

**Cahier des charges du label rouge n° LA 25/88
« Pintade fermière élevée en plein air,
entière et découpes, fraîche ou surgelée »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum
- Alimentée avec 75% de céréales

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 justificatifs de la qualité supérieure	3
4. TRAÇABILITÉ.....	3
4.1. Identification des opérateurs	3
4.1.1. Obligations déclaratives.....	4
4.1.2. Tenue des registres	4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante	6
5. MÉTHODE D'OBTENTION.....	8
5.1. Schéma de vie.....	8
5.2. Sélection.....	8
5.3. Multiplication / Accoupage	8
5.3.1. Oisillons mis en place	8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage.....	8
5.4. Alimentation des volailles	9
5.5. Élevage.....	9
5.5.1. Provenance des volailles.....	9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments	10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	10
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage.....	10
5.5.3. Parcours.....	10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage	11
5.5.4.1. Traitements	11
5.5.4.2. Vide sanitaire	11
5.5.5. Enlèvement de la bande	11
5.5.6. Ramassage et transport.....	11
5.6. Abattage.....	11
5.6.1. Attente avant abattage	11
5.6.2. Abattage.....	11
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables.....	12
5.6.4. Ressuage	12
5.7. Conditionnement des volailles entières.....	12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes.....	12
5.9. Transformation.....	12
5.10. Surgélation	13
6. ÉTIQUETAGE.....	13
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	13
Annexe 1 : Plan d'alimentation.....	14

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA

43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES

Téléphone : 03.85.88.01.50 – Télécopie : 03.85.24.26.62

Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »

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.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais ou surgelés.

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
Pourcentage minimum de maïs	20% minimum de maïs au stade de l'engraissement	Pas d'exigences
Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum
- Alimentée avec 75% de céréales

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>5 ans minimum</u>

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- les sélectionneurs ;

- les accouveurs ;
- les éleveurs ;
- les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abatteurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les ateliers de conditionnement ;
- les ateliers de surgélation.

4.1.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattus à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :

- la mortalité,
- les pesées,
- les traitements,
- le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- la comptabilité du lot,
- la date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

4.1.2. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Les sélectionneurs doivent enregistrer les données suivantes :

- l'identification des lots de reproducteurs,
- la date de naissance des parquets reproducteurs, le nombre livré et leur destination,
- le nombre d'œuf à couver produit par parquet, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver,
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits, la destination des animaux issus des tris effectués au cours de la sélection.

Les accouveurs doivent enregistrer les données suivantes :

- l'identification des lots reproducteurs,
- la date de naissance des lots, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur,
- le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs),
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits,
- la date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons,
- pour les échanges d'œufs : l'origine des œufs, leur destination, la date et le nombre d'œufs livrés

Les transporteurs (mandatés par les abattoirs) doivent enregistrer les données suivantes :

- le nom de l'éleveur,
- le numéro de l'abattoir,
- le nombre de volailles enlevées,
- la date et l'heure d'enlèvement du lot,
- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.

Les fabricants d'aliments doivent enregistrer les données suivantes pour chaque livraison d'aliment :

- la formule ouverte de l'aliment,
- les quantités livrées,
- le nom de l'éleveur livré,
- le bâtiment livré,
- la date de livraison.

Les éleveurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :

- la provenance des oisillons,
- la date de naissance des oisillons,
- le nombre d'oisillons mis en place,
- la date de mise en place des lots d'un même âge,
- la provenance, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire,
- les traitements effectués,
- le nombre de mort,
- les dates, les heures de mise à jeun et d'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés,
- la date du premier jour d'accès au parcours.

Les abatteurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :

- l'identification de l'éleveur, l'identification du lot et la date de labellisation possible des volailles, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage, l'heure d'entrée et de sortie de ressuage,
- le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.

Les ateliers de découpes doivent enregistrer les données suivantes par lot de volailles :

- la date et l'heure du démarrage de la découpe,
- le poids et le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe,
- le nombre de pièces produites par type de morceaux,
- le poids et le nombre de pièces labellisées par type de morceaux,
- le poids de sortie des déchets de découpe,
- le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe,
- 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 ou détériorées,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'UVC ou de sacs,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'équivalent volaille.

Dans le cas d'un ressuage sur chariots, il est affiché sur chaque chariot notamment le nom de l'éleveur ou le numéro du lot, la date et de l'heure d'abattage.

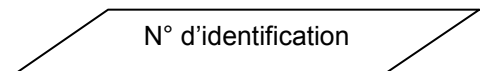
Dans le cas d'un ressuage en caisses : identification des piles de caisses.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de l'élevage tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- les surfaces des bâtiments,
- les surfaces des parcours,
- la tenue à jour du guide d'élevage,
- l'archivage des documents de traçabilité,
- l'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

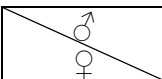
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Remise du certificat d'origine	Une traçabilité de l'origine des oisillons doit être assurée : le sélectionneur remet à l'accoureur un certificat d'origine établi lors de la mise en place d'une bande de parentaux.

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Pintade			
			GI55	Essor MI	GF36
		GI43	GI543	-	-
		Essor LF	-	Essor MI.LF	-
		GF48	-	-	Caringa Nimba

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>40 grammes.</u>
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S6.	Preuve de l'origine des oisillons	L'accoureur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine à la livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S8.	Validation préalable des formules autorisées	- Obligatoire pour toutes formules d'aliments ainsi que leurs caractéristiques nutritionnelles. - Toute modification de formule doit faire l'objet d'une proposition à l'ODG pour validation de cette nouvelle formule.
S9.	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10.	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>≥ 75% au stade de l'engraissement.</u>
S11.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S12.	Maitrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	- Dans le cas où l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution pourra être autorisée au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. - Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. - Seule, est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S13.	Maitrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Respect des consignes du guide d'élevage, de la charte sanitaire et du programme de prophylaxie	L'éleveur doit suivre les consignes énoncées dans le guide d'élevage, la charte sanitaire diffusée par l'organisation de production, ainsi que le programme de prophylaxie.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Implantation et aménagement des bâtiments	- Orientation des bâtiments : ils seront orientés de préférence à l'est ou au sud. Dans le cas d'orientation à l'ouest, un auvent (0,70 mètre minimum) sera conseillé pour protéger les trappes de la pluie ainsi que des coups de vent. Dans le cas d'orientation au nord (à n'utiliser que lorsque toute autre orientation est impossible), le bâtiment sera protégé du vent par une colline ou à défaut par des filets brise-vent de 1 mètre de hauteur minimum, fixés à environ 2 mètres devant les trappes de sortie. Ces filets brise-vent permettront de diminuer significativement la vitesse du vent. - Disposition des bâtiments : ils seront disposés de façon à ne pas être enterrés afin d'éviter les infiltrations. - Trappes : elles seront réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment. Leur nombre sera de deux minimums pour 100 m² de bâtiment. Lorsque la hauteur trappes/sol sera supérieure à 30 centimètres, l'accès aux trappes devra être facilité par un caillebotis.
S16.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	Les bâtiments devront tenir compte de l'insertion dans leur environnement, notamment des contraintes de couleur et d'implantation. Un volet paysager accompagnera toute demande de permis de construire.
S17.	Largeur minimale des trappes	50 cm.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Maitrise de l'implantation des arbres	Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur...).
S19.	Type d'élevage	L'élevage se pratique sur parcours en plein air.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie obligatoire est établi. Il est soumis pour validation à un vétérinaire et ce y compris lors de chaque modification.
S21.	Maîtrise des interventions sanitaires	Les interventions prévues doivent être limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux.

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions d'identification des volailles	Les différents lots sont identifiés à l'aide d'ardoises posées par les chauffeurs au moment du déchargement.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions de séparation des lots sur la chaîne d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellissables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.
S25.	Délai entre étourdissement et saignée	14 secondes maximum.
S26.	<u>Conditions de saignée</u>	Durée de saignée : <u>≥ 2 minutes</u> et ≤ 3 minutes.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	<u>Conditions d'échaudage et de plumaison</u> (Température d'échaudage)	<u>Température maximum d'échaudage : 51,5°C.</u>
S28.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 minutes 20 secondes et 2 minutes 50 secondes.
S29.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Couleur de la peau	Jaune.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	<u>Durée de ressuage</u>	<u>Supérieure ou égale à 3 heures.</u>

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaîne de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Qualité de la surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S9	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	Documentaire Mesures
C S10	Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés	Documentaire <u>Mesures</u>
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Démarrage de 0 à 28 jours maxi		Période d'engraissement*			
			Croissance du 29ème jour à 63 jours maximum		Finition/abattage 64 jours et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de céréales et produits dérivés de céréales	50	99,5	75	99,5	75	99,5
Dont sous-produits	≤ 15% du total « Graines de céréales et produits dérivés de céréales »					
Dont Maïs	-	-	20	-	20	-
Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés ¹	-	40	-	30	-	30
Graines de légumineuses et produits dérivés	-	20	-	20	-	20
Tubercules et racines et produits dérivés : betterave, pomme de terre.	-	10	-	10	-	10
Autres graines et fruits et produits dérivés : raisin.	-	10	-	10	-	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	-	-	-	5	-	5
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines	-	2	-	2	-	2
Minéraux et produits dérivés	0.5	5	0.5	5	0.5	5
Additifs	-	3	-	3	-	3
Taux de matières grasses total	-	6	-	6	-	6

* La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de céréales et de produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

¹ concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.