Cahier des charges du label rouge n° LA 09/87 homologué par l'arrêté du 28 novembre 2024

*JORF n°0286 du 4 décembre 2024*
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt n° 2025-2

# Cahier des charges du label rouge n° LA 09/87 « Pintade fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

1. Fermière - élevée en plein air
2. Durée d'élevage 94 jours minimum
3. Alimentée avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75% de céréales minimum

ou

3 bis. Alimentée avec 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5%)

Avertissement :

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

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

# SOMMAIRE


**1. Nom du demandeur ..... 3**

**2. Dénomination du label rouge ..... 3**

**3. Description du produit ..... 3**

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

**4. Traçabilité ..... 4**

**5. Méthode d'obtention ..... 6**

**5.1. Schéma de vie ..... 6**
**5.2. Multiplication / Accouvage ..... 6**
**5.2.1. Oisillons mis en place ..... 6**
**5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage ..... 6**
**5.3. Alimentation des volailles ..... 6**
**5.4. Élevage ..... 6**
**5.4.1. Provenance des volailles ..... 6**
**5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments ..... 6**
**5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage ..... 6**
**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**
**5.4.4.1. Recours à des pratiques spécifiques ..... 7**
**5.4.5. Enlèvement de la bande ..... 7**
**5.4.6. Ramassage et transport ..... 7**
**5.5. Abattage ..... 7**
**5.5.1. Attente avant abattage ..... 7**
**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 volailles ..... 8**
**5.10. Surgélation ..... 8**

**6. Étiquetage ..... 8**

**7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation ..... 8**

**Annexe 1 : Plan d'alimentation ..... 9**

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat de Défense des Volailles Fermières d'Auvergne (SYVOFA)
78 rue de Paris
03200 VICHY
Téléphone : 04.70.97.64.42
Courriel : info@syvofa.com

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Pintade fermière élevée en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

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

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

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

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

| Points de différence | Produit label rouge | Produit courant |
|---|---|---|
| Durée de saignée | 1 minute 20 secondes minimum | Pas d'exigences |

### 3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

1. Fermière - élevée en plein air
2. Durée d'élevage 94 jours minimum

La 3e caractéristique certifiée communicante est retenue parmi les 2 options suivantes, selon la formule d'aliments utilisée :

3. Alimentée avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

*ou*

3bis. Alimentée avec 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5%).

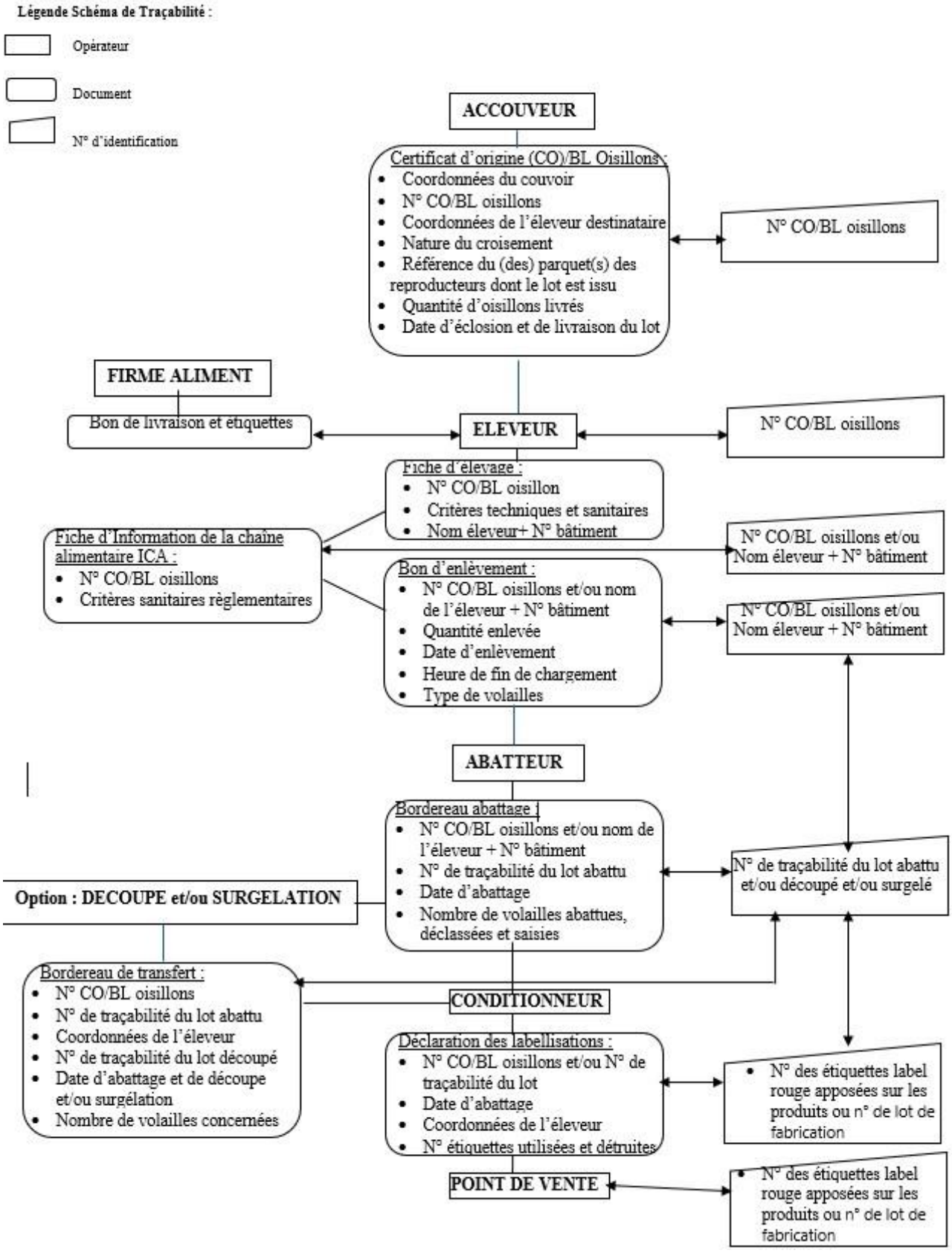
La qualité supérieure de la viande repose sur les caractéristiques principales suivantes :

- une souche à croissance lente,
- une durée d'élevage longue,
- une alimentation riche en céréales,
- un élevage à l'extérieur.

## 4. TRAÇABILITE

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S1 (cf. C3)** | **Durée d'archivage et de conservation des documents** | L'ensemble des documents doit être conservé au niveau de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG, à chaque étape, **pendant une période de 3 ans.** |
| **S2** | Respect de la notion de lot en élevage | Un lot est un ensemble de volailles élevées dans le même bâtiment, par le même éleveur, mis en place à la même date. |
| **S3** | Réalisation d'un état de rapprochement | Pour chaque lot mis en élevage l'ODG réalise un état de rapprochement mise en élevage / labellisation au niveau du nom de l'accouveur et de l'éleveur, du numéro de certificat d'origine (CO) ou du numéro de Bon de Livraison (BL) faisant office de CO, de la date d'éclosion des oisillons, du nombre d'oisillons livrés, de l'âge à l'abattage, du nombre de volailles enlevées et labellisées. |

## SCHEMA DE TRACABILITE



# 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 |
|---|---|---|
| **S4** | Conformité du croisement avec le produit terminal | Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Pintade »dans le répertoire des croisements utilisables pour la production Label Rouge. |

### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 5.3. Alimentation des volailles

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S6** | Respect du plan d'alimentation | *Cf. Annexe 1* |

## 5.4. Élevage

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S7** | Utilisation des tenues d'élevage | L'utilisation de tenues d'élevage spécifiques par site d'élevage est obligatoire. |
| **S8** | Gestion des cadavres et trainards | L'absence de cadavres et trainards est exigée en dehors des locaux appropriés. |
| **S9** | Etat du matériel intérieur du bâtiment | Le matériel est en état de fonctionnement. |

### 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

*Pas de conditions de production spécifiques*

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

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S10** | Type d'élevage | L'élevage se pratique en bâtiment fixe. |
| **S11** | Tenue des abords des bâtiments | Les abords doivent être propres et non encombrés. |

### 5.4.3. Parcours

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

#### 5.4.4.1. Recours à des pratiques spécifiques

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S24** | Recours à des pratiques spécifiques | Lorsqu'elles sont élevées en volière, l'éjointage des pintades est interdit. |

### 5.4.5. Enlèvement de la bande

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.4.6. Ramassage et transport

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S25** | Présence de l'éleveur ou de son représentant lors du ramassage des volailles | L'éleveur ou son représentant doit être présent lors du ramassage des volailles. Le bon d'enlèvement des volailles comporte la signature de l'éleveur ou de son représentant. |

## 5.5. Abattage

### 5.5.1. Attente avant abattage

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S13** | Maitrise des conditions d'attente des volailles | Les quais sont couverts et ventilés. |
| **S14** | Modalités d'identification des lots sur les quais | Les différents lots de volailles sont séparés physiquement sur le quai par une distance entre les caisses équivalente au minimum au passage d'un homme. |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| | | Chaque lot est identifié avec le numéro de CO ou le numéro de bon de livraison (BL) faisant office de CO et/ou le nom de l'éleveur et le numéro du bâtiment (si l'éleveur possède plusieurs bâtiments). |

#### 5.5.2. Abattage

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S15 (Cf. C66)** | Conditions de saignée **(durée de la saignée)** | La saignée est la plus complète possible. **Sa durée est de 1 minute 20 secondes minimum.** |

#### 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

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S18** | Ordonnancement des lots à découper | Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots. |

### 5.8. Abats et conditionnement des abats crus

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.9. Préparations de viande de volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

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

*Cf. conditions de production communes*

## ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

| | | **Démarrage** | | **Engraissement (1)** | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ***Croissance*** | | ***Finition (2)*** | |
| | | *Du 1er jour au 28ème jour* | | *Du 29ème jour jusqu'au 79ème jour* | | *Du 80ème jour à l'abattage* | |
| | | ***Limites d'incorporation*** | | | | | |
| **Catégorie de matières premières** | **Matières premières** | Taux min. | Taux max. | Taux min. | Taux max. | *Taux min.* | *Taux max.* |
| **Grains de céréales et produits dérivés** | | 50% minimum | | 70 % minimum<br>75 % minimum en moyenne pondérée | | | |
| | | Produits dérivés de céréales ≤ 15% en poids du total de la formule d'aliment. | | | | | |
| | Blé | 0 | 50 | 0 | 80 | 0 | 80 |
| | Maïs | 0 | 50 | 0 | 75 | 0 | 75 |
| | Orge | 0 | 15 | 0 | 20 | 0 | 20 |
| | Triticale | 0 | 30 | 0 | 40 | 0 | 40 |
| | Seigle | 0 | 15 | 0 | 20 | 0 | 20 |
| | Avoine | 0 | 10 | 0 | 20 | 0 | 20 |
| | Sorgho | 0 | 30 | 0 | 20 | 0 | 20 |
| | Autres céréales | 0 | 15 | 0 | 20 | 0 | 20 |
| **Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés** | Graines | 0 | 50 | 0 | 25 | 0 | 25 |
| | Tourteaux | 0 | 50 | 0 | 30 | 0 | 25 |
| | Huile végétale brutes et raffinées | 0 | 5 | 0 | 5 | 0 | 5 |
| **Graines de légumineuses et produits dérivés** | Cf. CPC | 0 | 15 | 0 | 20 | 0 | 20 |
| **Tubercules et racines, et produits dérivés** | Cf. CPC | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 |
| **Autres graines et fruits et produits dérivés** | Cf. CPC | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 |
| **Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés** | Cf. CPC | 0 | 5 | 0 | 5 | 0 | 5 |
| **Autres plantes, algues et produits dérivés** | Cf. CPC | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 |
| **Produits laitiers et produits dérivés** | Cf. CPC | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 10 |
| **Minéraux et produits dérivés** | Cf. CPC | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 |
| **(Sous-) produits de fermentation de micro-organismes** | Cf. CPC | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 |
| **Divers** | Cf. CPC | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 |

(1) Pendant la période d'engraissement, les aliments croissance et finition sont réunis si la phase facultative de finition aux produits laitiers n'est pas pratiquée.

(2) La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5%) » n'est autorisée sur l'étiquetage que si les produits laitiers représentent au moins 5% en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de finition sur les 14 derniers jours au moins.