Cahier des charges du label rouge n° LA 08/80 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 08/80 « Poulet blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

1- Fermier - élevé en plein air
2- Durée d'élevage 81 jours minimum
3- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75% de céréales minimum
ou
3 bis- Alimenté 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 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
5.4.5. 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
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 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

Annexe 2 : Procédé d'abattage rituel (Cacher) 10

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

« 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 à croissance lente, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Durée de saignée	1 minute 20 secondes minimum	Pas d'exigences particulières
Age minimal d'accès au parcours	35ème jour	Pas d'exigences particulières

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

1. Fermier - élevé en plein air
2. Durée d'élevage 81 jours minimum

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

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

ou

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

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

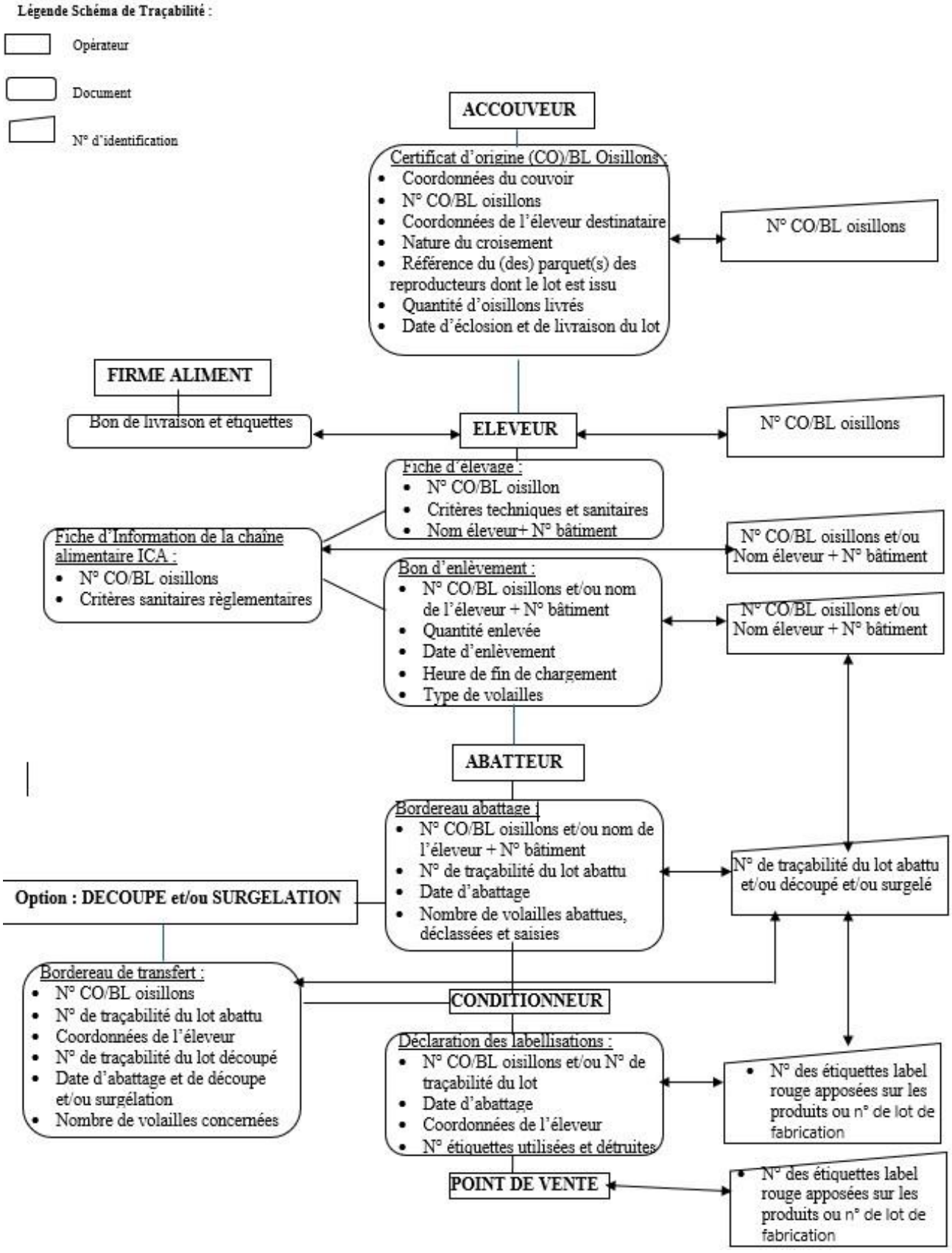
- une souche à croissance lente,

- une durée d'élevage longue,
- une alimentation riche en céréales,
- un élevage à l'extérieur sur parcours.

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 « Poulets à pattes blanches non cou nu » 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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12	Age minimal d'accès au parcours	35ème jour

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

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. 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.**
S16	Cas de l'abattage rituel	*Cf annexe 2*

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

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 66ème jour*		*Du 67ème 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 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.

Annexe 2 : Procédé d'abattage rituel (Cacher)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16-1	Conditions de saignée	Manuelle Elle doit être la plus complète possible
S16-2	Conditions d'échaudage et de plumaison	Absence d'échaudage Plumaison à sec
S16-3	Conditions de trempage	Les volailles passent dans un bac de trempage contenant de l'eau réfrigérée à une température maximale de 20°C
S16-4	Durée de trempage	25 à 40 min
S16-5	Conditions de salage	Manuel La qualité du salage est contrôlée visuellement par le surveillant
S16-6	Durée de salage	1h+/- 10 min
S16-7	Conditions de dessalage	Le dessalage consiste en l'accrochage des volailles salées, le passage de ces dernières sous un filet d'eau puis dans 3 bacs d'eau successifs à température ambiante.
S16-8	Durée de dessalage	1 minute et 30 secondes minimum
S16-9	Délai d'entrée en ressuyage	L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 2h45 après l'accrochage des volailles
S16-10	Durée de ressuage	Minimum 1 heure
S16-11	Température des volailles sortie ressuage	Les animaux ressués doivent sortir à une température ≤ 4°C à cœur