

## Cahier des charges du label rouge n° LA 14/01 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales minimum

### Avertissement :

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

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

## SOMMAIRE

|                                            |                                                                   |           |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1.</b>                                  | <b>NOM DU DEMANDEUR.....</b>                                      | <b>3</b>  |
| <b>2.</b>                                  | <b>DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....</b>                           | <b>3</b>  |
| <b>3.</b>                                  | <b>DESCRIPTION DU PRODUIT.....</b>                                | <b>3</b>  |
| 3.1.                                       | Présentation du produit.....                                      | 3         |
| 3.2.                                       | Comparaison avec le produit courant.....                          | 3         |
| 3.3.                                       | Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....              | 3         |
| <b>4.</b>                                  | <b>TRAÇABILITE.....</b>                                           | <b>3</b>  |
| <b>5.</b>                                  | <b>METHODE D'OBTENTION.....</b>                                   | <b>7</b>  |
| 5.1.                                       | Schéma de vie.....                                                | 7         |
| 5.2.                                       | Multiplication / Accoupage.....                                   | 7         |
| 5.2.1.                                     | Oisillons mis en place.....                                       | 7         |
| 5.2.2.                                     | Homogénéité des volailles après élevage.....                      | 7         |
| 5.3.                                       | Alimentation des volailles.....                                   | 7         |
| 5.4.                                       | Élevage.....                                                      | 7         |
| 5.4.1.                                     | Provenance des volailles.....                                     | 7         |
| 5.4.2.                                     | Sites d'élevage et bâtiments.....                                 | 7         |
| 5.4.2.1.                                   | Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage.....        | 8         |
| 5.4.2.2.                                   | Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage.....             | 8         |
| 5.4.3.                                     | Parcours.....                                                     | 8         |
| 5.4.4.                                     | Conditions sanitaires d'élevage.....                              | 8         |
| 5.4.5.                                     | Enlèvement de la bande.....                                       | 8         |
| 5.4.6.                                     | Ramassage et transport.....                                       | 8         |
| 5.5.                                       | Abattage.....                                                     | 8         |
| 5.6.                                       | Conditionnement des volailles entières.....                       | 8         |
| 5.7.                                       | Découpe et conditionnement des découpes.....                      | 8         |
| 5.8.                                       | Abats et conditionnements des abats crus.....                     | 8         |
| 5.9.                                       | Préparations de viande de volaille.....                           | 8         |
| 5.10.                                      | Surgélation.....                                                  | 8         |
| <b>6.</b>                                  | <b>ÉTIQUETAGE.....</b>                                            | <b>8</b>  |
| <b>7.</b>                                  | <b>PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....</b> | <b>9</b>  |
| <b>ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION.....</b> |                                                                   | <b>10</b> |

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Association Qualicnor

Siège social :  
179 rue des Renards  
76190 Ste Marie des Champs  
Tel : 02 35 56 84 55  
Courriel : [qualicnor@orange.fr](mailto:qualicnor@orange.fr)

Siège administratif :  
777 rue de l'Abbé Pruvost  
62850 Licques  
Tél. : 03 21 35 70 16

## 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 fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volaille fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volaille (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viande de volaille.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

*Cf. Conditions de production communes*

### 3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales minimum

## 4. TRAÇABILITE

| Etape                                                      | Document de référence                                                                                                            | Moyens de maitrise                         | Mention portée                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Accouveur :</b><br>Livraison des<br>oisillons parentaux | Attestation de<br>conformité des<br>parentaux au<br>référentiel SYSAAF<br>Certificat d'origine<br>Registre des mises en<br>place | Mise en place d'un<br>certificat d'origine | <ul style="list-style-type: none"><li>• Organisme de sélection</li><li>• Croisement</li><li>• Date d'éclosion</li><li>• Nombre de parentaux livrés</li><li>• Date</li></ul> |

| <b>Etape</b>                                                                                                                           | <b>Document de référence</b>                                                                                                    | <b>Moyens de maîtrise</b>                                                                                                 | <b>Mention portée</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                        | Attestation adhésion<br>Charte Syndicat<br>National des<br>accoueurs (SNA)                                                      |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Accoureur :</b><br>Livraison des œufs<br>au couvoir                                                                                 | Registre d'entrée-sortie<br>Registre de livraison<br>Attestation adhésion<br>Charte Syndicat<br>National des<br>accoueurs (SNA) | Mise en place d'un bon de<br>livraison                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Numéro de parquet</li> <li>• Codage des œufs</li> <li>• Croisement</li> <li>• La date de ponte</li> <li>• La date de livraison</li> <li>• Le nombre d'œufs livrés</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Accoureur :</b><br>Ecllosion                                                                                                        | Registre de suivi de<br>l'éclosion par parquet<br>de reproducteurs                                                              | Mise en place d'un<br>registre et d'un planning<br>d'éclosion                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le code des parquets de parentaux</li> <li>• La date d'éclosion des oisillons</li> <li>• La souche utilisée</li> <li>• Le nombre d'oisillons livrés</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Accoureur</b><br>transmet à :<br>Eleveur/<br>Organisme chargé<br>de la planification<br>et du suivi<br>technique (OPST)<br>et l'ODG | Certificat d'origine<br>(CO) des oisillons                                                                                      | Mise en place d'un<br>certificat d'origine                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Numéro d'ordre du CO</li> <li>• Nom et adresse du couvoir</li> <li>• Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>• Numéro de bâtiment ou INUAV</li> <li>• Nombre total d'oisillons livrés</li> <li>• Date d'éclosion</li> <li>• Date de livraison</li> <li>• Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu</li> <li>• Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés</li> </ul>                                               |
| <b>Fabrication<br/>d'aliment</b>                                                                                                       | Bon de livraison                                                                                                                | Bon de livraison reprenant<br>une référence univoque<br>permettant de retrouver les<br>enregistrements de<br>fabrication. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registre de fabrication</li> <li>• Bon de livraison et étiquettes</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Eleveur</b>                                                                                                                         | Fiche d'élevage                                                                                                                 | Tenue d'une fiche élevage<br>(conservations des<br>ordonnances, bons de<br>livraison de l'aliment).                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Numéro du CO</li> <li>• Mortalité au jour le jour</li> <li>• Date de distribution des aliments</li> <li>• Quantité d'aliments distribués de l'origine et de la nature de l'aliment)</li> <li>• Traitement et interventions effectués</li> <li>• Dates de passage des techniciens et contrôleurs</li> <li>• Enlèvements des volailles avec le nombre et le poids</li> <li>• Protocole de nettoyage/désinfection et durée du vide sanitaire.</li> </ul> |
| <b>Eleveur</b>                                                                                                                         | Documents d'élevage<br>relatifs à la bande                                                                                      | Conservation et<br>présentation de l'ensemble<br>des documents d'élevage<br>relatif à la bande.                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiche d'élevage</li> <li>• Certificat d'origine des oisillons</li> <li>• Bon de livraisons des aliments avec étiquettes correspondantes</li> <li>• Ordonnances</li> <li>• Bons d'enlèvement de la bande précédente</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Abatteur</b>                                                                                                                        | Bon d'enlèvement des<br>volailles                                                                                               | Volailles accompagnées<br>par un bon d'enlèvement                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Numéro de bon d'enlèvement</li> <li>• Date d'enlèvement / date d'abattage</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| Etape                                                                                                                                 | Document de référence                          | Moyens de maitrise                                                                                                    | Mention portée                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                       |                                                | (duplicata remis à l'éleveur)                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nom de l'éleveur</li> <li>Heure de mise à jeun</li> <li>Nombre de volailles enlevées et le poids vif total</li> <li>Type de volailles</li> <li>Age en jours</li> <li>Référence du bâtiment d'élevage (numéro et/ou INUAV)</li> <li>Numéro de CO</li> <li>Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir).</li> </ul>                       |
| <b>Abatteur</b>                                                                                                                       | Fiche d'abattage                               | Mise en place d'une fiche d'abattage                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Référence au bon d'enlèvement des volailles : numéro de CO, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>Date d'arrivée avec l'heure</li> <li>Date d'abattage avec l'heure</li> <li>Nombre de volailles abattues</li> <li>Nombre de volailles déclassées</li> <li>Nombre de volailles labellisables</li> <li>Nombre de retraits</li> <li>Séparation visuelle sur rail des lots</li> </ul> |
| <b>Abatteur</b><br>(ressuage)                                                                                                         | Fiche de ressuage                              | Mise en place d'une fiche de suivi qui suit l'entrée, la sortie et les températures à cœur des carcasses en ressuage. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Identification des rails comportant des carcasses labellisables</li> <li>Séparation label rouge / non label rouge</li> <li>Suivi des heures d'entrée et de sortie</li> <li>Suivi de la température des salles de ressuage</li> <li>Relevée de température à cœur des carcasses avant sortie</li> </ul>                                                                                    |
| <b>Abatteur</b> transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) à OPST/ODG | Certificat de transfert ou document équivalent | Mise en place d'une fiche de suivi avec l'ensemble des informations de transferts.                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Date de transfert</li> <li>Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur</li> <li>Poids et nombre de volailles labellisables</li> <li>Poids et nombre de volailles déclassées</li> <li>Date d'abattage</li> <li>Nom et adresse de l'éleveur</li> <li>Numéro CO</li> </ul>                                                                                                                 |
| <b>Abats et conditionnement des abats</b>                                                                                             | Document abats                                 | Mise en place d'un document de suivi pour les abats et le conditionnement des abats                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Référence au bon d'enlèvement des volailles : numéro de CO, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>Date d'abattage</li> <li>Quantités découpées, labellisées et déclassées</li> <li>N° d'étiquette</li> </ul>                                                                                                                                                                       |
| <b>Atelier de découpe</b>                                                                                                             | Document découpe                               | Identification des rails comportant des carcasses labellisables. Séparation label rouge / non label rouge             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Référence au bon d'enlèvement des volailles : numéro de CO, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>Numéro CO</li> <li>Nombre de carcasses de volailles</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                   |

| Etape                                                                                       | Document de référence                                | Moyens de maitrise                                                                                                                                                                                           | Mention portée                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                             |                                                      | Mise en place d'une fiche qui permet la comptabilité matière.                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre de pièces produites par type de morceaux</li> <li>• Nombre de pièces labellisées par type de morceaux</li> <li>• Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes)</li> <li>• Nombre d'étiquettes rebutées</li> </ul>                                                                                                                                                          |
| <b>Elaboration de préparations de viande de volaille</b>                                    | Fiche recette                                        | Mise en place d'une fiche recette qui permet de relever les informations de traçabilité de la viande de volailles utilisées et la liste des autres composants.                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Référence au bon d'enlèvement des volailles : numéro de CO, nom de l'éleveur, type de volailles</li> <li>• N° de lot</li> <li>• DLC</li> <li>• Date de conditionnement</li> </ul>                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à l'OPST/ODG</b> | Document de déclaration d'utilisation des étiquettes | Mise en place d'un document qui reprend l'utilisation par semaine et par date d'abattage, la comptabilité matière en fonction des étiquettes, des différents codes label et les quantités non labellisables. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date d'enlèvement / date d'abattage</li> <li>• Numéro de CO</li> <li>• Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette)</li> <li>• Numéro de la première étiquette utilisée</li> <li>• Numéro de la dernière étiquette utilisée</li> <li>• Nombre d'étiquettes détruites</li> <li>• Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe et surgélation)</li> </ul> |

## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Multiplication / Accoupage

#### 5.2.1. Oisillons mis en place

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

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

| N°                     | Point à contrôler                           | Valeur-cible                                                                                                                                                                                         |
|------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>S2<br/>(Cf. C6)</b> | <b><u>Poids moyen des œufs à couver</u></b> | <b><u>≥ 51 grammes</u></b>                                                                                                                                                                           |
| S3                     | Respect de la charte SNA                    | Les couvoirs doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la charte qualité sanitaire du syndicat national des accoueurs applicables aux couvoirs (SNA). |

### 5.3. Alimentation des volailles

| N° | Point à contrôler              | Valeur-cible |
|----|--------------------------------|--------------|
| S4 | Respect du plan d'alimentation | Cf. Annexe 1 |

### 5.4. Élevage

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible                                                                                |
|----|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| S5 | Suivi technique   | Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement technique par un technicien spécialisé. |

#### 5.4.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **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                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| S7 | Distribution de grit (picorage) | Durant la phase d'engraissement et au plus tard jusqu'au 66ème jour avant l'enlèvement, du grit est distribué à volonté.                                                                                                                          |
| S8 | Présence d'objets à picorer     | Au moins 2 objets de divertissement (blocs à picorer, cailloux ou riz dans des contenants types bidons, seaux, bâtons de pluie, bouteilles, et/ou CD, objets lumineux...) pour 1000 volailles sont présents au plus tard au 70ème jour d'élevage. |

#### **5.4.3. Parcours**

*Pas de conditions de production spécifiques*

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.4.6. Ramassage et transport**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.5. Abattage**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.6. Conditionnement des volailles entières**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.7. Découpe et conditionnement des découpes**

*Pas de conditions de production spécifiques*

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.9. Préparations de viande de volaille**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.10. 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                                                      |           |                                                                    |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                           |                                                             |                                                      |           | Croissance                                                         |           | Finition                                                           |           |
|                                                                                           |                                                             | Du 1 <sup>er</sup> jour<br>au 28 <sup>ème</sup> jour |           | Du 29 <sup>ème</sup> jour<br>au 74 <sup>ème</sup> jour             |           | Du 75 <sup>ème</sup> jour<br>à l'abattage                          |           |
|                                                                                           |                                                             | Limites d'incorporation                              |           |                                                                    |           |                                                                    |           |
| Catégorie de matières premières                                                           | Matière première                                            | Taux min.                                            | Taux max. | Taux min.                                                          | Taux max. | Taux min.                                                          | Taux max. |
| Grains de céréales et produits dérivés                                                    |                                                             | Au minimum 50% de céréales et de dérivés de céréales |           | 75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée |           | 75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée |           |
|                                                                                           | Blé                                                         | -                                                    | 80        | -                                                                  | 90        | -                                                                  | 90        |
|                                                                                           | Orge                                                        | -                                                    | 80        | -                                                                  | 90        | -                                                                  | 90        |
|                                                                                           | Triticale                                                   | -                                                    | 80        | -                                                                  | 90        | -                                                                  | 90        |
|                                                                                           | Seigle                                                      | -                                                    | 10        | -                                                                  | 10        | -                                                                  | 10        |
|                                                                                           | Avoine                                                      | -                                                    | 20        | -                                                                  | 20        | -                                                                  | 20        |
|                                                                                           | Maïs                                                        | -                                                    | 50        | -                                                                  | 90        | -                                                                  | 90        |
|                                                                                           | Sorgho                                                      | -                                                    | 50        | -                                                                  | 90        | -                                                                  | 90        |
| Autres céréales                                                                           | -                                                           | 10                                                   | -         | 20                                                                 | -         | 20                                                                 |           |
| 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)                                         | -                                                    | 5         | -                                                                  | 5         | -                                                                  | 5         |
| Graines de légumineuses et produits dérivés                                               |                                                             | -                                                    | 50        | -                                                                  | 30        | -                                                                  | 30        |
| Tubercules et racines, et produits dérivés                                                | Cf. CPC                                                     | -                                                    | 3         | -                                                                  | 3         | -                                                                  | 3         |
| Autres graines et fruits et produits dérivés                                              | Cf. CPC                                                     | -                                                    | 10        | -                                                                  | 10        | -                                                                  | 10        |
| Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés                                        | Cf. CPC                                                     | -                                                    | 6         | -                                                                  | 10        | -                                                                  | 10        |
| Autres plantes, algues et produits dérivés                                                | Cf. CPC                                                     | -                                                    | 6         | -                                                                  | 10        | -                                                                  | 10        |
| Minéraux et produits dérivés                                                              |                                                             | -                                                    | 5         | -                                                                  | 5         | -                                                                  | 5         |
| Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés | Cf. CPC                                                     | -                                                    | 5         | -                                                                  | 5         | -                                                                  | 5         |
| Divers                                                                                    | Cf. CPC                                                     | -                                                    | 5         | -                                                                  | 5         | -                                                                  | 5         |