*JORF du 30 août 2019*
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-39

# Cahier des charges du label rouge n° LA 05/69 « Poulet noir fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- 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

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production 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 / Accouvage** ..... 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** ..... 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
**5.5.1. Attente avant abattage** ..... 8
**5.5.2. Abattage** ..... 8
**5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables** ..... 8
**5.5.4. Ressuage** ..... 8
**5.6. Conditionnement des volailles entières** ..... 8
**5.7. Découpe et conditionnement 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** ..... 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

« Poulet 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 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 (brochettes).

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

| Points de différence | Produit label rouge | Produit courant |
|---|---|---|
| Surface minimale de parcours | 2,2 $m^2$ | Élevage 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 81 jours minimum

## 4. TRAÇABILITE

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

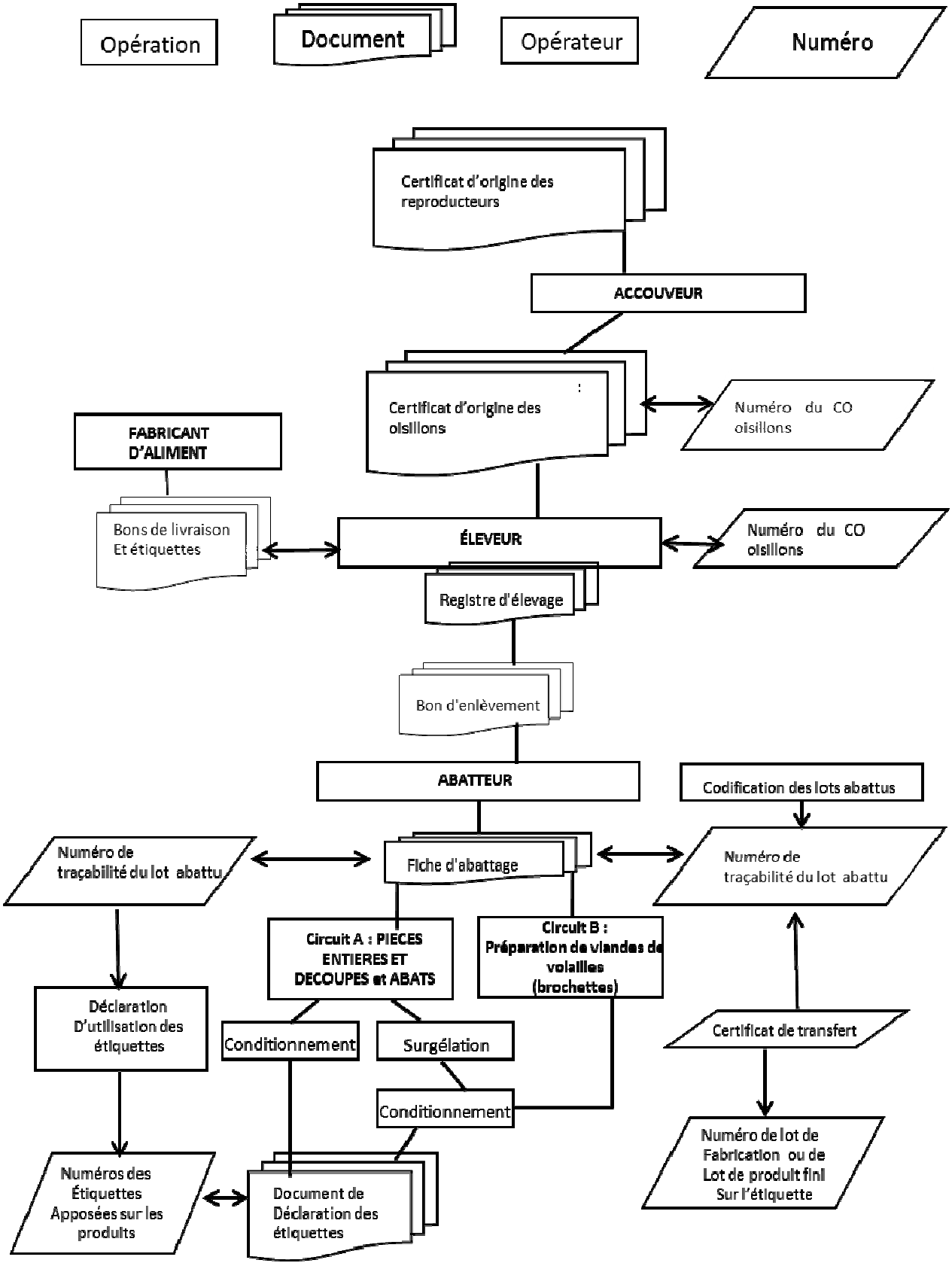
Les documents ou éléments d'identification utilisés à chaque étape d'élaboration du produit final doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les

moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

| Etape | Document de référence | Mentions portées |
|---|---|---|
| Accouveur | Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs | - Date d'incubation<br>- Nombre d'œufs incubés<br>- Date d'éclosion<br>- Nombre d'oisillons éclos |
| Accouveur transmet à : Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST) | Certificat d'origine des oisillons (CO) | - Numéro d'ordre du CO<br>- Nom et adresse du couvoir<br>- Nom et adresse de l'éleveur<br>- Nombre total d'oisillons livrés<br>- Date d'éclosion<br>- Date de livraison<br>- Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu<br>- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés |
| Éleveur | Fiche d'élevage | - Mortalité au jour le jour<br>- Date de distribution des aliments<br>- Quantité d'aliments distribués<br>- Traitements et interventions effectués<br>- Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés |
| Éleveur | Documents d'élevage relatifs à la bande | - Fiche d'élevage,<br>- Certificat d'origine des oisillons<br>- Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes<br>- Ordonnances<br>- Bons d'enlèvement de la bande précédente<br>- Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente |
| Éleveur transmet à : Abatteur | Bon d'enlèvement des volailles | - Date de l'abattage,<br>- Nombre de volailles enlevées et poids vif total<br>- Type de volailles<br>- Age en jours<br>- Référence du bâtiment d'élevage<br>- Numéro de bande<br>- Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir) |
| Abatteur | Fiche d'abattage | - Référence au bon d'enlèvement des volailles n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles<br>- Date de l'abattage<br>- Nombre de volailles abattues<br>- Nombre de volailles déclassées<br>- Nombre de volailles labellisées<br>- Nombre de retraits |
| Abatteur transmet à : Atelier de | Certificat de transfert ou document équivalent | - Date de transfert<br>- Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur |

| Etape | Document de référence | Mentions portées |
|---|---|---|
| conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG | validé par l'ODG | - Poids et nombre de volailles labellisables<br>- Poids et nombre de volailles déclassées<br>- Date d'abattage<br>- Nom et adresse de l'éleveur<br>- 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<br>- Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe<br>- Nombre de pièces produites par type de morceaux<br>- Nombre de pièces labellisées par type de morceaux<br>- Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe<br>- Nombre d'étiquettes rebutées |
| Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à :<br>ODG | Document de déclaration d'utilisation des étiquettes | - Date d'abattage<br>- Référence du lot<br>- Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette)<br>- Numéro de la première étiquette utilisée<br>- Numéro de la dernière étiquette utilisée<br>- Nombre d'étiquettes détruites<br>- Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe) |
| ODG | État de rapprochement mise en élevage / labellisation | Pour chaque lot mis en élevage :<br>- Nom de l'éleveur<br>- Nom de l'accouveur<br>- Date d'éclosion des oisillons<br>- Date de mise en place des oisillons<br>- Nombre d'oisillons livrés<br>- Date de l'enlèvement<br>- Age à l'abattage<br>- Nom de l'abatteur<br>- Nombre de volailles enlevées<br>- Nombre de volailles labellisables<br>- Nombre de volailles labellisées<br>- 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 / Accouvage

### 5.2.1. Oisillons mis en place

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S1** | Conformité du croisement avec le produit terminal | Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « poulet à pattes noires cou nu » |

### 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 | *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 |
|---|---|---|
| **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. |
| **S6 (Cf. C47)** | **Surface minimale du parcours** | **2,2 m² / sujet** |

#### 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

#### 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 labellisables

*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

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.8. Abats et conditionnement des abats crus

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.9. Préparations de viande de volaille

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.9.1. 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*

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

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

*Cf. conditions de production communes*

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

| | | démarrage | | croissance | | finition | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | mini | max | mini | max | mini | max |
| **Catégorie de matières premières** | **Matières Premières** | 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

*JORF du 30 août 2019*
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-39

# Cahier des charges du label rouge n° LA 01/84 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- 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

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production 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 / Accouvage** ..... 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
**5.5.1. Attente avant abattage** ..... 8
**5.5.2. Abattage** ..... 8
**5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables** ..... 8
**5.5.4. Ressuage** ..... 8
**5.6. Conditionnement des volailles entières** ..... 8
**5.7. Découpe et conditionnement 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
**5.10. Surgélation** ..... 8

**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

« 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 (brochettes).

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### 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

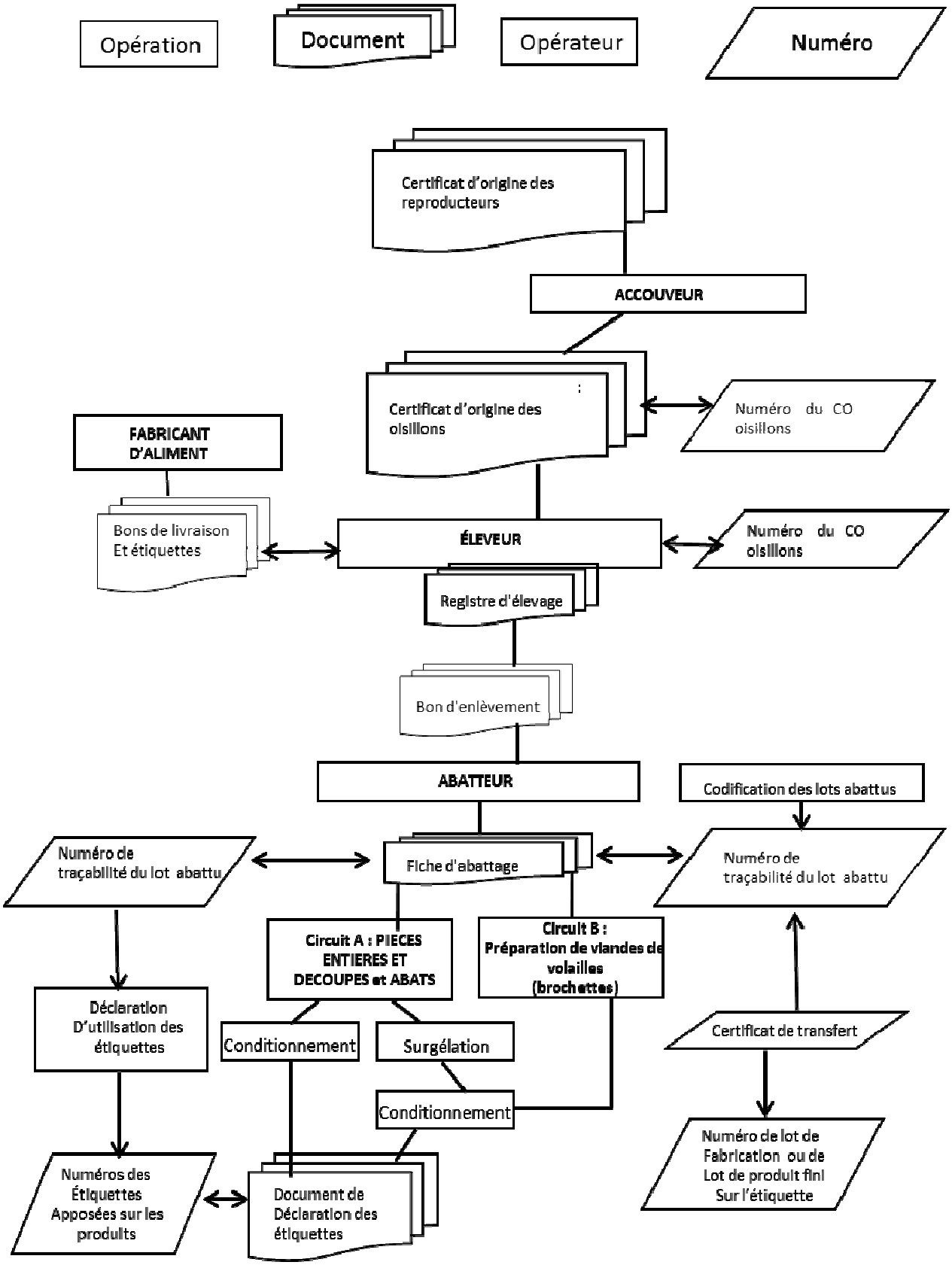
### 4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

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.

| Etape | Documents de référence | Mentions portées |
|---|---|---|
| Accouveur | Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs | - Date d'incubation<br>- Nombre d'œufs incubés<br>- Date d'éclosion<br>- Nombre d'oisillons éclos |
| Accouveur transmet à : Eleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST) | Certificat d'origine des oisillons (CO) | - Numéro d'ordre du CO<br>- Nom et adresse du couvoir<br>- Nom et adresse de l'éleveur<br>- Nombre total d'oisillons livrés<br>- Date d'éclosion<br>- Date de livraison<br>- Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu<br>- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés |
| Eleveur | Fiche d'élevage | - Mortalité au jour le jour<br>- Date de distribution des aliments<br>- Quantité d'aliments distribués<br>- Traitements et interventions effectués<br>- Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associées |
| Eleveur | Documents d'élevage relatifs à la bande | - Fiche d'élevage<br>- Certificat d'origine des oisillons<br>- Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes<br>- Ordonnances<br>- Bons d'enlèvement de la bande précédente<br>- Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente |
| Eleveur transmet à : Abatteur | Bons d'enlèvement des volailles | - Date de l'abattage<br>- Nombre de volailles enlevées et poids vif total<br>- Type de volailles<br>- Age en jours<br>- Référence du bâtiment d'élevage<br>- Numéro de bande<br>- Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir) |
| Abatteur | Fiche d'abattage | - Référence au bon d'enlèvement des volailles n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles<br>- Date de l'abattage<br>- Nombre de volailles abattues<br>- Nombre de volailles déclassées<br>- Nombre de volailles labellisées<br>- Nombre de retraits |
| Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et | Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG | - Date de transfert<br>- Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur<br>- Poids et nombre de volailles labellisables<br>- Poids et nombre de volailles déclassées<br>- Date d'abattage |

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

### 4.2. Schéma de traçabilité


Opération
Document
Opérateur
Numéro
Certificat d'origine des reproducteurs
ACCOUVEUR
Certificat d'origine des oisillons
Numéro du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
Bons de livraison Et étiquettes
ÉLEVEUR
Numéro du CO oisillons
Registre d'élevage
Bon d'enlèvement
ABATTEUR
Codification des lots abattus
Numéro de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
Numéro de traçabilité du lot abattu
Circuit A : PIECES ENTIERES ET DECOUPES et ABATS
Circuit B : Préparation de viandes de volailles (brochettes)
Déclaration D'utilisation des étiquettes
Conditionnement
Surgélation
Certificat de transfert
Conditionnement
Numéros des Étiquettes Apposées sur les produits
Document de Déclaration des étiquettes
Numéro de lot de Fabrication ou de Lot de produit fini Sur l'étiquette

## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Multiplication / Accouvage

#### 5.2.1. Oisillons mis en place

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S1** | Conformité du croisement avec le produit terminal | Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « poulet à pattes jaunes non cou nu » |

#### 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 | *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 |
|---|---|---|
| **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. |
| **S8** | Éclairement du bâtiment | En cas de piquage, il est admis que les bâtiments soient temporairement obscurcis |

#### 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

#### 5.5.1. Attente avant abattage

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S10** | Maitrise des conditions d'attente des volailles | L'abattoir dispose de rampes de brumisation au niveau du quai d'attente des volailles, utilisables par temps très chaud. |

#### 5.5.2. Abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

*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

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.8. Abats et conditionnement des abats crus

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.9. Préparations de viande de volaille

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.9.1. 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*

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

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

*Cf. conditions de production communes*

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

| | | démarrage | | croissance | | finition | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | mini | max | mini | max | mini | max |
| **Catégorie de matières premières** | **Matières Premières** | 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

*JORF du 30 août 2019*
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-39

# Cahier des charges du label rouge n° LA 05/84 « Poulet blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- 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

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production 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 / Accouvage** ..... 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** ..... 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
**5.5.1. Attente avant abattage** ..... 8
**5.5.2. Abattage** ..... 8
**5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables** ..... 8
**5.5.4. Ressuage** ..... 8
**5.6. Conditionnement des volailles entières** ..... 8
**5.7. Découpe et conditionnement 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** ..... 9
**5.10. Surgélation** ..... 9

**6. Étiquetage ..... 9**

**7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation ..... 9**

## 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 blanc fermier élevé en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet blanc 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 (brochettes).

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

| Points de différence | Produit label rouge | Produit courant |
|---|---|---|
| Surface minimale de parcours | 2,2 $m^2$ | Élevage 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 81 jours minimum

## 4. TRAÇABILITE

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

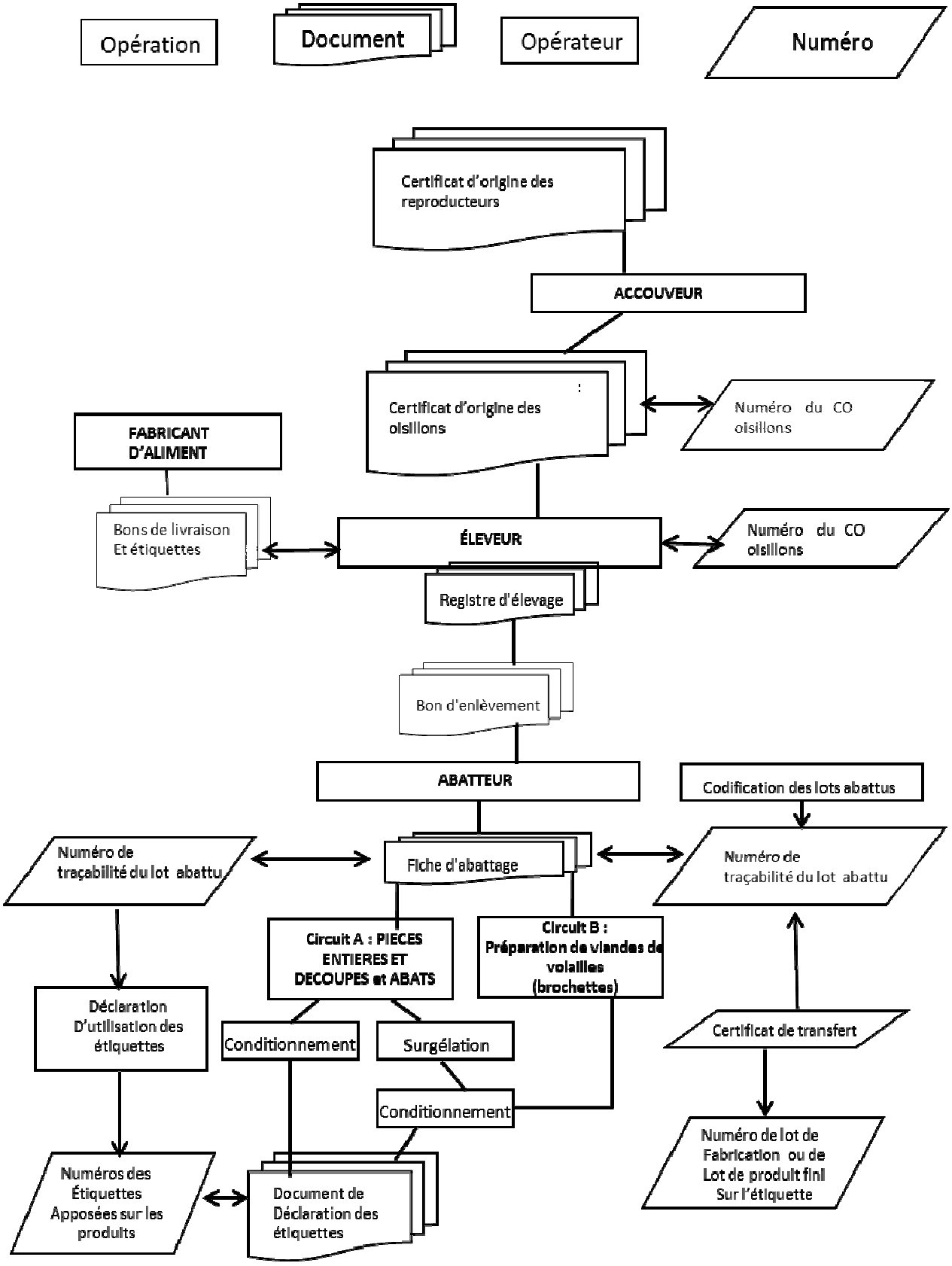
Les documents ou éléments d'identification utilisés à chaque étape d'élaboration du produit final doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les

moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

| Étape | Document de référence | Mentions portées |
|---|---|---|
| Accouveur | Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs | - Date d'incubation<br>- Nombre d'œufs incubés<br>- Date d'éclosion<br>- Nombre d'oisillons éclos |
| Accouveur transmet à : Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST) | Certificat d'origine des oisillons (CO) | - Numéro d'ordre du CO<br>- Nom et adresse du couvoir<br>- Nom et adresse de l'éleveur<br>- Nombre total d'oisillons livrés<br>- Date d'éclosion<br>- Date de livraison<br>- Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu<br>- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés |
| Éleveur | Fiche d'élevage | - Mortalité au jour le jour<br>- Date de distribution des aliments<br>- Quantité d'aliments distribués<br>- Traitements et interventions effectués<br>- Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés |
| | Documents d'élevage relatifs à la bande | - Fiche d'élevage,<br>- Certificat d'origine des oisillons<br>- Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes<br>- Ordonnances<br>- Bons d'enlèvement de la bande précédente<br>- Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente |
| Éleveur transmet à : Abatteur | Bon d'enlèvement des volailles | - Date de l'abattage,<br>- Nombre de volailles enlevées et poids vif total<br>- Type de volailles<br>- Age en jours<br>- Référence du bâtiment d'élevage<br>- Numéro de bande<br>- Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir) |
| Abatteur | Fiche d'abattage | - Référence au bon d'enlèvement des volailles n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles<br>- Date de l'abattage<br>- Nombre de volailles abattues<br>- Nombre de volailles déclassées<br>- Nombre de volailles labellisées<br>- Nombre de retraits |
| Abatteur transmet à : Atelier de | Certificat de transfert ou document équivalent | - Date de transfert<br>- Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur |

| Étape | Document de référence | Mentions portées |
|---|---|---|
| conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG | validé par l'ODG | - Poids et nombre de volailles labellisables<br>- Poids et nombre de volailles déclassées<br>- Date d'abattage<br>- Nom et adresse de l'éleveur<br>- 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<br>- Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe<br>- Nombre de pièces produites par type de morceaux<br>- Nombre de pièces labellisées par type de morceaux<br>- Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe<br>- Nombre d'étiquettes rebutées |
| Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à :<br>ODG | Document de déclaration d'utilisation des étiquettes | - Date d'abattage<br>- Référence du lot<br>- Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette)<br>- Numéro de la première étiquette utilisée<br>- Numéro de la dernière étiquette utilisée<br>- Nombre d'étiquettes détruites<br>- Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe) |
| ODG | État de rapprochement mise en élevage / labellisation | Pour chaque lot mis en élevage :<br>- Nom de l'éleveur<br>- Nom de l'accouveur<br>- Date d'éclosion des oisillons<br>- Date de mise en place des oisillons<br>- Nombre d'oisillons livrés<br>- Date de l'enlèvement<br>- Age à l'abattage<br>- Nom de l'abatteur<br>- Nombre de volailles enlevées<br>- Nombre de volailles labellisables<br>- Nombre de volailles labellisées<br>- 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 / Accouvage

### 5.2.1. Oisillons mis en place

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S1** | Conformité du croisement avec le produit terminal | Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « poulet à pattes blanches cou nu » |

### 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 | *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 |
|---|---|---|
| **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. |
| **S6 (Cf. C47)** | **Surface minimale du parcours** | **2,2 m² / sujet** |

#### 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

#### 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 labellisables

*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

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.8. Abats et conditionnement des abats crus

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.9. Préparations de viande de volaille

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.9.1. 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*

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

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

*Cf. conditions de production communes*

## Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières

| 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 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

*JORF du 30 août 2019*
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-39

# 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 complémentés 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 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 / Accouvage** ..... 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** ..... 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
**5.5.1. Attente avant abattage** ..... 8
**5.5.2. Abattage** ..... 8
**5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables** ..... 8
**5.5.4. Ressuage** ..... 8
**5.6. Conditionnement des volailles entières** ..... 8
**5.7. Découpe et conditionnement 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
**5.10. Surgélation** ..... 9

**6. Étiquetage ..... 9**

**7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation ..... 9**

## 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 (brochettes).

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

| Points de différence | Produit label rouge | Produit courant |
|---|---|---|
| Surface minimale de parcours | 2,2 $m^2$ | Élevage 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 81 jours minimum

## 4. TRAÇABILITE

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

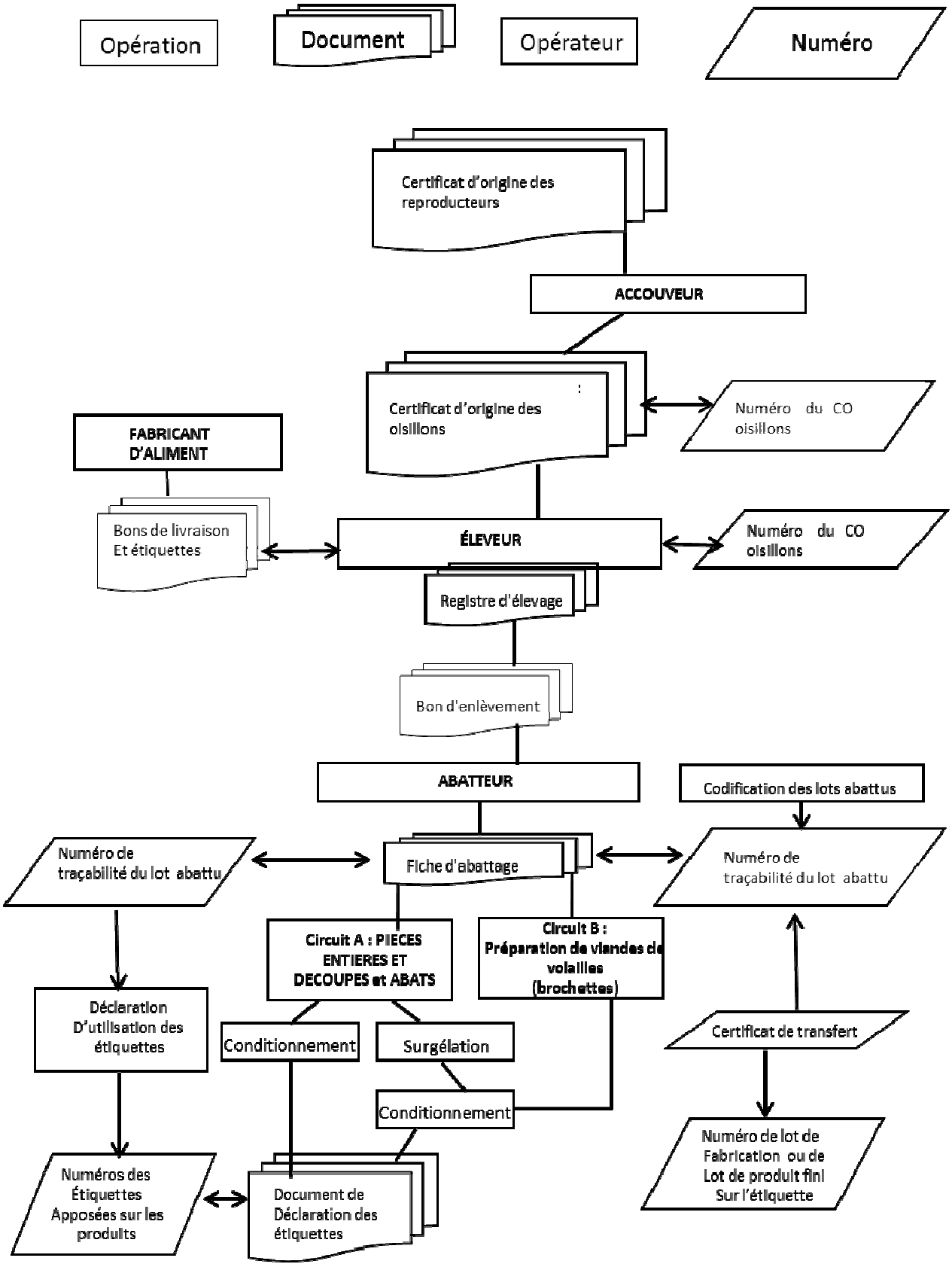
Les documents ou éléments d'identification utilisés à chaque étape d'élaboration du produit final doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les

moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

| Etape | Document de référence | Mentions portées |
|---|---|---|
| Accouveur | Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs | - Date d'incubation<br>- Nombre d'œufs incubés<br>- Date d'éclosion<br>- Nombre d'oisillons éclos |
| Accouveur transmet à : Eleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST) | Certificat d'origine des oisillons (CO) | - Numéro d'ordre du CO<br>- Nom et adresse du couvoir<br>- Nom et adresse de l'éleveur<br>- Nombre total d'oisillons livrés<br>- Date d'éclosion<br>- Date de livraison<br>- Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu<br>- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés |
| Eleveur | Fiche d'élevage | - Mortalité au jour le jour<br>- Date de distribution des aliments<br>- Quantité d'aliments distribués<br>- Traitements et interventions effectués<br>- Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés |
| Éleveur | Documents d'élevage relatifs à la bande | - Fiche d'élevage,<br>- Certificat d'origine des oisillons<br>- Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes<br>- Ordonnances<br>- Bons d'enlèvement de la bande précédente<br>- Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente |
| Éleveur transmet à : Abatteur | Bon d'enlèvement des volailles | - Date de l'abattage,<br>- Nombre de volailles enlevées et poids vif total<br>- Type de volailles<br>- Age en jours<br>- Référence du bâtiment d'élevage<br>- Numéro de bande<br>- Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir) |
| Abatteur | Fiche d'abattage | - Référence au bon d'enlèvement des volailles n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles<br>- Date de l'abattage<br>- Nombre de volailles abattues<br>- Nombre de volailles déclassées<br>- Nombre de volailles labellisées<br>- Nombre de retraits |
| Abatteur transmet à : Atelier de | Certificat de transfert ou document équivalent | - Date de transfert<br>- Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur |

| Etape | Document de référence | Mentions portées |
|---|---|---|
| conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG | validé par l'ODG | - Poids et nombre de volailles labellisables<br>- Poids et nombre de volailles déclassées<br>- Date d'abattage<br>- Nom et adresse de l'éleveur<br>- 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<br>- Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe<br>- Nombre de pièces produites par type de morceaux<br>- Nombre de pièces labellisées par type de morceaux<br>- Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe<br>- Nombre d'étiquettes rebutées |
| Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à :<br>ODG | Document de déclaration d'utilisation des étiquettes | - Date d'abattage<br>- Référence du lot<br>- Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette)<br>- Numéro de la première étiquette utilisée<br>- Numéro de la dernière étiquette utilisée<br>- Nombre d'étiquettes détruites<br>- Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe) |
| ODG | Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation | Pour chaque lot mis en élevage :<br>- Nom de l'éleveur<br>- Nom de l'accouveur<br>- Date d'éclosion des oisillons<br>- Date de mise en place des oisillons<br>- Nombre d'oisillons livrés<br>- Date de l'enlèvement<br>- Age à l'abattage<br>- Nom de l'abatteur<br>- Nombre de volailles enlevées<br>- Nombre de volailles labellisables<br>- Nombre de volailles labellisées<br>- 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 / Accouvage

### 5.2.1. Oisillons mis en place

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S1** | Conformité du croisement avec le produit terminal | Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « poulet à pattes jaunes cou nu » |

### 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 | *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 |
|---|---|---|
| **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. |
| **S6 (Cf. C47)** | **Surface minimale du parcours** | **2,2 m² / sujet** |

#### 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

#### 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 labellisables

*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

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.8. Abats et conditionnement des abats crus

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.9. Préparations de viande de volaille

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.9.1. 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*

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

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

*Cf. conditions de production communes*

## Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières

| 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

*JORF du 30 août 2019*
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-39

# Cahier des charges du label rouge n° LA 02/93 « Poulet blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- 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

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production 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 / Accouvage** ..... 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** ..... 7
**5.4.5. Enlèvement de la bande** ..... 8
**5.4.6. Ramassage et transport** ..... 8
**5.5. Abattage** ..... 8
**5.5.1. Attente avant abattage** ..... 8
**5.5.2. Abattage** ..... 8
**5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables** ..... 8
**5.5.4. Ressuage** ..... 8
**5.6. Conditionnement des volailles entières** ..... 8
**5.7. Découpe et conditionnement 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
**5.10. Surgélation** ..... 8

**6. Étiquetage ..... 8**

**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

« Poulet blanc fermier élevé en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet blanc 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 (brochettes).

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### 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

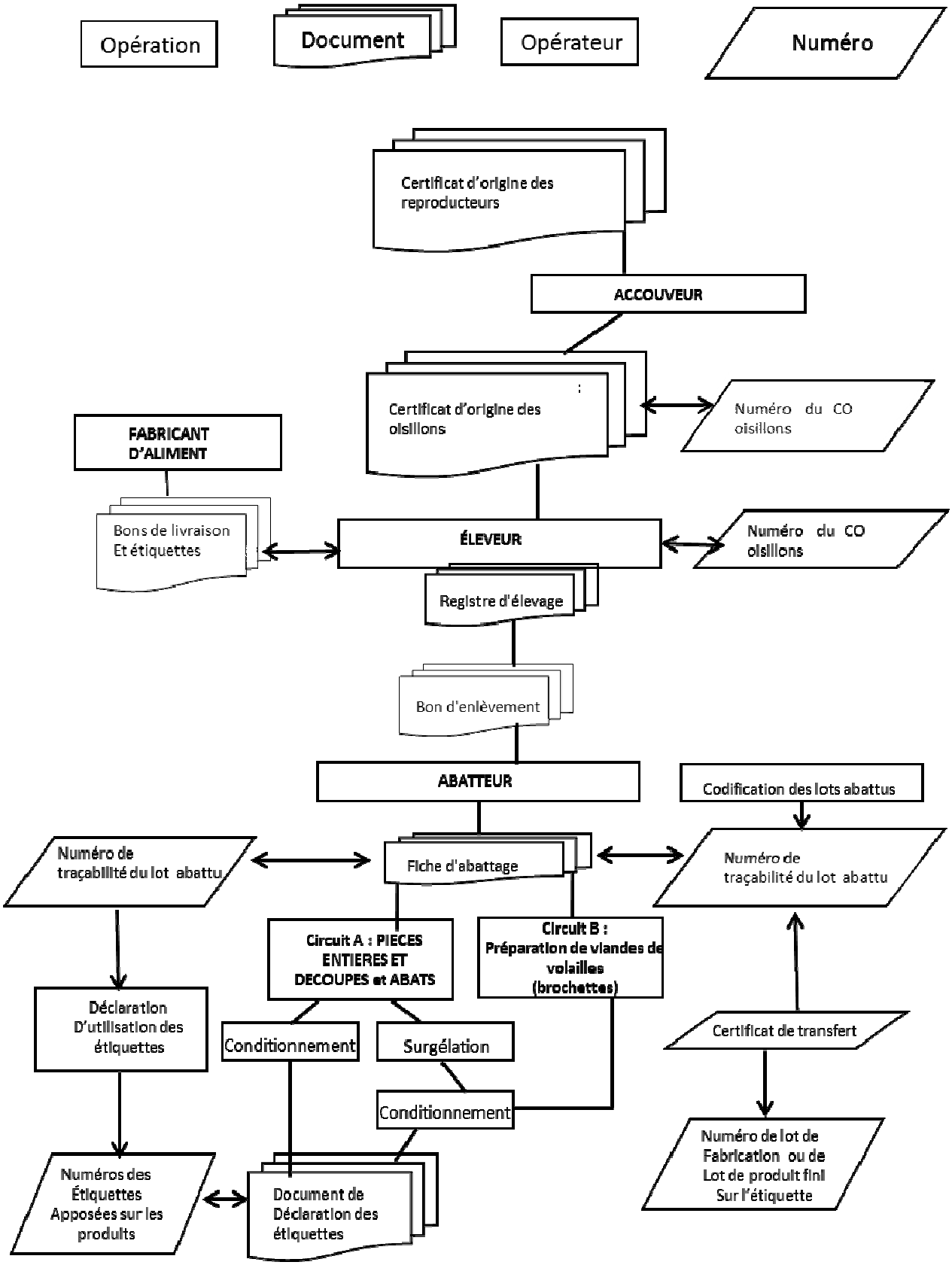
### 4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

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.

| Etape | Documents de référence | Mentions portées |
|---|---|---|
| Accouveur | Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs | - Date d'incubation<br>- Nombre d'œufs incubés<br>- Date d'éclosion<br>- Nombre d'oisillons éclos |
| Accouveur transmet à : Eleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST) | Certificat d'origine des oisillons (CO) | - Numéro d'ordre du CO<br>- Nom et adresse du couvoir<br>- Nom et adresse de l'éleveur<br>- Nombre total d'oisillons livrés<br>- Date d'éclosion<br>- Date de livraison<br>- Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu<br>- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés |
| Éleveur | Fiche d'élevage | - Mortalité au jour le jour<br>- Date de distribution des aliments<br>- Quantité d'aliments distribués<br>- Traitements et interventions effectués<br>- Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associées |
| | Documents d'élevage relatifs à la bande | - Fiche d'élevage<br>- Certificat d'origine des oisillons<br>- Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes<br>- Ordonnances<br>- Bons d'enlèvement de la bande précédente<br>- Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente |
| Eleveur transmet à : Abatteur | Bons d'enlèvement des volailles | - Date de l'abattage<br>- Nombre de volailles enlevées et poids vif total<br>- Type de volailles<br>- Age en jours<br>- Référence du bâtiment d'élevage<br>- Numéro de bande<br>- Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir) |
| Abatteur | Fiche d'abattage | - Référence au bon d'enlèvement des volailles n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles<br>- Date de l'abattage<br>- Nombre de volailles abattues<br>- Nombre de volailles déclassées<br>- Nombre de volailles labellisées<br>- Nombre de retraits |
| Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et | Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG | - Date de transfert<br>- Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur<br>- Poids et nombre de volailles labellisables<br>- Poids et nombre de volailles déclassées<br>- Date d'abattage |

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

### 4.2. Schéma de traçabilité


Opération
Document
Opérateur
Numéro
Certificat d'origine des reproducteurs
ACCOUVEUR
Certificat d'origine des oisillons
Numéro du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
Bons de livraison Et étiquettes
ÉLEVEUR
Numéro du CO oisillons
Registre d'élevage
Bon d'enlèvement
ABATTEUR
Codification des lots abattus
Numéro de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
Numéro de traçabilité du lot abattu
Circuit A : PIECES ENTIERES ET DECOUPES et ABATS
Circuit B : Préparation de viandes de volailles (brochettes)
Déclaration D'utilisation des étiquettes
Conditionnement
Surgélation
Conditionnement
Certificat de transfert
Numéros des Étiquettes Apposées sur les produits
Document de Déclaration des étiquettes
Numéro de lot de Fabrication ou de Lot de produit fini Sur l'étiquette

# 5. METHODE D'OBTENTION

## 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

## 5.2. Multiplication / Accouvage

### 5.2.1. Oisillons mis en place

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S1** | Conformité du croisement avec le produit terminal | Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « poulet à pattes blanches non cou nu » |

### 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 | *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 |
|---|---|---|
| **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. |
| **S8** | Éclairement du bâtiment | En cas de piquage, il est admis que les bâtiments soient temporairement obscurcis |

### 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

#### 5.5.1. Attente avant abattage

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S10** | Maitrise des conditions d'attente des volailles | L'abattoir dispose de rampes de brumisation au niveau du quai d'attente des volailles, utilisables par temps très chaud. |

#### 5.5.2. Abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

*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

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.8. Abats et conditionnement des abats crus

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.9. Préparations de viande de volaille

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.9.1. 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*

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

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

*Cf. conditions de production communes*

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

| | | démarrage | | croissance | | finition | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | mini | max | mini | max | mini | max |
| **Catégorie de matières premières** | **Matières Premières** | 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

*JORF du 30 août 2019*
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-39

# Cahier des charges du label rouge n° LA 23/06 « Poulet noir fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- 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

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production 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 / Accouvage** ..... 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** ..... 7
**5.4.5. Enlèvement de la bande** ..... 8
**5.4.6. Ramassage et transport** ..... 8
**5.5. Abattage** ..... 8
**5.5.1. Attente avant abattage** ..... 8
**5.5.2. Abattage** ..... 8
**5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables** ..... 8
**5.5.4. Ressuage** ..... 8
**5.6. Conditionnement des volailles entières** ..... 8
**5.7. Découpe et conditionnement 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
**5.10. Surgélation** ..... 8

**6. Étiquetage ..... 8**

**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

« Poulet noir 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 (brochettes).

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### 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

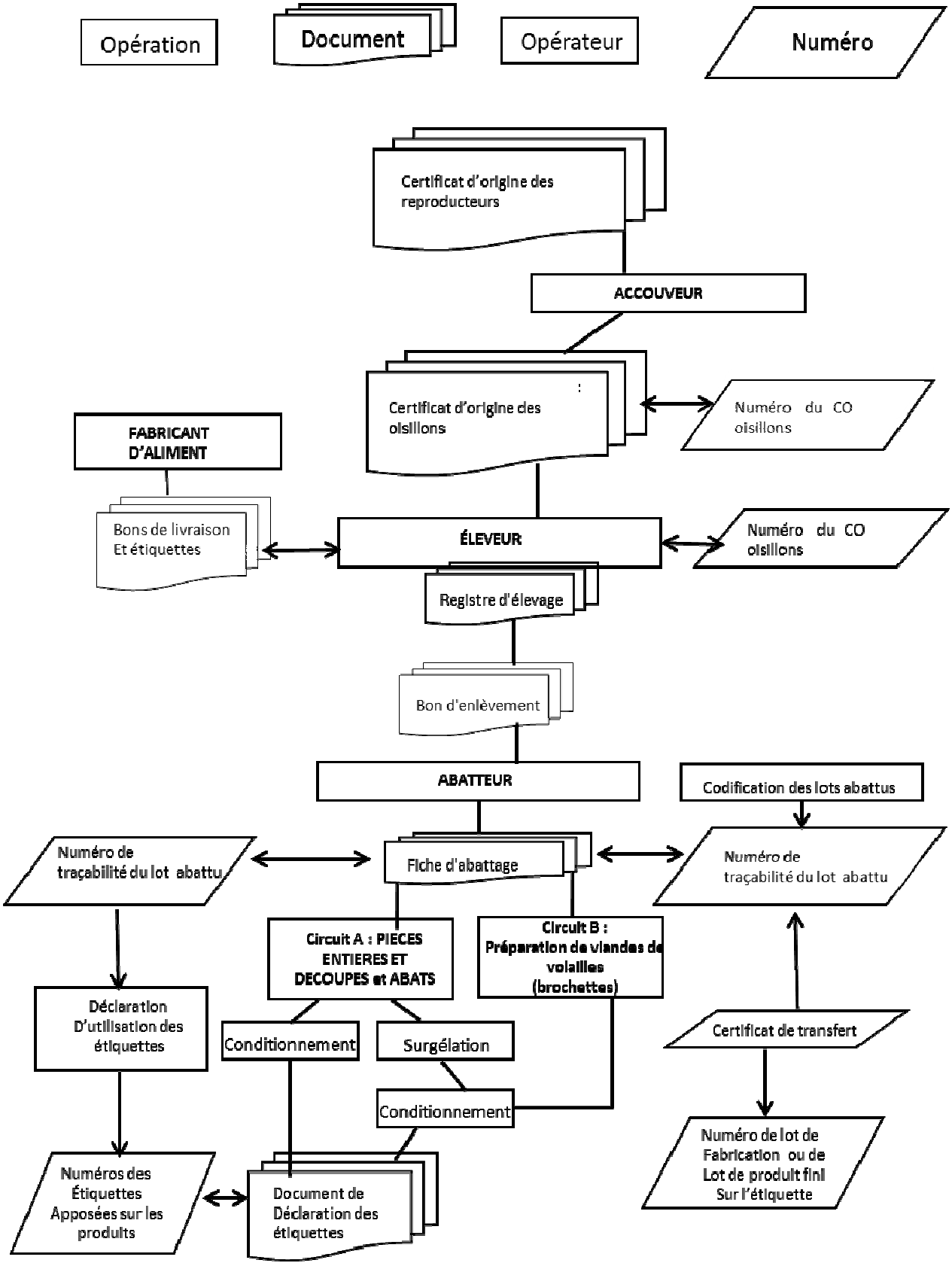
### 4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

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.

| Étape | Documents de référence | Mentions portées |
|---|---|---|
| Accouveur | Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs | - Date d'incubation<br>- Nombre d'œufs incubés<br>- Date d'éclosion<br>- Nombre d'oisillons éclos |
| Accouveur transmet à : Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST) | Certificat d'origine des oisillons (CO) | - Numéro d'ordre du CO<br>- Nom et adresse du couvoir<br>- Nom et adresse de l'éleveur<br>- Nombre total d'oisillons livrés<br>- Date d'éclosion<br>- Date de livraison<br>- Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu<br>- Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés |
| Éleveur | Fiche d'élevage | - Mortalité au jour le jour<br>- Date de distribution des aliments<br>- Quantité d'aliments distribués<br>- Traitements et interventions effectués<br>- Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associées |
| | Documents d'élevage relatifs à la bande | - Fiche d'élevage<br>- Certificat d'origine des oisillons<br>- Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes<br>- Ordonnances<br>- Bons d'enlèvement de la bande précédente<br>- Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente |
| Éleveur transmet à : Abatteur | Bons d'enlèvement des volailles | - Date de l'abattage<br>- Nombre de volailles enlevées et poids vif total<br>- Type de volailles<br>- Age en jours<br>- Référence du bâtiment d'élevage<br>- Numéro de bande<br>- Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir) |
| Abatteur | Fiche d'abattage | - Référence au bon d'enlèvement des volailles n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles<br>- Date de l'abattage<br>- Nombre de volailles abattues<br>- Nombre de volailles déclassées<br>- Nombre de volailles labellisées<br>- Nombre de retraits |
| Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et | Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG | - Date de transfert<br>- Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur<br>- Poids et nombre de volailles labellisables<br>- Poids et nombre de volailles déclassées<br>- Date d'abattage |

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

### 5.2.1. Oisillons mis en place

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S1** | Conformité du croisement avec le produit terminal | Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « poulet à pattes noires cou nu » |

### 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 | *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 |
|---|---|---|
| **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. |
| **S8** | Éclairement du bâtiment | En cas de piquage, il est admis que les bâtiments soient temporairement obscurcis |

### 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

#### 5.5.1. Attente avant abattage

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S10** | Maitrise des conditions d'attente des volailles | L'abattoir dispose de rampes de brumisation au niveau du quai d'attente des volailles, utilisables par temps très chaud. |

#### 5.5.2. Abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

*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

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.8. Abats et conditionnement des abats crus

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.9. Préparations de viande de volaille

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.9.1. 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*

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

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

*Cf. conditions de production communes*

## Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières

| | | démarrage | | croissance | | finition | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | mini | max | mini | max | mini | max |
| **Catégorie de matières premières** | **Matières Premières** | 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