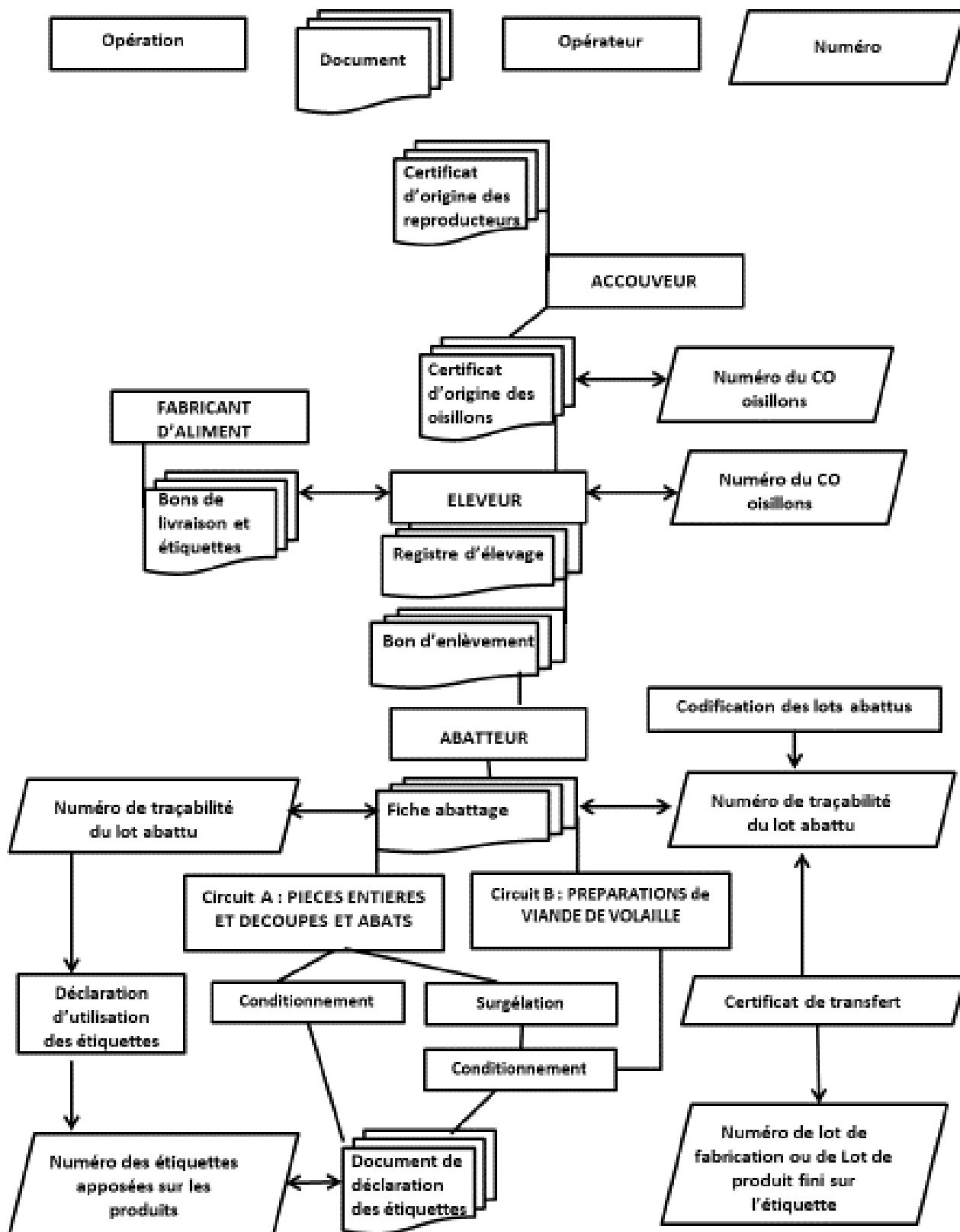
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.



<b>Etape</b>	<b>Document de référence</b>	<b>Mentions portées</b>
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'incubation</li> <li>- Nombre d'œufs incubés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Nombre d'oisillons éclos</li> </ul>
Accoureur transmet à :  Eleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Numéro d'ordre du CO</li> <li>- Nom et adresse du couvoir</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Nombre total d'oisillons livrés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Date de livraison</li> <li>- Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu</li> <li>- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés</li> </ul>
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mortalité au jour le jour</li> <li>-</li> <li>- Date de distribution des aliments</li> <li>- Quantité d'aliments distribués</li> <li>- Traitements et interventions effectués</li> <li>- Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés</li> </ul>
	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche d'élevage,</li> <li>- Certificat d'origine des oisillons,</li> <li>- Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes</li> <li>- Ordonnances,</li> <li>- Bons d'enlèvement de la bande précédente</li> <li>- Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente</li> </ul>
Eleveur transmet à : Abatteur	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de l'abattage,</li> <li>- Nombre de volailles enlevées et le poids vif total</li> <li>- Type de volailles,</li> <li>- Age en jours,</li> <li>- Référence du bâtiment d'élevage</li> <li>- Numéro de bande</li> <li>- Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)</li> </ul>
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Date de l'abattage</li> <li>-</li> <li>- Nombre de volailles abattues</li> <li>- Nombre de volailles déclassées</li> <li>- Nombre de volailles labellisées</li> <li>- Nombre de retraits</li> </ul>

Etape	Document de référence	Mentions portées
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de transfert</li> <li>- Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur</li> <li>- Poids et nombre de volailles labellisables</li> <li>- Poids et nombre de volailles déclassées</li> <li>- Date d'abattage</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Numéro de lot</li> </ul>
Atelier de découpe	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe</li> <li>- Nombre de pièces produites par type de morceaux</li> <li>- Nombre de pièces labellisées par type de morceaux</li> <li>- Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe.</li> <li>- Nombre d'étiquettes rebutées</li> </ul>
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à l'ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'abattage</li> <li>- Référence du lot</li> <li>- Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette)</li> <li>- Numéro de la première étiquette utilisée</li> <li>- Numéro de la dernière étiquette utilisée</li> <li>- Nombre d'étiquettes détruites</li> <li>- Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).</li> </ul>
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom de l'éleveur</li> <li>- Nom de l'accoureur</li> <li>-</li> <li>- Date d'éclosion des oisillons</li> <li>- Date de mise en place des oisillons</li> <li>- Nombre d'oisillons livrés</li> <li>- Date de l'enlèvement</li> <li>- Age à l'abattage</li> <li>- Nom de l'abatteur</li> <li>- Nombre de volailles enlevés</li> <li>- Nombre de volailles labellisables</li> <li>- Nombre de volailles labellisés</li> <li>- Taux (%) de labellisation</li> </ul>

#### 4.2. Schéma de traçabilité



## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Multiplication / Accoupage

#### 5.2.1. Oisillons mis en place

#### 5.2.2.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « poulet à pattes noires cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables en volailles label rouge

#### 5.2.3. Homogénéité des volailles après élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S2</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

### 5.4. Élevage

#### 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
<b>S3</b>	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

##### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S4</b>	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

### 5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
<b><u>S6</u></b> <b>(Cf C47)</b>	<b><u>Surface minimale du parcours</u></b>	<b><u>2,2 m2 / sujet jusqu'au 91<sup>ème</sup> jour</u></b>

### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S7</u></b> <b>(Cf C56)</b>	<b><u>Age minimal d'abattage</u></b>	<b><u>154 jours</u></b>

### 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 productions spécifiques*

### 5.7. Découpe et conditionnement des découpes

#### 5.7.1. Critères particuliers à la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

### 5.8. Abats et conditionnements des abats crus

*Pas de conditions de productions spécifiques*

## 5.9. Préparation de viandes de volailles

*Pas de conditions de productions spécifiques*

### 5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

*Pas de conditions de productions spécifiques*

### 5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

*Non concerné*

### 5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S15</b>	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

## 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de productions spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
<b>S15</b>	(Autres modes de présentation)	Visuel

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :**

Catégorie de matières premières	Matières Premières	démarrage		croissance		finition 1		finition 2 4 dernières semaines avant abattage	
		mini	max	mini	max	mini	max	mini	max
		Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée				80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70	-	80
	Maïs	-	50	-	60	-	70	-	80
	Orge	-	20	-	30	-	40	-	50
	Triticale	-	50	-	60	-	70	-	80
	Seigle	-	10	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5	-	5

\*Conditions de Productions Communes

## Cahier des charges du label rouge n° LA 56/88 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge.....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit .....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant .....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure .....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité .....</b>	<b>3</b>
<b>4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité.....</b>	<b>3</b>
<b>4.2. Schéma de traçabilité.....</b>	<b>5</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2. Multiplication / Accoupage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.1. Oisillons mis en place.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3. Alimentation des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4. Élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.3. Parcours .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.5. Enlèvement de la bande.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>8</b>
<b>5.7. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>8</b>
<b>5.7.1. Critères particuliers à la découpe.....</b>	<b>8</b>
<b>5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe.....</b>	<b>8</b>
<b>5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes.....</b>	<b>8</b>
<b>5.8. Abats et conditionnement des abats crus .....</b>	<b>8</b>
<b>5.9. Préparations de viande de volaille .....</b>	<b>8</b>
<b>5.9.1. Critères particuliers aux brochettes .....</b>	<b>8</b>
<b>5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées.....</b>	<b>9</b>
<b>5.9.3. Identification des produits.....</b>	<b>9</b>
<b>5.10. Surgélation .....</b>	<b>9</b>
<b>6. Étiquetage.....</b>	<b>9</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>9</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières .....</b>	<b>10</b>

## **1. NOM DU DEMANDEUR**

VENDEE QUALITE (VQ)  
21 Boulevard Réaumur  
85013 LA ROCHE SUR YON  
Tél. 02 51 36 82 51  
Courriel : contact@vendeequalite.fr

## **2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE**

« Poulet jaune fermier élevé en plein air »

## **3. DESCRIPTION DU PRODUIT**

### **3.1. Présentation du produit**

Les produits label rouge sont issus d'un poulet jaune fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

### **3.2. Comparaison avec le produit courant**

*Cf. conditions de production communes*

### **3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure**

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum

## **4. TRAÇABILITE**

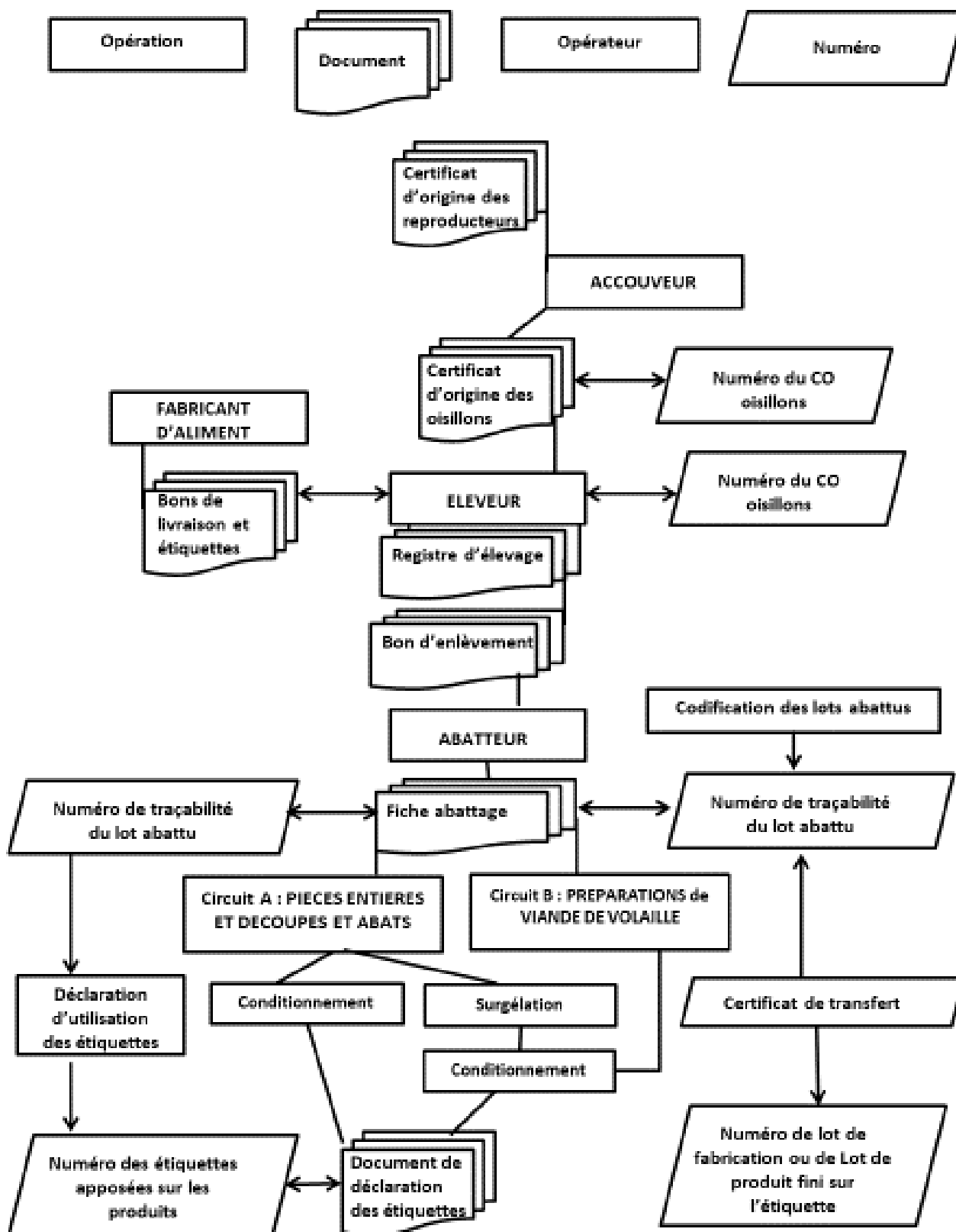
### **4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité**

Les documents ou éléments d'identification utilisés à chaque étape d'élaboration du produit final doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

<b>Etape</b>	<b>Document de référence</b>	<b>Mentions portées</b>
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'incubation</li> <li>- Nombre d'œufs incubés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Nombre d'oisillons éclos</li> </ul>
Accoureur transmet à : Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Numéro d'ordre du CO</li> <li>- Nom et adresse du couvoir</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Nombre total d'oisillons livrés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Date de livraison</li> <li>- Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu</li> <li>- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés</li> </ul>
Éleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mortalité au jour le jour</li> <li>- Date de distribution des aliments</li> <li>- Quantité d'aliments distribués</li> <li>- Traitements et interventions effectués</li> <li>- Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés</li> </ul>
Éleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche d'élevage,</li> <li>- Certificat d'origine des oisillons</li> <li>- Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes</li> <li>- Ordonnances</li> <li>- Bons d'enlèvement de la bande précédente</li> <li>- Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente</li> </ul>
Éleveur transmet à : Abatteur	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de l'abattage,</li> <li>- Nombre de volailles enlevées et poids vif total</li> <li>- Type de volailles</li> <li>- Age en jours</li> <li>- Référence du bâtiment d'élevage</li> <li>- Numéro de bande</li> <li>- Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)</li> </ul>
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Date de l'abattage</li> <li>- Nombre de volailles abattues</li> <li>- Nombre de volailles déclassées</li> <li>- Nombre de volailles labellisées</li> <li>- Nombre de retraits</li> </ul>
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de transfert</li> <li>- Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur</li> <li>- Poids et nombre de volailles labellisables</li> <li>- Poids et nombre de volailles déclassées</li> <li>- Date d'abattage</li> </ul>

<b>Etape</b>	<b>Document de référence</b>	<b>Mentions portées</b>
de conditionnement) et à ODG		- Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe	Document découpe	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe - Nombre d'étiquettes rebutées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - Référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevées - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisées - Taux (%) de labellisation

#### 4.2. Schéma de traçabilité



## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Multiplication / Accoupage

#### 5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « poulet à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables en volailles label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S2</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

### 5.4. Élevage

#### 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
<b>S3</b>	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

##### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S4</b>	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

### 5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.

### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.4.5. Enlèvement de la bande

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 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

#### 5.7.1. Critères particuliers à la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

### 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*

#### 5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées**

*Non concerné*

**5.9.3 Identification des produits**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S15</b>	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

**5.10. Surgélation**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**6. ÉTIQUETAGE**

*Pas de dispositions spécifiques*

**7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION**

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
<b>S15</b>	(Autres modes de présentation)	Visuel



**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES**

Catégorie de matières premières	Matières Premières	démarrage		croissance		finition	
		mini	max	mini	max	mini	max
		Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70
	Maïs	-	50	-	60	-	70
	Orge	-	20	-	30	-	40
	Triticale	-	50	-	60	-	70
	Seigle	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	-	6	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5

\*Conditions de Productions Communes

## Cahier des charges du label rouge n° LA 20/90 « Caille fermière élevée en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 42 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 justifiant la qualité supérieure .....	3
4.	Traçabilité .....	3
4.1.	Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité.....	3
4.2.	Schéma de traçabilité.....	5
5.	Méthode d'obtention.....	7
5.1.	Schéma de vie .....	7
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	7
5.2.1.	Oisillons mis en place.....	7
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage .....	7
5.3.	Alimentation des volailles .....	7
5.4.	Élevage .....	7
5.4.1.	Provenance des volailles .....	7
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	7
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....	7
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage.....	7
5.4.3.	Parcours .....	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	8
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	8
5.4.6.	Ramassage et transport .....	8
5.5.	Abattage .....	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières .....	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes .....	8
5.7.1.	Critères particuliers à la découpe.....	8
5.7.1.1.	Présentations possibles pour la découpe .....	8
5.7.1.2.	Conditionnement et identification des découpes .....	8
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus .....	8
5.9.	Préparations de viande de volaille .....	8
5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes .....	8
5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées.....	8
5.9.3.	Identification des produits.....	9
5.10.	Surgélation.....	9
6.	Étiquetage.....	9
	Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : .....	10

## **1. NOM DU DEMANDEUR**

VENDEE QUALITE (VQ)  
21 Boulevard Réaumur  
85013 LA ROCHE SUR YON  
Tél. 02 51 36 82 51  
Courriel : contact@vendeequalite.fr

## **2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE**

« Caille fermière élevée en plein air »

## **3. DESCRIPTION DU PRODUIT**

### **3.1. Présentation du produit**

Les produits label rouge sont issus d'une caille fermière élevée en plein air abattu à 42 jours minimum.

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

### **3.2. Comparaison avec le produit courant**

*Cf. conditions de production communes*

### **3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure**

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 42 jours minimum

## **4. TRAÇABILITE**

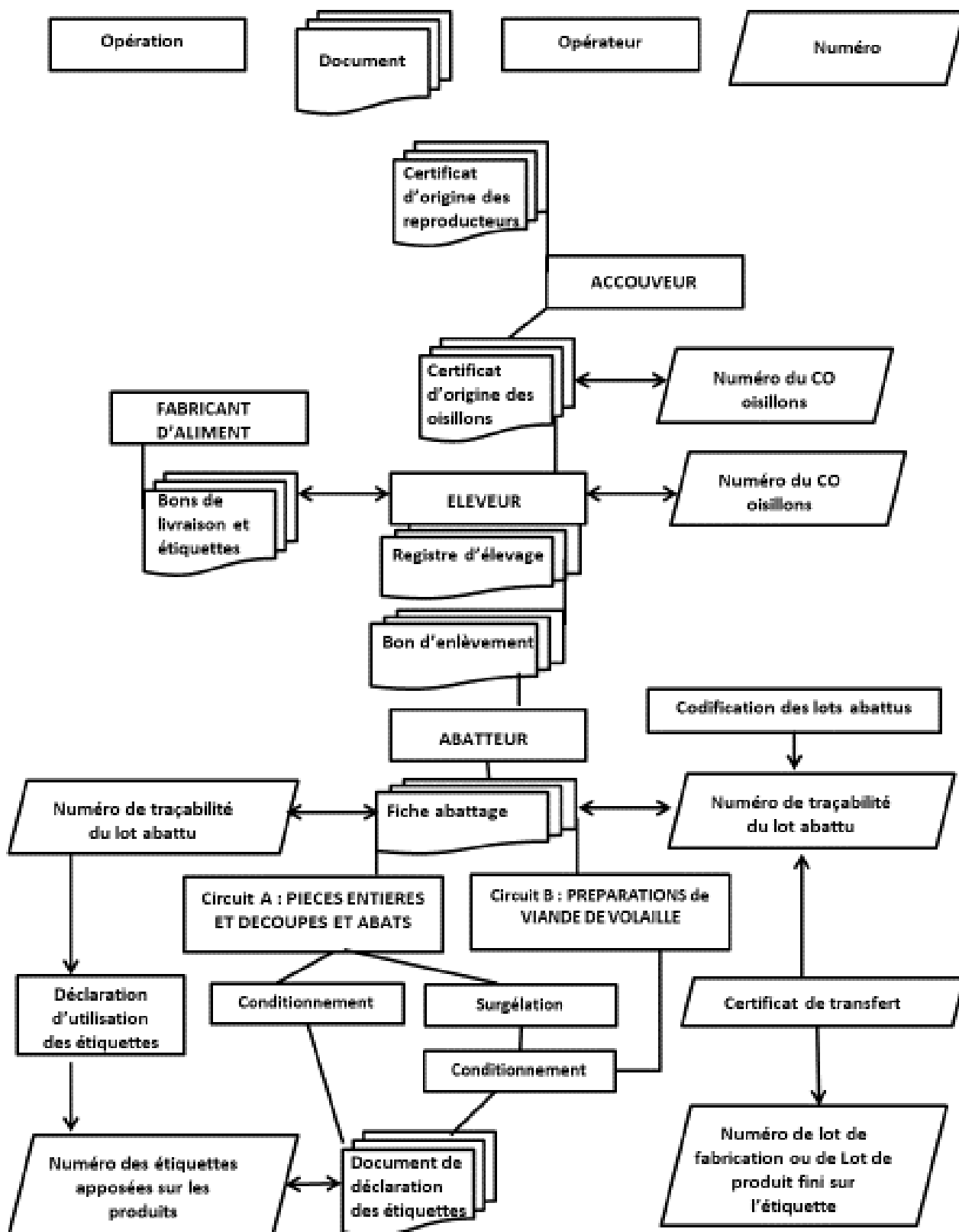
### **4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité**

Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

<b>Etape</b>	<b>Document de référence</b>	<b>Mentions portées</b>
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'incubation</li> <li>- Nombre d'œufs incubés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Nombre d'oisillons éclos</li> </ul>
Accoureur transmet à : Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Numéro d'ordre du CO</li> <li>- Nom et adresse du couvoir</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Nombre total d'oisillons livrés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Date de livraison</li> <li>- Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu</li> <li>- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés</li> </ul>
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mortalité au jour le jour- Date de distribution des aliments</li> <li>- Quantité d'aliments distribués</li> <li>- Traitements et interventions effectués</li> <li>- Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés</li> </ul>
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche d'élevage,</li> <li>- Certificat d'origine des oisillons,</li> <li>- Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes</li> <li>- Ordonnances,</li> <li>- Bons d'enlèvement de la bande précédente</li> <li>- Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente</li> </ul>
Eleveur transmet à : Abatteur	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de l'abattage,</li> <li>- Nombre de volailles enlevées et poids vif total</li> <li>- Type de volailles,</li> <li>- Age en jours,</li> <li>- Référence du bâtiment d'élevage</li> <li>- Numéro de bande</li> <li>- Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)</li> </ul>
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Date de l'abattage- Nombre de volailles abattues- Nombre de volailles déclassées</li> <li>- Nombre de volailles labellisées</li> <li>- Nombre de retraits</li> </ul>
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de transfert</li> <li>- Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur</li> <li>- Poids et nombre de volailles labellisables</li> <li>- Poids et nombre de volailles déclassées</li> <li>- Date d'abattage</li> </ul>

Etape	Document de référence	Mentions portées
de conditionnement) et à ODG		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Numéro de lot</li> </ul>
Atelier de découpe	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe</li> <li>- Nombre de pièces produites par type de morceaux</li> <li>- Nombre de pièces labellisées par type de morceaux</li> <li>- Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe.</li> <li>- Nombre d'étiquettes rebutées</li> </ul>
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'abattage Référence du lot</li> <li>- Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette)</li> <li>- Numéro de la première étiquette utilisée</li> <li>- Numéro de la dernière étiquette utilisée</li> <li>- Nombre d'étiquettes détruites</li> <li>- Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).</li> </ul>
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom de l'éleveur</li> <li>- Nom de l'accoureur</li> <li>- Date d'éclosion des oisillons</li> <li>- Date de mise en place des oisillons</li> <li>- Nombre d'oisillons livrés</li> <li>- Date de l'enlèvement</li> <li>- Age à l'abattage</li> <li>- Nom de l'abatteur</li> <li>- Nombre de volailles enlevés</li> <li>- Nombre de volailles labellisables</li> <li>- Nombre de volailles labellisés</li> <li>- Taux (%) de labellisation</li> </ul>

#### 4.2. Schéma de traçabilité



## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Multiplication / Accoupage

#### 5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Caille » dans le répertoire des croisements utilisables en volailles label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S2</b>	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

### 5.4. Élevage

#### 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
<b>S3</b>	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

##### 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
<b>S5</b>	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.



**5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.4.5. Enlèvement de la bande**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**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**

**5.7.1. Critères particuliers à la découpe**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

**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*

**5.9.1. Critères particuliers aux brochettes**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées**

*Non concerné*

### 5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S15</b>	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
<b>S15</b>	(Autres modes de présentation)	Visuel

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :**

Catégorie de matières premières	Matières Premières	démarrage		finition	
		mini	max	mini	max
		Au minimum 55% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	70
	Maïs	-	50	-	70
	Orge	-	20	-	40
	Triticale	-	50	-	70
	Seigle	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50
	Avoine	-	20	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	8

\*Conditions de Productions Communes

## Cahier des charges du label rouge n° LA 19/94 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 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 justifiant la qualité supérieure .....	3
4.	Traçabilité .....	3
4.1.	Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité.....	3
4.2.	Schéma de traçabilité.....	5
5.	Méthode d'obtention.....	7
5.1.	Schéma de vie .....	7
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	7
5.2.1.	Oisillons mis en place.....	7
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage .....	7
5.3.	Alimentation des volailles .....	7
5.4.	Élevage .....	7
5.4.1.	Provenance des volailles .....	7
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	7
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....	7
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage.....	7
5.4.3.	Parcours .....	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	8
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	8
5.4.6.	Ramassage et transport .....	8
5.5.	Abattage .....	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières .....	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes .....	8
5.7.1.	Critères particuliers à la découpe.....	8
5.7.1.1.	Présentations possibles pour la découpe .....	8
5.7.1.2.	Conditionnement et identification des découpes .....	8
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus .....	8
5.9.	Préparation de viande de volaille.....	8
5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes .....	8
5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées.....	8
5.9.3.	Identification des produits.....	9
5.10.	Surgélation.....	9
6.	Étiquetage.....	9
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....	9
	Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : .....	10

## 1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)  
21 Boulevard Réaumur  
85013 LA ROCHE SUR YON  
Tél. 02 51 36 82 51  
Courriel : contact@vendeequalite.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon de pintade fermier élevé en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon de pintade mâle fermier élevé en plein air abattu à 154 jours minimum.

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers 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 154 jours	Environ 140 jours (maximum 145 jours)

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum

## 4. TRAÇABILITE

### 4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

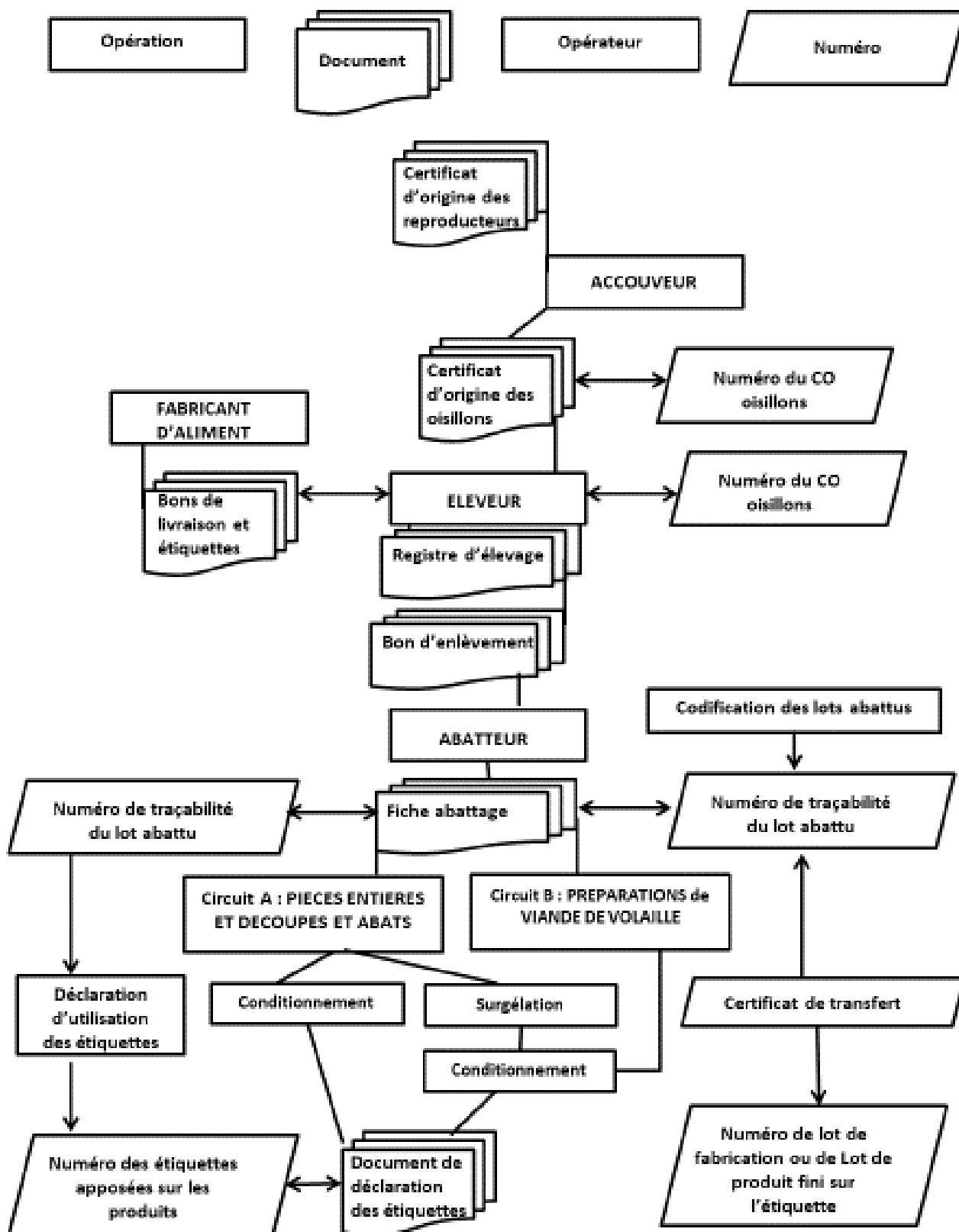
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'incubation</li> <li>- Nombre d'œufs incubés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Nombre d'oisillons éclos</li> </ul>
Accoureur transmet à : Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Numéro d'ordre du CO</li> <li>- Nom et adresse du couvoir</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Nombre total d'oisillons livrés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Date de livraison</li> <li>- Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu</li> <li>- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés</li> </ul>
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mortalité au jour le jour</li> <li>- Date de distribution des aliments</li> <li>- Quantité d'aliments distribués</li> <li>- Traitements et interventions effectués</li> <li>- Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés</li> </ul>
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche d'élevage,</li> <li>- Certificat d'origine des oisillons,</li> <li>- Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes</li> <li>- Ordonnances,</li> <li>- Bons d'enlèvement de la bande précédente</li> <li>- Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente</li> </ul>
Eleveur transmet à : Abatteur	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de l'abattage,</li> <li>- Nombre de volailles enlevées et poids vif total</li> <li>- Type de volailles,</li> <li>- Age en jours,</li> <li>- Référence du bâtiment d'élevage</li> <li>- Numéro de bande</li> <li>- Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)</li> </ul>
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Date de l'abattage</li> <li>- Nombre de volailles abattues</li> <li>- Nombre de volailles déclassées</li> <li>- Nombre de volailles labellisées</li> <li>- Nombre de retraits</li> </ul>
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de transfert</li> <li>- Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur</li> <li>- Poids et nombre de volailles labellisables</li> <li>- Poids et nombre de volailles déclassées</li> </ul>

Étape	Document de référence	Mentions portées
fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'abattage</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Numéro de lot</li> </ul>
Atelier de découpe	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe</li> <li>- Nombre de pièces produites par type de morceaux</li> <li>- Nombre de pièces labellisées par type de morceaux</li> <li>- Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe.</li> <li>- Nombre d'étiquettes rebutées</li> </ul>
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à l'ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'abattage</li> <li>Référence du lot</li> <li>- Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette)</li> <li>- Numéro de la première étiquette utilisée</li> <li>- Numéro de la dernière étiquette utilisée</li> <li>- Nombre d'étiquettes détruites</li> <li>- Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).</li> </ul>
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom de l'éleveur</li> <li>- Nom de l'accoureur</li> <li>- Date d'éclosion des oisillons</li> <li>- Date de mise en place des oisillons</li> <li>- Nombre d'oisillons livrés</li> <li>- Date de l'enlèvement</li> <li>- Age à l'abattage</li> <li>- Nom de l'abatteur</li> <li>- Nombre de volailles enlevés</li> <li>- Nombre de volailles labellisables</li> <li>- Nombre de volailles labellisés</li> <li>- Taux (%) de labellisation</li> </ul>

#### 4.2. Schéma de traçabilité





## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Multiplication / Accoupage

#### 5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de l'espèce « pintade » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S2</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

### 5.4. Élevage

#### 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
<b>S3</b>	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

##### 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
<b>S16</b>	Mode d'élevage	L'élevage des chapons de pintade se pratique exclusivement sur parcours en plein air.
<b>S5</b>	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.

#### **5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.4.5. Enlèvement de la bande**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S7</b> <b>(Cf C56)</b>	<b><u>Age minimal d'abattage</u></b>	<b><u>154 jours</u></b>

#### **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**

##### **5.7.1. Critères particuliers à la découpe**

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### **5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe**

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### **5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

#### **5.8. Abats et conditionnement des abats crus**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.9. Préparation de viande de volaille**

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### **5.9.1. Critères particuliers aux brochettes**

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### **5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées**

*Non concerné*

### 5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S15</b>	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
<b>S15</b>	(Autres modes de présentation)	Visuel

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :**

Catégorie de matières premières	Matières Premières	démarrage		croissance		finition 1		finition 2 4 dernières semaines avant abattage	
		mini	max	mini	max	mini	max	mini	max
		Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée				80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70	-	80
	Maïs	-	50	-	60	-	70	-	80
	Orge	-	20	-	30	-	40	-	50
	Triticale	-	50	-	60	-	70	-	80
	Seigle	-	10	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés	-	50	-	30	-	30	-	30	
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5	-	5

\*Conditions de Productions Communes

## Cahier des charges du label rouge n° LA 20/97 « Oie fermière élevée en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 175 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 .....	3
4.1.	Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité.....	3
4.2.	Schéma de traçabilité.....	5
5.	Méthode d'obtention.....	7
5.1.	Schéma de vie .....	7
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	7
5.2.1.	Oisillons mis en place.....	7
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage .....	7
5.3.	Alimentation des volailles .....	7
5.4.	Élevage .....	7
5.4.1.	Provenance des volailles .....	7
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	7
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....	7
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage.....	7
5.4.3.	Parcours .....	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	8
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	8
5.4.6.	Ramassage et transport .....	8
5.5.	Abattage .....	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières .....	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes .....	8
5.7.1.	Critères particuliers à la découpe.....	8
5.7.1.1.	Présentations possibles pour la découpe .....	8
5.7.1.2.	Conditionnement et identification des découpes .....	8
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus .....	8
5.9.	Préparations de viande de volaille .....	8
5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes .....	8
5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées.....	8
5.9.3.	Identification des produits.....	9
5.10.	Surgélation.....	9
6.	Étiquetage.....	9
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....	9
	Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : .....	10

## 1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)  
21 Boulevard Réaumur  
85013 LA ROCHE SUR YON  
Tél. 02 51 36 82 51  
Courriel : contact@vendeequalite.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Oie fermière élevée en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une oie fermière élevée en plein air abattue à 175 jours minimum.

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers 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 175 jours	Canette de 68 jours maximum

### 3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 175 jours minimum

## 4. TRAÇABILITE

### 4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.



<b>Etape</b>	<b>Document de référence</b>	<b>Mentions portées</b>
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'incubation</li> <li>- Nombre d'œufs incubés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Nombre d'oisillons éclos</li> </ul>
Accoureur transmet à : Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Numéro d'ordre du CO</li> <li>- Nom et adresse du couvoir</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Nombre total d'oisillons livrés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Date de livraison</li> <li>- Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu</li> <li>- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés</li> </ul>
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mortalité au jour le jour</li> <li>- Date de distribution des aliments</li> <li>- Quantité d'aliments distribués</li> <li>- Traitements et interventions effectués</li> <li>- Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés</li> </ul>
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche d'élevage,</li> <li>- Certificat d'origine des oisillons,</li> <li>- Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes</li> <li>- Ordonnances,</li> <li>- Bons d'enlèvement de la bande précédente</li> <li>- Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente</li> </ul>
Eleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de l'abattage,</li> <li>- Nombre de volailles enlevées et le poids vif total</li> <li>- Type de volailles,</li> <li>- Age en jours,</li> <li>- Référence du bâtiment d'élevage</li> <li>- Numéro de bande</li> <li>- Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)</li> </ul>
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Date de l'abattage</li> <li>- Nombre de volailles abattues</li> <li>- Nombre de volailles déclassées</li> <li>- Nombre de volailles labellisées</li> <li>- Nombre de retraits</li> </ul>
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas	Certificat de transfert ou document	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de transfert</li> <li>- Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur</li> <li>- Poids et nombre de volailles labellisables</li> </ul>

Etape	Document de référence	Mentions portées
de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	équivalent validé par l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids et nombre de volailles déclassées</li> <li>- Date d'abattage</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Numéro de lot</li> </ul>
Atelier de découpe	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe</li> <li>- Nombre de pièces produites par type de morceaux</li> <li>- Nombre de pièces labellisées par type de morceaux</li> <li>- Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe.</li> <li>- Nombre d'étiquettes rebutées</li> </ul>
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'abattage</li> <li>Référence du lot</li> <li>- Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette)</li> <li>- Numéro de la première étiquette utilisée</li> <li>- Numéro de la dernière étiquette utilisée</li> <li>- Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées</li> <li>- Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).</li> </ul>
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom de l'éleveur</li> <li>- Nom de l'accoureur</li> <li>- Date d'éclosion des oisillons</li> <li>- Date de mise en place des oisillons</li> <li>- Nombre d'oisillons livrés</li> <li>- Date de l'enlèvement</li> <li>- Age à l'abattage</li> <li>- Nom de l'abatteur</li> <li>- Nombre de volailles enlevés</li> <li>- Nombre de volailles labellisables</li> <li>- Nombre de volailles labellisés</li> <li>- Taux (%) de labellisation</li> </ul>

#### 4.2. Schéma de traçabilité



## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Multiplication / Accoupage

#### 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 ceux de la catégorie « Oies à rôtir » dans le répertoire des croisements utilisables en volailles label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

### 5.4. Élevage

#### 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
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

##### 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
S5	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.

#### **5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.4.5. Enlèvement de la bande**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S7</b> <b>(Cf C56)</b>	<b><u>Age minimal d'abattage</u></b>	<b><u>175 jours</u></b>

#### **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**

##### **5.7.1. Critères particuliers à la découpe**

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### **5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe**

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### **5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

#### **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*

##### **5.9.1. Critères particuliers aux brochettes**

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### **5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées**

*Non concerné*

### 5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S15</b>	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
<b>S15</b>	(Autres modes de présentation)	Visuel

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :**

Catégorie de matières premières	Matières Premières	démarrage		finition	
		mini	max	mini	max
		Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	70
	Maïs	-	50	-	70
	Orge	-	20	-	40
	Triticale	-	50	-	70
	Seigle	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50
	Avoine	-	20	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5

\*Conditions de Productions Communes

## Cahier des charges du label rouge n° LA 26/99 « Chapon blanc fermier élevé en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge.....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit .....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant .....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure .....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité .....</b>	<b>3</b>
<b>4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité.....</b>	<b>3</b>
<b>4.2. Schéma de traçabilité.....</b>	<b>5</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2. Multiplication / Accoupage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.1. Oisillons mis en place.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3. Alimentation des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4. Élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.3. Parcours .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.5. Enlèvement de la bande.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5. Abattage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.6. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>8</b>
<b>5.7. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>8</b>
<b>5.7.1. Critères particuliers à la découpe.....</b>	<b>8</b>
<b>5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe.....</b>	<b>8</b>
<b>5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes.....</b>	<b>8</b>
<b>5.8. Abats et conditionnement des abats crus .....</b>	<b>8</b>
<b>5.9. Préparations de viande de volaille .....</b>	<b>8</b>
<b>5.9.1. Critères particuliers aux brochettes .....</b>	<b>8</b>
<b>5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées.....</b>	<b>8</b>
<b>5.9.3. Identification des produits.....</b>	<b>9</b>
<b>5.10. Surgélation .....</b>	<b>9</b>
<b>6. Étiquetage.....</b>	<b>9</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>9</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : .....</b>	<b>10</b>

## **1. NOM DU DEMANDEUR**

VENDEE QUALITE (VQ)  
21 Boulevard Réaumur  
85013 LA ROCHE SUR YON  
Tél. 02 51 36 82 51  
Courriel : contact@vendeequalite.fr

## **2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE**

« Chapon blanc fermier élevé en plein air »

## **3. DESCRIPTION DU PRODUIT**

### **3.1. Présentation du produit**

Les produits label rouge sont issus d'un chapon blanc fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- 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**

*Cf. conditions de production communes*

### **3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure**

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum

## **4. TRAÇABILITE**

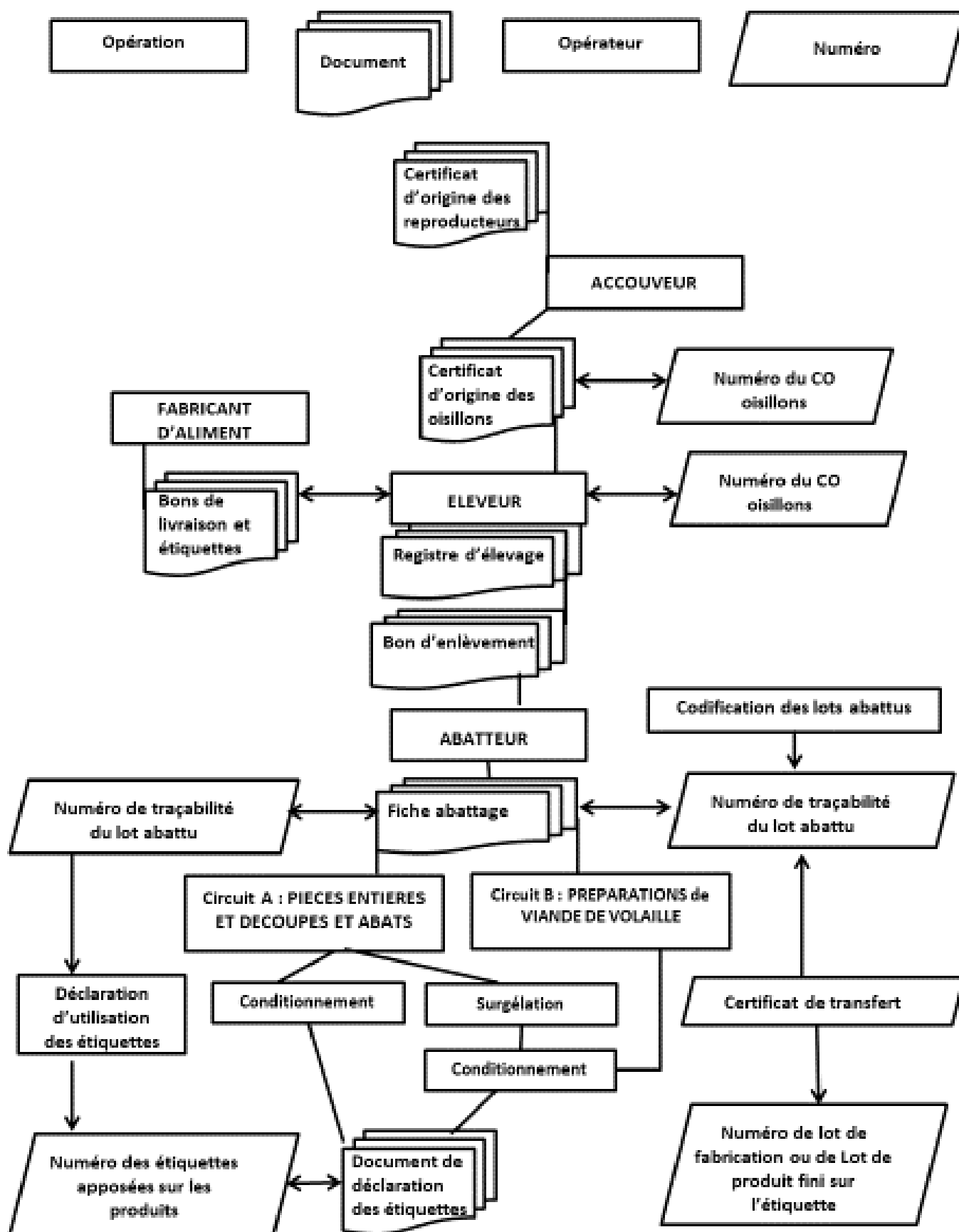
### **4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité**

Les documents ou éléments d'identification utilisés à chaque étape d'élaboration du produit final doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'incubation</li> <li>- Nombre d'œufs incubés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Nombre d'oisillons éclos</li> </ul>
Accoureur transmet à : Eleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Numéro d'ordre du CO</li> <li>- Nom et adresse du couvoir</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Nombre total d'oisillons livrés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Date de livraison</li> <li>- Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu</li> <li>- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés</li> </ul>
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mortalité au jour le jour</li> <li>- Date de distribution des aliments</li> <li>- Quantité d'aliments distribués</li> <li>- Traitements et interventions effectués</li> <li>- Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associées</li> </ul>
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche d'élevage</li> <li>- Certificat d'origine des oisillons</li> <li>- Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes</li> <li>- Ordonnances</li> <li>- Bons d'enlèvement de la bande précédente</li> <li>- Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente</li> </ul>
Eleveur transmet à Abatteur	Bons d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de l'abattage</li> <li>- Nombre de volailles enlevées et poids vif total</li> <li>- Type de volailles</li> <li>- Age en jours</li> <li>- Référence du bâtiment d'élevage</li> <li>- Numéro de bande</li> <li>- Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)</li> </ul>
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles, n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Date de l'abattage</li> <li>- Nombre de volailles abattues</li> <li>- Nombre de volailles déclassées</li> <li>- Nombre de volailles labellisées</li> <li>- Nombre de retraits</li> </ul>

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Abatteur transmet à Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de transfert</li> <li>- Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur</li> <li>- Poids et nombre de volailles labellisables</li> <li>- Poids et nombre de volailles déclassées</li> <li>- Date d'abattage</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Numéro de lot</li> </ul>
Atelier de découpe	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles, n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Nombre de carcasses de volaille cédées à l'atelier de découpe</li> <li>- Nombre de pièces produites par type de morceaux</li> <li>- Nombre de pièces labellisées par type de morceaux</li> <li>- Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe</li> <li>- Nombre d'étiquettes rebutées</li> </ul>
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à l'ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'abattage</li> <li>- Référence du lot</li> <li>- Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette)</li> <li>- Numéro de la première étiquette utilisée</li> <li>- Numéro de la dernière étiquette utilisée</li> <li>- Nombre d'étiquettes détruites</li> <li>- Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)</li> </ul>
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom de l'éleveur</li> <li>- Nom de l'accoureur</li> <li>- Date d'éclosion des oisillons</li> <li>- Date de mise en place des oisillons</li> <li>- Nombre de oisillons livrés</li> <li>- Date de l'enlèvement</li> <li>- Age à l'abattage</li> <li>- Nom de l'abatteur</li> <li>- Nombre de volailles enlevées</li> <li>- Nombre de volailles labellisables</li> <li>- Nombre de volailles labellisées</li> <li>- Taux (%) de labellisation</li> </ul>

#### 4.2. Schéma de traçabilité



## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Multiplication / Accoupage

#### 5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « poulet à pattes blanches non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables en volailles label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S2</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

### 5.4. Élevage

#### 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
<b>S3</b>	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

##### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S4</b>	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

#### 5.4.3. Parcours

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.4.5. Enlèvement de la bande**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**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**

**5.7.1. Critères particuliers à la découpe**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

**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*

**5.9.1. Critères particuliers aux brochettes**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées**

*Non concerné*

### 5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S15</b>	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
<b>S15</b>	(Autres modes de présentation)	Visuel



**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :**

Catégorie de matières premières	Matières Premières	démarrage		croissance		finition 1		finition 2 4 dernières semaines avant abattage	
		mini	max	mini	max	mini	max	mini	max
		Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée				80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70	-	80
	Maïs	-	50	-	60	-	70	-	80
	Orge	-	20	-	30	-	40	-	50
	Triticale	-	50	-	60	-	70	-	80
	Seigle	-	10	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés	-	50	-	30	-	30	-	30	
Tubercules, racines et produits dérivés Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3	
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés Cf CPC*	-	6	-	10	-	10	-	10	
Autres plantes, algues et produits dérivés Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3	
Minéraux et produits dérivés	-	5	-	5	-	5	-	5	

\*Conditions de Productions Communes

## Cahier des charges du label rouge n° LA 17/00 « Chapon jaune fermier élevé en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge.....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit .....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant .....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure .....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité .....</b>	<b>3</b>
<b>4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité.....</b>	<b>3</b>
<b>4.2. Schéma de traçabilité.....</b>	<b>5</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2. Multiplication / Accoupage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.1. Oisillons mis en place.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3. Alimentation des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4. Élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.3. Parcours .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.5. Enlèvement de la bande.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5. Abattage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.6. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>8</b>
<b>5.7. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>8</b>
<b>5.7.1. Critères particuliers à la découpe.....</b>	<b>8</b>
<b>5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe.....</b>	<b>8</b>
<b>5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes.....</b>	<b>8</b>
<b>5.8. Abats et conditionnements des abats crus.....</b>	<b>8</b>
<b>5.9. Préparation de viande de volaille.....</b>	<b>8</b>
<b>5.9.1. Critères particuliers aux brochettes .....</b>	<b>8</b>
<b>5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées.....</b>	<b>8</b>
<b>5.9.3. Identification des produits.....</b>	<b>9</b>
<b>5.10. Surgélation .....</b>	<b>9</b>
<b>6. Étiquetage.....</b>	<b>9</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>9</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : .....</b>	<b>10</b>

## **1. NOM DU DEMANDEUR**

VENDEE QUALITE (VQ)  
21 Boulevard Réaumur  
85013 LA ROCHE SUR YON  
Tél. 02 51 36 82 51  
Courriel : contact@vendeequalite.fr

## **2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE**

« Chapon jaune fermier élevé en plein air »

## **3. DESCRIPTION DU PRODUIT**

### **3.1. Présentation du produit**

Les produits label rouge sont issus d'un chapon jaune fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

### **3.2. Comparaison avec le produit courant**

*Cf. conditions de production communes*

### **3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure**

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum

## **4. TRAÇABILITE**

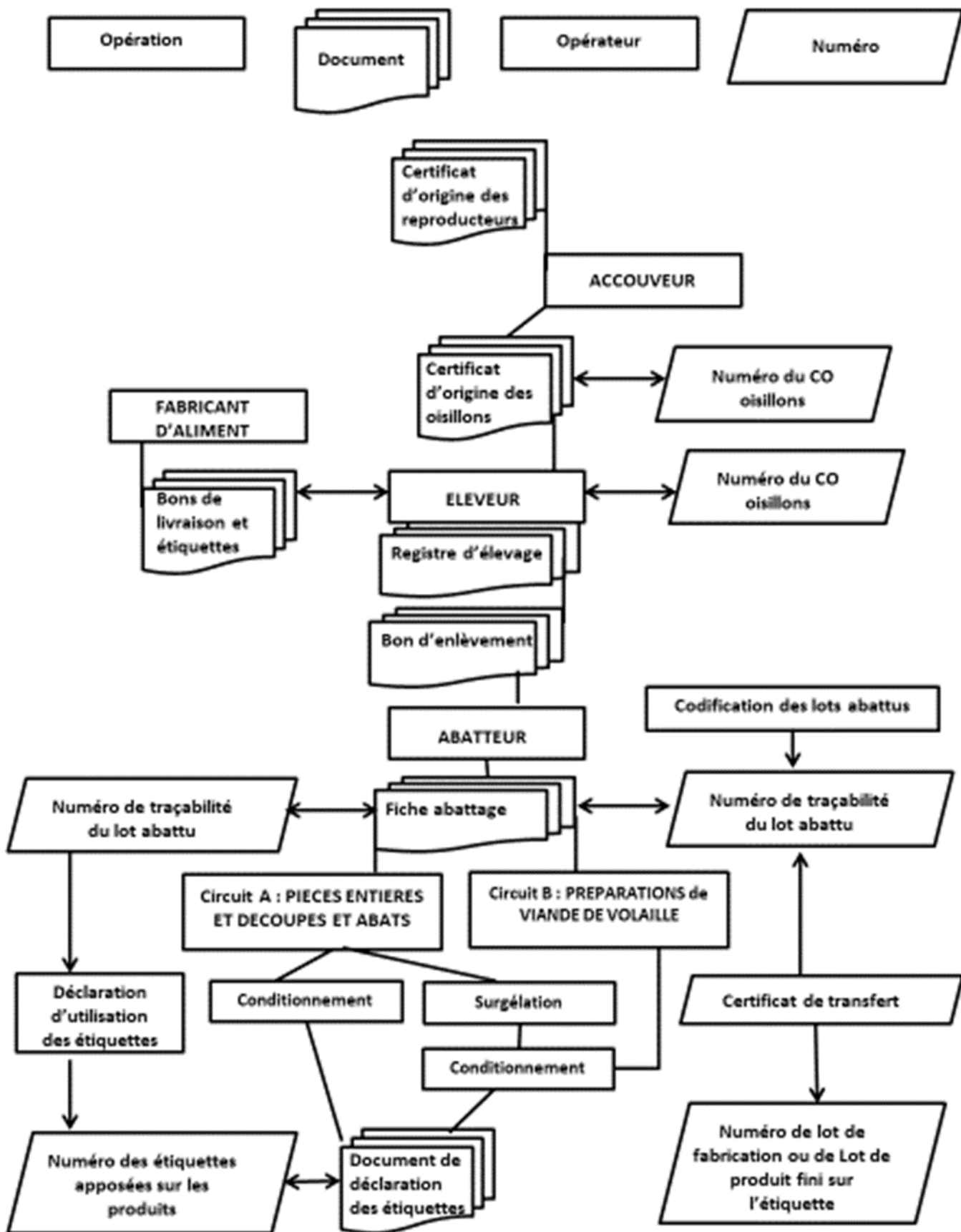
### **4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité**

Les documents ou éléments d'identification utilisés à chaque étape d'élaboration du produit final doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'incubation</li> <li>- Nombre d'œufs incubés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Nombre d'oisillons éclos</li> </ul>
Accoureur transmet à : Eleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Numéro d'ordre du CO</li> <li>- Nom et adresse du couvoir</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Nombre total d'oisillons livrés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Date de livraison</li> <li>- Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu</li> <li>- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés</li> </ul>
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mortalité au jour le jour</li> <li>- Date de distribution des aliments</li> <li>- Quantité d'aliments distribués</li> <li>- Traitements et interventions effectués</li> <li>- Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associées</li> </ul>
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche d'élevage</li> <li>- Certificat d'origine des oisillons</li> <li>- Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes</li> <li>- Ordonnances</li> <li>- Bons d'enlèvement de la bande précédente</li> <li>- Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente</li> </ul>
Eleveur transmet à Abatteur	Bons d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de l'abattage</li> <li>- Nombre de volailles enlevées et poids vif total</li> <li>- Type de volailles</li> <li>- Age en jours</li> <li>- Référence du bâtiment d'élevage</li> <li>- Numéro de bande</li> <li>- Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)</li> </ul>
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles, n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Date de l'abattage</li> <li>- Nombre de volailles abattues</li> <li>- Nombre de volailles déclassées</li> <li>- Nombre de volailles labellisées</li> <li>- Nombre de retraits</li> </ul>

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Abattoir transmet à l'Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à l'ODG	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de transfert</li> <li>- Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur</li> <li>- Poids et nombre de volailles labellissables</li> <li>- Poids et nombre de volailles déclassées</li> <li>- Date d'abattage</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Numéro de lot</li> </ul>
Atelier de découpe	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles, n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Nombre de carcasses de volaille cédées à l'atelier de découpe</li> <li>- Nombre de pièces produites par type de morceaux</li> <li>- Nombre de pièces labellisées par type de morceaux</li> <li>- Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe</li> <li>- Nombre d'étiquettes rebutées</li> </ul>
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à l'ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'abattage</li> <li>- Référence du lot</li> <li>- Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette)</li> <li>- Numéro de la première étiquette utilisée</li> <li>- Numéro de la dernière étiquette utilisée</li> <li>- Nombre d'étiquettes détruites - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)</li> </ul>
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom de l'éleveur</li> <li>- Nom de l'accoureur</li> <li>- Date d'éclosion des oisillons</li> <li>- Date de mise en place des oisillons</li> <li>- Nombre de oisillons livrés</li> <li>- Date de l'enlèvement</li> <li>- Age à l'abattage</li> <li>- Nom de l'abatteur</li> <li>- Nombre de volailles enlevées</li> <li>- Nombre de volailles labellissables</li> <li>- Nombre de volailles labellisées</li> <li>- Taux (%) de labellisation</li> </ul>

#### 4.2. Schéma de traçabilité



## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Multiplication / Accoupage

#### 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 ceux de la catégorie « poulet à pattes jaunes non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables en volailles label rouge

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

### 5.4. Élevage

#### 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
S3.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

##### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe

#### 5.4.3. Parcours

*Pas de conditions de production spécifiques*



**5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.4.5. Enlèvement de la bande**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**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**

**5.7.1. Critères particuliers à la découpe**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

**5.8. Abats et conditionnements des abats crus**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.9. Préparation de viande de volaille**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.9.1. Critères particuliers aux brochettes**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées**

*Non concerné*

### 5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S15</b>	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
<b>S15</b>	(Autres modes de présentation)	Visuel

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :**

Catégorie de matières premières	Matières Premières	démarrage		croissance		finition 1		finition 2 4 dernières semaines avant abattage	
		mini	max	mini	max	mini	max	mini	max
		Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée				80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70	-	80
	Maïs	-	50	-	60	-	70	-	80
	Orge	-	20	-	30	-	40	-	50
	Triticale	-	50	-	60	-	70	-	80
	Seigle	-	10	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés	-	50	-	30	-	30	-	30	
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5	-	5

\*Conditions de Productions Communes

## Cahier des charges du label rouge n° LA 04/06 « Chapon blanc fermier élevé en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 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

<b>1.</b>	<b>Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>Dénomination du label rouge.....</b>	<b>3</b>
<b>3.</b>	<b>Description du produit .....</b>	<b>3</b>
<b>3.1.</b>	<b>Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2.</b>	<b>Comparaison avec le produit courant .....</b>	<b>3</b>
<b>3.3.</b>	<b>Éléments justifiant la qualité supérieure .....</b>	<b>3</b>
<b>4.</b>	<b>Traçabilité.....</b>	<b>3</b>
<b>4.1.</b>	<b>Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>4.2.</b>	<b>Schéma de traçabilité.....</b>	<b>6</b>
<b>5.</b>	<b>Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1.</b>	<b>Schéma de vie .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.</b>	<b>Multiplication / Accoupage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.1.</b>	<b>Oisillons mis en place .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.2.</b>	<b>Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3.</b>	<b>Alimentation des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.</b>	<b>Élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.1.</b>	<b>Provenance des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2.</b>	<b>Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2.1.</b>	<b>Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2.2.</b>	<b>Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.3.</b>	<b>Parcours .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.4.</b>	<b>Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.5.</b>	<b>Enlèvement de la bande.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.6.</b>	<b>Ramassage et transport .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.</b>	<b>Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.</b>	<b>Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>8</b>
<b>5.7.</b>	<b>Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>8</b>
<b>5.7.1.</b>	<b>Critères particuliers à la découpe .....</b>	<b>8</b>
<b>5.7.1.1.</b>	<b>Présentations possibles pour la découpe .....</b>	<b>8</b>
<b>5.7.1.2.</b>	<b>Conditionnement et identification des découpes .....</b>	<b>8</b>
<b>5.8.</b>	<b>Abats et conditionnements des abats crus.....</b>	<b>9</b>
<b>5.9.</b>	<b>Préparation de viande de volaille.....</b>	<b>9</b>
<b>5.9.1.</b>	<b>Critères particuliers aux brochettes .....</b>	<b>9</b>
<b>5.9.2.</b>	<b>Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées.....</b>	<b>9</b>
<b>5.9.3.</b>	<b>Identification des produits.....</b>	<b>9</b>
<b>5.10.</b>	<b>Surgélation.....</b>	<b>9</b>
<b>6.</b>	<b>Étiquetage.....</b>	<b>9</b>
<b>7.</b>	<b>Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>9</b>
	<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : .....</b>	<b>10</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)

21 Boulevard Réaumur

85013 LA ROCHE SUR YON

Tél. 02 51 36 82 51

Courriel : contact@vendeequalite.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon blanc fermier élevé en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon blanc fermier élevé en plein air abattu à 154 jours minimum.

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers 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 154 jours	Environ 140 jours (maximum 145 jours)
Surface minimale du parcours	2,2 m <sup>2</sup> / sujet jusqu'au 91 <sup>ème</sup> jour	Élevage en claustration

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum

## 4. TRAÇABILITE

**4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité**

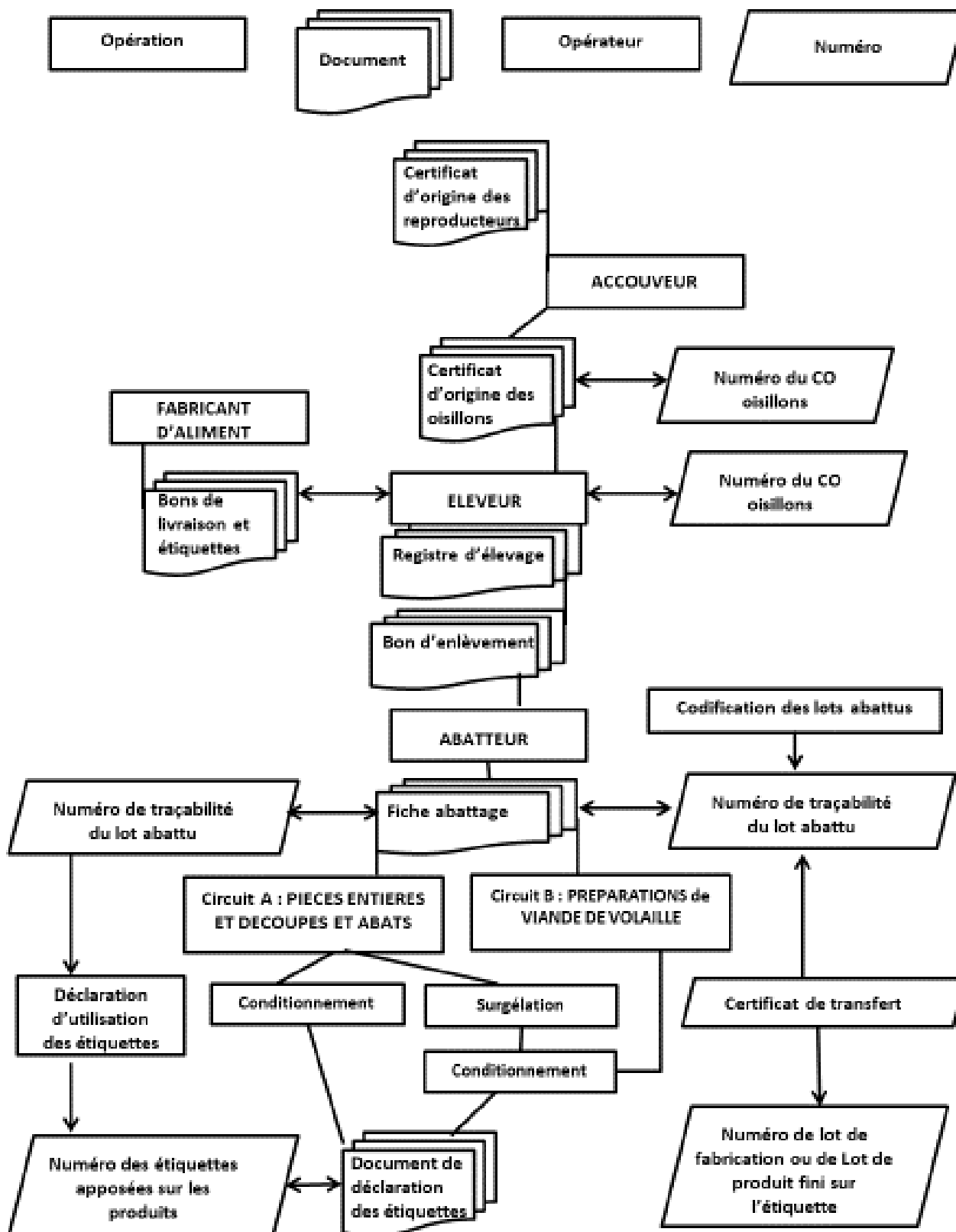
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

<b>Étape</b>	<b>Document de référence</b>	<b>Mentions portées</b>
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'incubation</li> <li>- Nombre d'œufs incubés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Nombre d'oisillons éclos</li> </ul>
Accoureur transmet à : Eleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST) Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Numéro d'ordre du CO</li> <li>- Nom et adresse du couvoir</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Nombre total d'oisillons livrés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Date de livraison</li> <li>- Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu</li> <li>- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés</li> </ul>
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mortalité au jour le jour</li> <li>-</li> <li>- Date de distribution des aliments</li> <li>- Quantité d'aliments distribués</li> <li>- Traitements et interventions effectués</li> <li>- Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés</li> </ul>
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche d'élevage,</li> <li>- Certificat d'origine des oisillons,</li> <li>- Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes</li> <li>- Ordonnances,</li> <li>- Bons d'enlèvement de la bande précédente</li> <li>- Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente</li> </ul>
Eleveur transmet à : Abatteur	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de l'abattage,</li> <li>- Nombre de volailles enlevées et poids vif total</li> <li>- Type de volailles,</li> <li>- Age en jours,</li> <li>- Référence du bâtiment d'élevage</li> <li>- Numéro de bande</li> <li>- Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)</li> </ul>
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> </ul>

Etape	Document de référence	Mentions portées
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de l'abattage</li> <li>- Nombre de volailles abattues</li>   <li>- Nombre de volailles déclassées</li> <li>- Nombre de volailles labellisées</li> <li>- Nombre de retraits</li> </ul>
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de transfert</li> <li>- Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur</li> <li>- Poids et nombre de volailles labellisables</li> <li>- Poids et nombre de volailles déclassées</li> <li>- Date d'abattage</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Numéro de lot</li> </ul>
Atelier de découpe	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe</li> <li>- Nombre de pièces produites par type de morceaux</li> <li>- Nombre de pièces labellisées par type de morceaux</li> <li>- Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe.</li> <li>- Nombre d'étiquettes rebutées</li> </ul>
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'abattage</li> <li>Référence du lot</li> <li>- Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette)</li> <li>- Numéro de la première étiquette utilisée</li> <li>- Numéro de la dernière étiquette utilisée</li> <li>- Nombre d'étiquettes détruites</li> <li>- Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).</li> </ul>
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour chaque lot mis en élevage :</li> <li>- Nom de l'éleveur</li> <li>- Nom de l'accoureur</li> <li>- Date d'éclosion des oisillons</li> <li>- Date de mise en place des oisillons</li> <li>- Nombre d'oisillons livrés</li> <li>- Date de l'enlèvement</li> <li>- Age à l'abattage</li> <li>- Nom de l'abatteur</li> <li>- Nombre de volailles enlevés</li> <li>- Nombre de volailles labellisables</li> <li>- Nombre de volailles labellisés</li> <li>- Taux (%) de labellisation</li> </ul>



## 4.2. Schéma de traçabilité



## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Multiplication / Accoupage

#### 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 de la catégorie « poulet à pattes blanches cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

### 5.4. Élevage

#### 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
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

##### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

### 5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
<b><u>S6</u></b> <b>(Cf 47)</b>	<b><u>Surface minimale du parcours</u></b>	<b><u>2,2 m2 / sujet minimum jusqu'au 91<sup>ème</sup> jour</u></b>

### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S7</u></b> <b>(Cf C56)</b>	<b><u>Age minimal d'abattage</u></b>	<b><u>154 jours</u></b>

### 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*

#### 5.7.1. Critères particuliers à la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

### **5.8. Abats et conditionnements des abats crus**

*Pas de conditions de production spécifiques*

### **5.9. Préparation de viande de volaille**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.9.1. Critères particuliers aux brochettes**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées**

*Non concerné*

#### **5.9.3 Identification des produits**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S15</b>	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volailles (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

### **5.10. Surgélation**

*Pas de conditions de production spécifiques*

## **6. ÉTIQUETAGE**

*Pas de dispositions spécifiques*

## **7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION**

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
<b>S15</b>	(Autres modes de présentation)	Visuel

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :**

		démarrage		croissance		finition 1		finition 2 4 dernières semaines avant abattage	
		mini	max	mini	max	mini	max	mini	max
<b>Catégorie de matières premières</b>	<b>Matières Premières</b>	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée				80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70	-	80
	Maïs	-	50	-	60	-	70	-	80
	Orge	-	20	-	30	-	40	-	50
	Triticale	-	50	-	60	-	70	-	80
	Seigle	-	10	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5	-	5

\*Conditions de Productions Communes

## Cahier des charges du label rouge n° LA 05/06 « Chapon jaune fermier élevé en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure .....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité.....</b>	<b>3</b>
<b>4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité .....</b>	<b>3</b>
<b>4.2. Schéma de traçabilité.....</b>	<b>5</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2. Multiplication / Accoupage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.1. Oisillons mis en place.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3. Alimentation des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4. Élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.3. Parcours .....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.5. Enlèvement de la bande.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.1. Attente avant abattage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.2. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.4. Ressuage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.6. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>8</b>
<b>5.7. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>8</b>
<b>5.8. Abats et conditionnements des abats crus .....</b>	<b>9</b>
<b>5.9. Préparations de viande de volaille.....</b>	<b>9</b>
<b>5.9.1. Critères particuliers aux brochettes.....</b>	<b>9</b>
<b>5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées .....</b>	<b>9</b>
<b>5.10. Surgélation.....</b>	<b>9</b>
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>9</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>9</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :</b>	<b>10</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)  
21 Boulevard Réaumur  
85013 LA ROCHE SUR YON  
Tél. 02 51 36 82 51  
Courriel : contact@vendeequalite.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon jaune fermier élevé en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon jaune fermier élevé en plein air abattu à 154 jours minimum.

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers 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 154 jours	Environ 140 jours (maximum 145 jours)

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum

## 4. TRAÇABILITE

### 4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

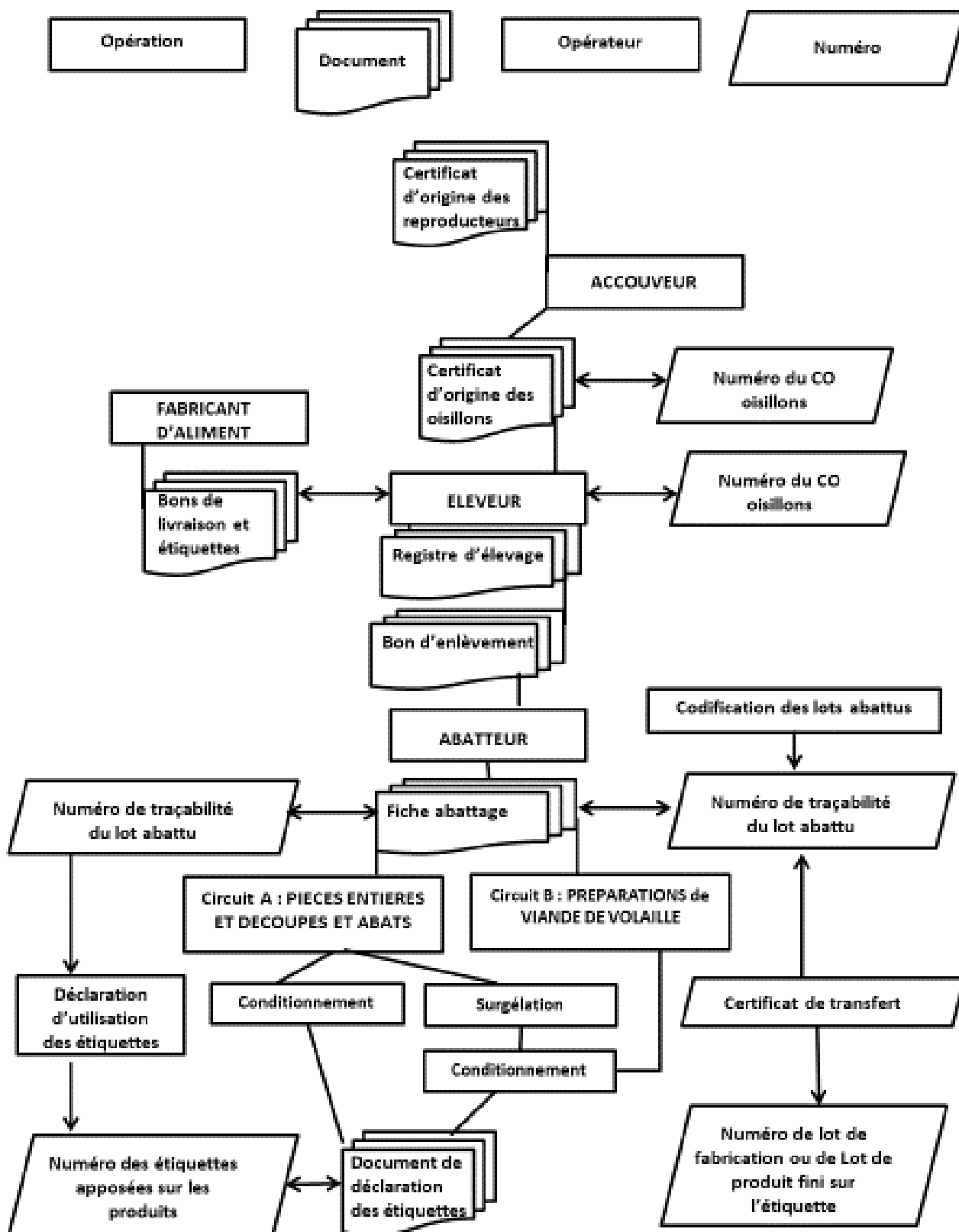
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.



<b>Etape</b>	<b>Document de référence</b>	<b>Mentions portées</b>
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'incubation</li> <li>- Nombre d'œufs incubés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Nombre d'oisillons éclos</li> </ul>
Accoureur transmet à :  Eleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Numéro d'ordre du CO</li> <li>- Nom et adresse du couvoir</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Nombre total d'oisillons livrés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Date de livraison</li> <li>- Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu</li> <li>- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés</li> </ul>
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mortalité au jour le jour</li> <li>- Date de distribution des aliments</li> <li>- Quantité d'aliments distribués</li> <li>- Traitements et interventions effectués</li> <li>- Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés</li> </ul>
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche d'élevage,</li> <li>- Certificat d'origine des oisillons,</li> <li>- Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes</li> <li>- Ordonnances,</li> <li>- Bons d'enlèvement de la bande précédente</li> <li>- Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente</li> </ul>
Eleveur transmet à : Abatteur	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de l'abattage,</li> <li>- Nombre de volailles enlevées et le poids vif total</li> <li>- Type de volailles,</li> <li>- Age en jours,</li> <li>- Référence du bâtiment d'élevage</li> <li>- Numéro de bande</li> <li>- Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)</li> </ul>
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Date de l'abattage</li> <li>- Nombre de volailles abattues</li> <li>- Nombre de volailles déclassées</li> <li>- Nombre de volailles labellisées</li> <li>- Nombre de retraits</li> </ul>
Abatteur transmet à : Atelier de	Certificat de transfert ou document	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de transfert</li> <li>- Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur</li> </ul>

Etape	Document de référence	Mentions portées
conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	équivalent validé par l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids et nombre de volailles labellissables</li> <li>- Poids et nombre de volailles déclassées</li> <li>- Date d'abattage</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Numéro de lot</li> </ul>
Atelier de découpe	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe</li> <li>- Nombre de pièces produites par type de morceaux</li> <li>- Nombre de pièces labellisées par type de morceaux</li> <li>- Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe.</li> <li>- Nombre d'étiquettes rebutées</li> </ul>
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'abattage</li> <li>Référence du lot</li> <li>- Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette)</li> <li>- Numéro de la première étiquette utilisée</li> <li>- Numéro de la dernière étiquette utilisée</li> <li>- Nombre d'étiquettes détruites</li> <li>- Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).</li> </ul>
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom de l'éleveur</li> <li>- Nom de l'accoureur</li> <li>- Date d'éclosion des oisillons</li> <li>- Date de mise en place des oisillons</li> <li>- Nombre d'oisillons livrés</li> <li>- Date de l'enlèvement</li> <li>- Age à l'abattage</li> <li>- Nom de l'abatteur</li> <li>- Nombre de volailles enlevés</li> <li>- Nombre de volailles labellissables</li> <li>- Nombre de volailles labellisés</li> <li>- Taux (%) de labellisation</li> </ul>

#### 4.2. Schéma de traçabilité



## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Multiplication / Accoupage

#### 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 ceux de la catégorie « poulet à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables en volailles label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

### 5.4. Élevage

#### 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
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

##### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

### 5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.

### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S7</u> (Cf C56)	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>154 jours</u>

### 5.4.6. Ramassage et transport

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 5.5. Abattage

### 5.5.1. Attente avant abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.5.2. Abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.5.4. Ressuage

*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

### 5.7.1. Critères particuliers à la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

### 5.8. Abats et conditionnements des abats crus

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.9. Préparations de viande de volaille

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

*Non concerné*

#### 5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
<b>S15</b>	(Autres modes de présentation)	Visuel

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :**

Catégorie de matières premières	Matières Premières	démarrage		croissance		finition 1		finition 2 4 dernières semaines avant abattage	
		mini	max	mini	max	mini	max	mini	max
		Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée				80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70	-	80
	Maïs	-	50	-	60	-	70	-	80
	Orge	-	20	-	30	-	40	-	50
	Triticale	-	50	-	60	-	70	-	80
	Seigle	-	10	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5	-	5

\*Conditions de Productions Communes

## Cahier des charges du label rouge n° LA 04/13 « Poularde jaune fermière élevée en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimentée avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure .....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité.....</b>	<b>3</b>
<b>4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité .....</b>	<b>3</b>
<b>4.2. Schéma de traçabilité.....</b>	<b>5</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2. Multiplication / Accoupage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.1. Oisillons mis en place .....</b>	<b>7</b>
<b>5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3. Alimentation des volailles.....</b>	<b>7</b>
<b>5.4. Élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.3. Parcours .....</b>	<b>7</b>
<b>5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.5. Enlèvement de la bande.....</b>	<b>8</b>
<b>5.4.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>8</b>
<b>5.7. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>8</b>
<b>5.7.1. Critères particuliers à la découpe.....</b>	<b>8</b>
<b>5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe .....</b>	<b>8</b>
<b>5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes .....</b>	<b>8</b>
<b>5.8. Abats et conditionnements des abats crus .....</b>	<b>8</b>
<b>5.9. Préparation de viande de volaille .....</b>	<b>8</b>
<b>5.9.1. Critères particuliers aux brochettes .....</b>	<b>8</b>
<b>5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées .....</b>	<b>8</b>
<b>5.9.3. Identification des produits.....</b>	<b>9</b>
<b>5.10. Surgélation.....</b>	<b>9</b>
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>9</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>9</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :</b>	<b>10</b>

## **1. NOM DU DEMANDEUR**

VENDEE QUALITE (VQ)  
21 Boulevard Réaumur  
85013 LA ROCHE SUR YON  
Tél. 02 51 36 82 51  
Courriel : contact@vendeequalite.fr

## **2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE**

« Poularde jaune fermière élevée en plein air ».

## **3. DESCRIPTION DU PRODUIT**

### **3.1. Présentation du produit**

Les produits label rouge sont issus d'une poularde jaune fermière élevée en plein air, abattue à 120 jours minimum.

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

### **3.2. Comparaison avec le produit courant**

*Cf. conditions de production communes*

### **3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure**

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum

## **4. TRAÇABILITE**

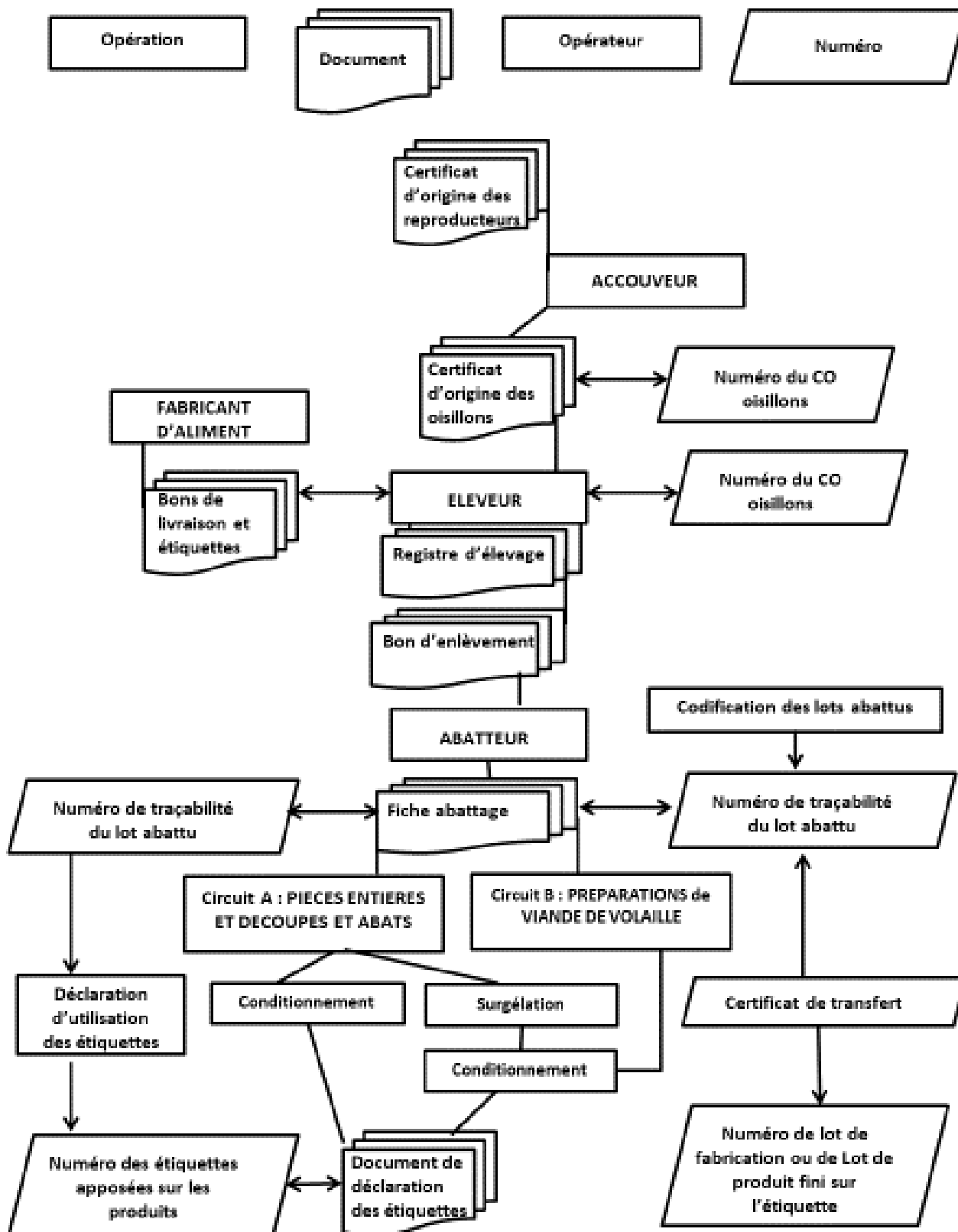
### **4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité**

Les documents ou éléments d'identification utilisés à chaque étape d'élaboration du produit final doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'incubation</li> <li>- Nombre d'œufs incubés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Nombre d'oisillons éclos</li> </ul>
Accoureur transmet à : Eleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Numéro d'ordre du CO</li> <li>- Nom et adresse du couvoir</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Nombre total d'oisillons livrés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Date de livraison</li> <li>- Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu</li> <li>- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés</li> </ul>
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mortalité au jour le jour</li> <li>- Date de distribution des aliments</li> <li>- Quantité d'aliments distribués</li> <li>- Traitements et interventions effectués</li> <li>- Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associées</li> </ul>
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche d'élevage</li> <li>- Certificat d'origine des oisillons</li> <li>- Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes</li> <li>- Ordonnances</li> <li>- Bons d'enlèvement de la bande précédente</li> <li>- Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente</li> </ul>
Eleveur transmet à Abatteur	Bons d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de l'abattage</li> <li>- Nombre de volailles enlevées et poids vif total</li> <li>- Type de volailles</li> <li>- Age en jours</li> <li>- Référence du bâtiment d'élevage</li> <li>- Numéro de bande</li> <li>- Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)</li> </ul>
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Date de l'abattage</li> <li>- Nombre de volailles abattues</li> <li>- Nombre de volailles déclassées</li> <li>- Nombre de volailles labellisées</li> <li>- Nombre de retraits</li> </ul>

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Abatteur transmet à Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à l'ODG	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de transfert</li> <li>- Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur</li> <li>- Poids et nombre de volailles labellisables</li> <li>- Poids et nombre de volailles déclassées</li> <li>- Date d'abattage</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Numéro de lot</li> </ul>
Atelier de découpe	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre de carcasses de volaille cédées à l'atelier de découpe</li> <li>- Nombre de pièces produites par type de morceaux</li> <li>- Nombre de pièces labellisées par type de morceaux</li> <li>- Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe</li> <li>- Nombre d'étiquettes rebutées</li> </ul>
Abatteur et/ou atelier de découpe transmet à l'ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'abattage</li> <li>- Référence du lot</li> <li>- Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette)</li> <li>- Numéro de la première étiquette utilisée</li> <li>- Numéro de la dernière étiquette utilisée</li> <li>- Nombre d'étiquettes détruites - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)</li> </ul>
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom de l'éleveur</li> <li>- Nom de l'accouveur</li> <li>- Date d'éclosion des oisillons</li> <li>- Date de mise en place des oisillons</li> <li>- Nombre de oisillons livrés</li> <li>- Date de l'enlèvement</li> <li>- Age à l'abattage</li> <li>- Nom de l'abatteur</li> <li>- Nombre de volailles enlevées</li> <li>- Nombre de volailles labellisables</li> <li>- Nombre de volailles labellisées</li> <li>- Taux (%) de labellisation</li> </ul>

#### 4.2. Schéma de traçabilité



## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Multiplication / Accoupage

#### 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 ceux de la catégorie « poulet à pattes jaunes non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

### 5.4. Élevage

#### 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
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

##### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

#### 5.4.3. Parcours

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.4.5. Enlèvement de la bande**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**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**

**5.7.1. Critères particuliers à la découpe**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

**5.8. Abats et conditionnements des abats crus**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.9. Préparation de viande de volaille**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.9.1. Critères particuliers aux brochettes**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées**

*Non concerné*

### 5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S15</b>	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
<b>S15</b>	(Autres modes de présentation)	Visuel



**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :**

Catégorie de matières premières	Matières Premières	démarrage		croissance		finition 1		finition 2 2 à 4 dernières semaines maxi avant abattage	
		mini	max	mini	max	mini	max	mini	max
		Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée				80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70	-	70
	Maïs	-	50	-	60	-	70	-	70
	Orge	-	20	-	30	-	40	-	40
	Triticale	-	50	-	60	-	70	-	70
	Seigle	-	10	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés	-	50	-	30	-	30	-	30	
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5	-	5

\*Conditions de Productions Communes

## Cahier des charges du label rouge n° LA 10/14 « Mini-chapon fermier élevé en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 75% de céréales minimum, finition avec 80 % de céréales et 5 % de produits laitiers
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage : 150 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

<b>1.</b>	<b>Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3.</b>	<b>Description du produit.....</b>	<b>3</b>
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant.....	3
3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure .....	3
<b>4.</b>	<b>Traçabilité.....</b>	<b>3</b>
4.1.	Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité .....	3
4.2.	Schéma de traçabilité.....	5
<b>5.</b>	<b>Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
5.1.	Schéma de vie .....	7
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	7
5.2.1.	Oisillons mis en place.....	7
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage .....	7
5.3.	Alimentation des volailles .....	7
5.4.	Élevage .....	7
5.4.1.	Provenance des volailles .....	7
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	7
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....	7
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....	7
5.4.3.	Parcours .....	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	8
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	8
5.4.6.	Ramassage et transport .....	8
5.5.	Abattage .....	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières .....	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes .....	8
5.7.1.	Critères particuliers à la découpe.....	8
5.7.1.1.	Présentations possibles pour la découpe .....	8
5.7.1.2.	Conditionnement et identification des découpes .....	8
5.8.	Abats et conditionnements des abats crus .....	8
5.9.	Préparations de viande de volaille.....	8
5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes .....	8
5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées .....	8
5.9.3.	Identification des produits.....	9
5.10.	Surgélation.....	9
<b>6.</b>	<b>Étiquetage .....</b>	<b>9</b>
<b>7.</b>	<b>Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>9</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :</b>		<b>10</b>

## **1. NOM DU DEMANDEUR**

VENDEE QUALITE (VQ)

21 Boulevard Réaumur

85013 LA ROCHE SUR YON

Tél. 02 51 36 82 51

Courriel : [contact@vendeequalite.fr](mailto:contact@vendeequalite.fr)

## **2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE**

« Mini-chapon fermier élevé en plein air »

## **3. DESCRIPTION DU PRODUIT**

### **3.1. Présentation du produit**

Les produits label rouge sont issus d'un mini-chapon fermier élevé en plein air abattu à 150 jours minimum.

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

### **3.2. Comparaison avec le produit courant**

*Cf. conditions de production communes*

### **3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure**

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 75 % minimum de céréales, finition avec 80% de céréales et 5 % de produits laitiers
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage : 150 jours minimum

## **4. TRAÇABILITE**

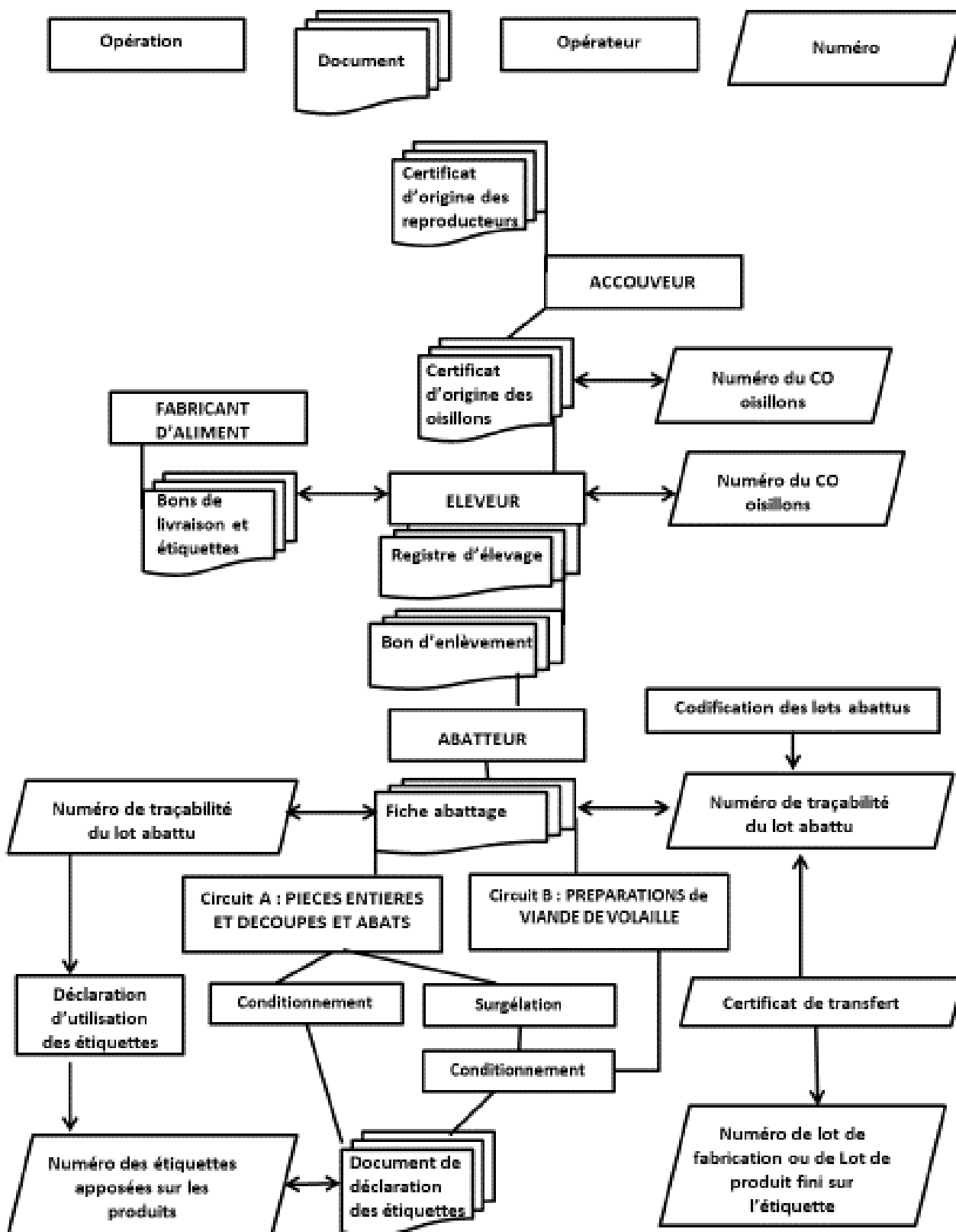
### **4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité**

Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

<b>Etape</b>	<b>Document de référence</b>	<b>Mentions portées</b>
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'incubation</li> <li>- Nombre d'œufs incubés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Nombre d'oisillons éclos</li> </ul>
Accoureur transmet à : Eleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Numéro d'ordre du CO</li> <li>- Nom et adresse du couvoir</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Nombre total d'oisillons livrés</li> <li>- Date d'éclosion</li> <li>- Date de livraison</li> <li>- Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu</li> <li>- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés</li> </ul>
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mortalité au jour le jour</li> <li>- Date de distribution des aliments</li> <li>- Quantité d'aliments distribués</li> <li>- Traitements et interventions effectués</li> <li>- Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés</li> </ul>
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche d'élevage,</li> <li>- Certificat d'origine des oisillons,</li> <li>- Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes</li> <li>- Ordonnances,</li> <li>- Bons d'enlèvement de la bande précédente</li> <li>- Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente</li> </ul>
Eleveur transmet à : Abatteur	Bon d'enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de l'abattage,</li> <li>- Nombre de volailles enlevées et poids vif total</li> <li>- Type de volailles,</li> <li>- Age en jours,</li> <li>- Référence du bâtiment d'élevage</li> <li>- Numéro de bande</li> <li>- Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)</li> </ul>
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Date de l'abattage</li> <li>- Nombre de volailles abattues</li> <li>- Nombre de volailles déclassées</li> <li>- Nombre de volailles labellisées</li> <li>- Nombre de retraits</li> </ul>
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de transfert</li> <li>- Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur</li> <li>- Poids et nombre de volailles labellisables</li> <li>- Poids et nombre de volailles déclassées</li> </ul>

Étape	Document de référence	Mentions portées
fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'abattage</li> <li>- Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- Numéro de lot</li> </ul>
Atelier de découpe	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>- Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe</li> <li>- Nombre de pièces produites par type de morceaux</li> <li>- Nombre de pièces labellisées par type de morceaux</li> <li>- Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe.</li> <li>- Nombre d'étiquettes rebutées</li> </ul>
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'abattage</li> <li>Référence du lot</li> <li>- Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette)</li> <li>- Numéro de la première étiquette utilisée</li> <li>- Numéro de la dernière étiquette utilisée</li> <li>- Nombre d'étiquettes détruites</li> <li>- Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).</li> </ul>
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom de l'éleveur</li> <li>- Nom de l'accoureur</li> <li>- Date d'éclosion des oisillons</li> <li>- Date de mise en place des oisillons</li> <li>- Nombre d'oisillons livrés</li> <li>- Date de l'enlèvement</li> <li>- Age à l'abattage</li> <li>- Nom de l'abatteur</li> <li>- Nombre de volailles enlevés</li> <li>- Nombre de volailles labellisables</li> <li>- Nombre de volailles labellisés</li> <li>- Taux (%) de labellisation</li> </ul>

#### 4.2. Schéma de traçabilité



## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Multiplication / Accoupage

#### 5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de l'espèce « mini-chapons » dans le répertoire des croisements utilisables en volaille label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S2</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

### 5.4. Élevage

#### 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
<b>S3</b>	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

##### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S4</b>	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

#### 5.4.3. Parcours

*Pas de conditions de production spécifiques*



**5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.4.5. Enlèvement de la bande**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**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**

**5.7.1. Critères particuliers à la découpe**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

**5.8. Abats et conditionnements des abats crus**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.9. Préparations de viande de volaille**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.9.1. Critères particuliers aux brochettes**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées**

*Non concerné*

### 5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S15</b>	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
<b>S14</b>	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
<b>S15</b>	(Autres modes de présentation)	Visuel

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :**

Catégorie de matières premières	Matières Premières	démarrage		croissance		finition 1		finition 2 4 dernières semaines avant abattage	
		mini	max	mini	max	mini	max	mini	max
		Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée				80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70	-	70
	Maïs	-	50	-	60	-	70	-	70
	Orge	-	20	-	30	-	40	-	40
	Triticale	-	50	-	60	-	70	-	70
	Seigle	-	10	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés	-	50	-	30	-	30	-	30	
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5	-	5
Produits laitiers et produits dérivés	Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre	-	-	-	-	-	-	5	15

\*Conditions de Productions Communes