

## Cahier des charges du label rouge n° LA 01/65 « Poulet jaune fermier élevé en liberté »

### Caractéristiques certifiées:

- Fermier – élevé en liberté
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % de céréales 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description des produits .....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation des produits .....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant .....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure .....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité .....</b>	<b>4</b>
<b>5. Méthode d'obtention .....</b>	<b>5</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>5</b>
<b>5.2. Multiplication / Accoupage .....</b>	<b>5</b>
<b>5.2.1. Oisillons mis en place .....</b>	<b>5</b>
<b>5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>5</b>
<b>5.3. Alimentation des volailles .....</b>	<b>6</b>
<b>5.4. Élevage .....</b>	<b>6</b>
<b>5.4.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>6</b>
<b>5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments .....</b>	<b>6</b>
<b>5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>6</b>
<b>5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>6</b>
<b>5.4.3. Parcours .....</b>	<b>6</b>
<b>5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage .....</b>	<b>6</b>
<b>5.4.5. Enlèvement de la bande .....</b>	<b>6</b>
<b>5.4.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>6</b>
<b>5.5. Abattage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.6. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>7</b>
<b>5.7. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>7</b>
<b>5.8. Abats et conditionnement des abats crus .....</b>	<b>7</b>
<b>5.9. Préparations de viandes de volaille .....</b>	<b>7</b>
<b>5.10. Surgélation .....</b>	<b>7</b>
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>7</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>7</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)  
Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX  
Téléphone : 05.58.85.45.05  
Courriel : [qualite@landes.chambagri.fr](mailto:qualite@landes.chambagri.fr)

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en liberté »

## 3. DESCRIPTION DES PRODUITS

### 3.1. Présentation des produits

Les produits Label Rouge sont issus d'un poulet jaune, fermier élevé en liberté, 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 foies) frais ou surgelés,
- Les préparations de viandes.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit Label Rouge	Produit courant
Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	150 m <sup>2</sup> maximum	Pas d'exigences particulières
Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés	80% minimum	Pas d'exigences particulières

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées sont les suivantes :

- Fermier – élevé en liberté
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80 % de céréales minimum

**4. TRAÇABILITE**

<b>Etape</b>	<b>Nom du document</b>	<b>Enregistrement</b>
Multiplication (identification du troupeau)	Certificat d'origine Fiche d'élevage Transfert	Coordonnées (nom et adresse), numéro de certificat d'origine, croisement, quantité d'oisillons livrés, date d'éclosion Numéro du troupeau à la MEP à 1 jour Fiche de collecte
Accoupage	Certificat d'origine Cahier de couvoir	Coordonnées (nom et adresse), numéro de certificat d'origine, croisement, quantité d'oisillons livrés, date d'éclosion Identification des œufs par parquet, code troupeau et jour de ponte, identification chariots et casiers d'éclosion, tri, vaccination, sexage et mise en caisse par lot
Fabrication d'aliment	Bons de livraison et étiquettes	Nom de l'aliment, quantités
Elevage	Certificat d'Origine (CO)	Numéro de CO
	Fiche sanitaire d'élevage Bons d'enlèvements partiels (BEP)	Mortalité, comptabilité entrées / sorties  Nom / code éleveur, n° de CO, code du label, nombre de volailles enlevées, nombre de cages pleines, date et heure de l'enlèvement.
Transfert	CO, BEP	idem
Abattage, découpe	Fiche d'abattage / fiche de lot  Si cession : Certificat de Cession	Codification des lots abattus : numéro de traçabilité du lot abattu ou abattu et découpé, abattage par série entière, identification des lots sur la chaîne et sur chariots de ressuage. Nom et adresse de l'éleveur, nombre de volailles enlevées, date et heure d'enlèvement, date et heure de début d'abattage, date et heure de découpe Numéro de traçabilité du lot de pièces entières Numéro de traçabilité du lot découpé Nom et adresse de l'abattoir, nom et adresse de l'éleveur, date et heure d'abattage, nombre de carcasses cédées)
Préparation de viande de volailles	Fiches recettes	Date de fabrication Références du lot Références ingrédients Nombre/poids de produits étiquetés
Conditionnement / Etiquetage	Fiche de lot / certificat de cession	Numéro de traçabilité du lot entier/ découpe. Etiquettes utilisées Etat de fabrication
Surgélation	Fiche de surgélation	Nom et adresse de l'éleveur, poids et nombre de carcasses et/ou des morceaux entrés en surgélation, date et heure de surgélation, numéro de lot
Expédition	Identification des colis	Nom et quantités, abattoir ou découpe et/ou atelier de surgélation
Présentation à la vente	Étiquette numérotée	Numéro de lot de produit fini sur l'étiquette apposée sur le produit

## 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
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulet à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles Label Rouge.
S2	Caractéristiques des poussins	Les poussins fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- vivacité,</li> <li>- aspect du duvet : soyeux et lisse,</li> <li>- absence de tare constitutionnelle,</li> <li>- ombilic cicatrisé,</li> <li>- poids moyen des poussins livrés supérieur à 34 g,</li> <li>- absence de signe pathologique.</li> </ul>

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S3 (Cf. C6)</b>	<b><u>Poids minimum des œufs à couver</u></b>	<b><u>50 grammes</u></b>
S4	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum. Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids minimum sont les suivants : <ol style="list-style-type: none"> <li>1) suivi des poules depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ;</li> <li>2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet)</li> <li>3) contrôle visuel des OAC (œufs à couver), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.</li> </ol>

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 1</i>
S7 (Cf. C9)	<b><u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u></b>	<b><u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 80%.</u></b>

### 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
S11	Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	150 m <sup>2</sup> maximum

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Aménagement du site d'élevage	Afin de protéger les volailles contre les prédateurs, la clôture du site d'élevage est autorisée à condition que le site d'élevage comprenne plusieurs bâtiments d'une même exploitation disposant de parcours attenants formant un ensemble continu, accessible sans discontinuité aux volailles. La clôture doit englober l'ensemble de ces bâtiments avec leurs parcours attenants.

#### 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 conditionnement des abats crus**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.9. Préparations de viandes 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**

Catégories de matières premières	Matières premières	Démarrage		Engraissement	
		0 au 28 <sup>ème</sup> jour		29 <sup>ème</sup> jour à l'abattage	
		Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés		<b>50% minimum</b>		<b>80% minimum*</b>	
	Maïs	20%	80%	50%	80%
	Blé	-	40%	-	50%
	Autres céréales	-	40%	-	50%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines	-	10%	-	10%
	Huile	-	6%	-	6%
	Tourteaux	-	45%	-	45%
Graines de légumineuses et produits dérivés	Féveroles, lupin doux, pois	-	25%	-	30%
Tubercules et racines et produits dérivés	Cf. CPC	-	10%	-	10%
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. CPC	-	3%	-	3%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC	-	6%	-	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC	-	3%	-	3%
Produits laitiers et produits dérivés	Cf. CPC	-	-	-	-
Minéraux et produits dérivés	Cf. CPC	1%	5%	1%	5%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés	Cf. CPC	-	1%	-	1%
Divers	Cf. CPC	-	5%	-	5%

\* La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 80% de grains de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée