JORF du 4 mai 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-19

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/07 « Mini-chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 85 % de céréales et 5 % de produits laitiers en finition

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 4
4. TRAÇABILITÉ 4
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. SCHÉMA DE VIE 6
5.2. SÉLECTION 8
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 8
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE 8
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE 8
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES 8
5.5. ÉLEVAGE 9
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES 9
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS 9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
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 10
5.5.4.1. TRAITEMENTS 10
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE 10
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE 10
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 11
5.6.4. RESSUAGE 11
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES 11
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES 12
5.8.1. CRITÈRES PARTICULIERS À LA DÉCOUPE 12
5.9. TRANSFORMATION 12
5.10. SURGÉLATION 12
6. ÉTIQUETAGE 12
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 12
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 13

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Mini-chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un mini-chapon à croissance lente, à peau blanc crème à jaune et pattes jaunes, fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 de céréales et sous produits de céréales durant la période de finition	≥ 85 %	Pas d'exigences
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	≥ 5 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres, haies coupe-vent ou bosquets	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 85 % de céréales et 5 % de produits laitiers en finition

4. TRAÇABILITÉ

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

➲ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;

➲ Multiplication - Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;

➲ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;

➲ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé- selon le cas -,

➲ Abattage : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel. Ce numéro individuel suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation et d'utilisation des étiquetages label rouge.

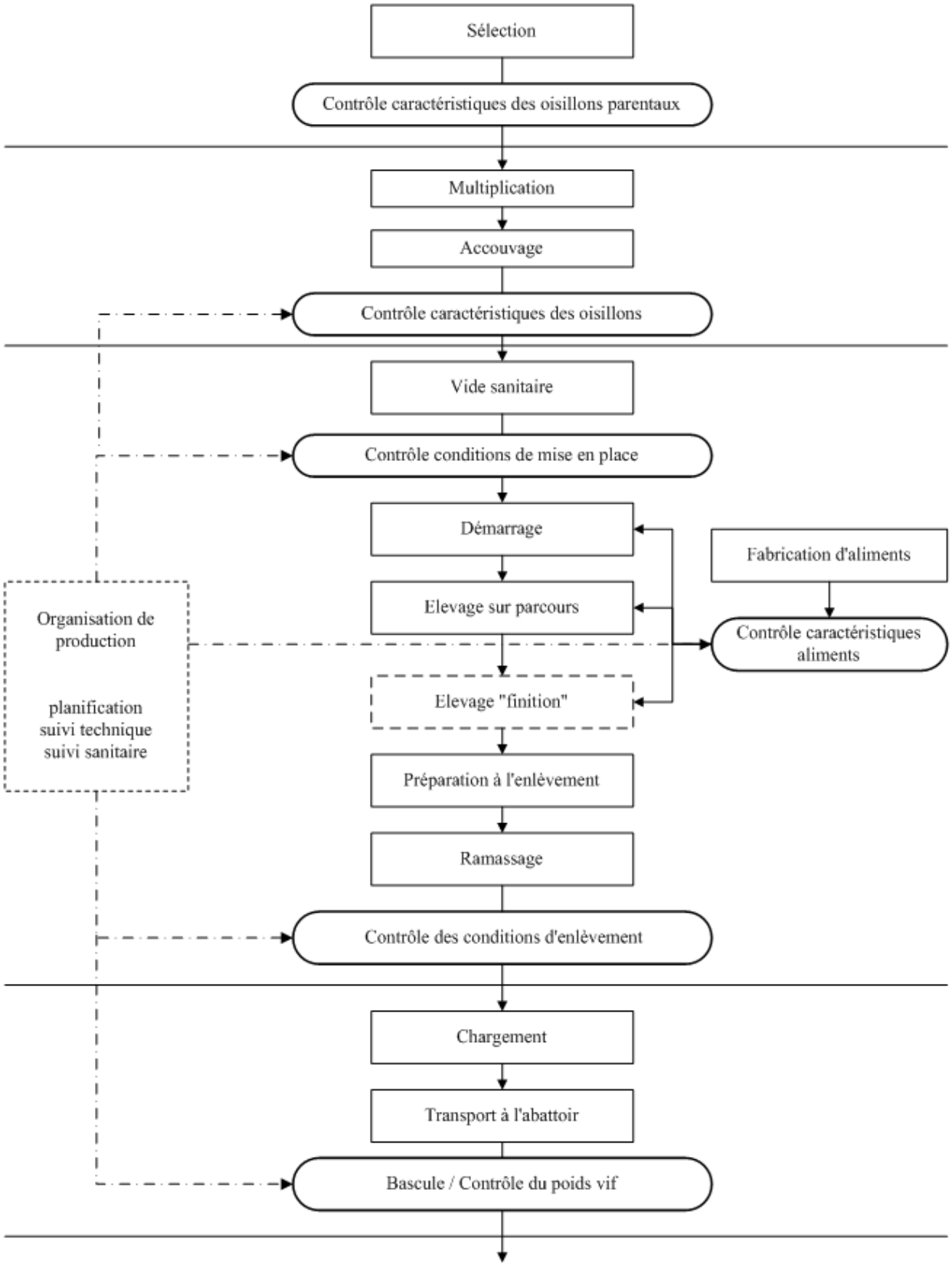
Tableau de traçabilité

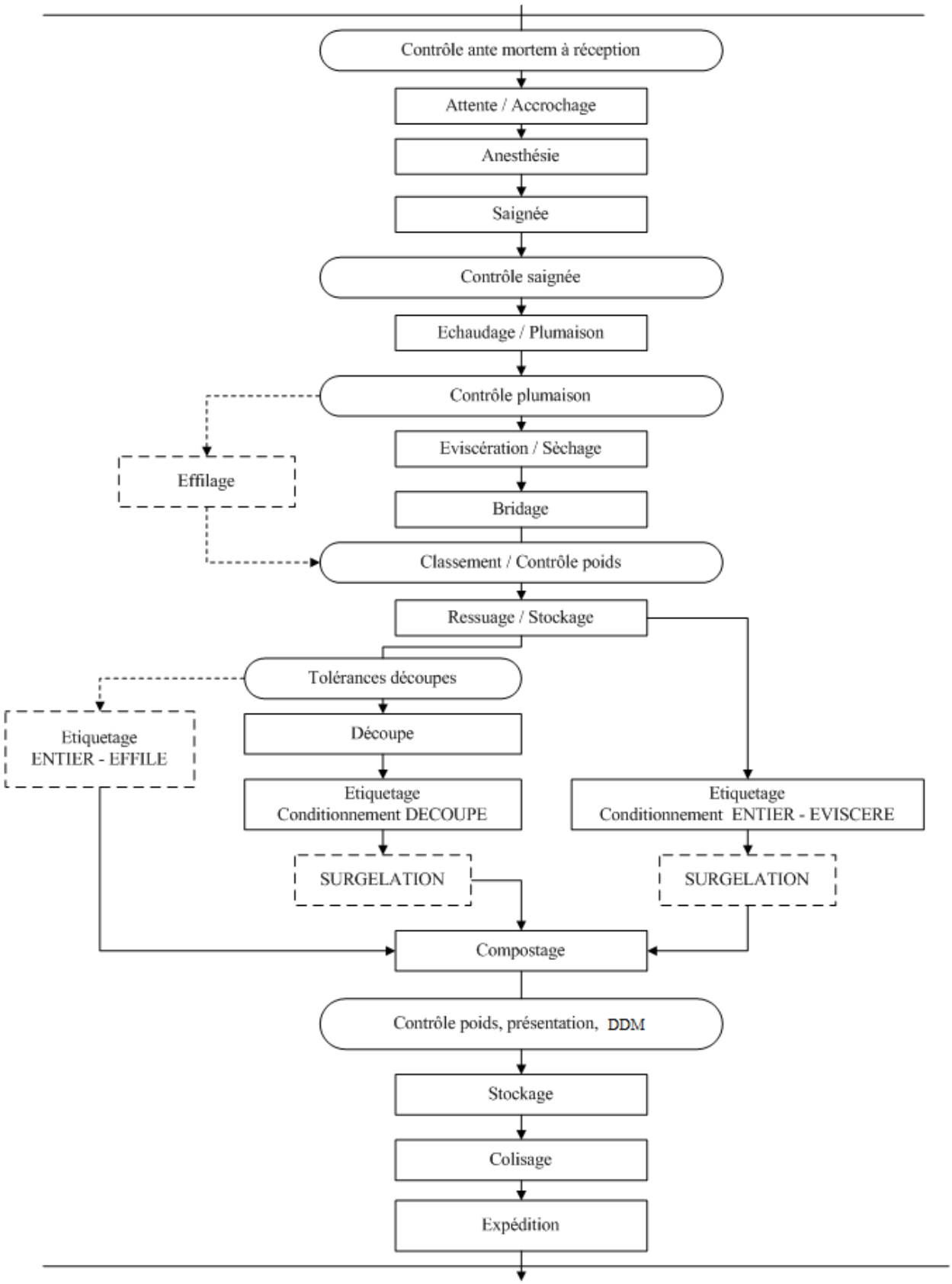
	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplicati	Cahier de ponte /	Références multiplicateur

Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante	on / accouvage	registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs Cahier d'éclosion Certificat d'origine des oisillons	Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Elevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Etiquette aliment Bon de livraison aliment	Référence fabricant Composition aliment Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage Déclaration utilisation étiquette	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur Date abattage Références du lot par éleveur Numéros étiquettes utilisées par lot Nombre de produits labellisés

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie




Contrôle ante mortem à réception
Attente / Accrochage
Anesthésie
Saignée
Contrôle saignée
Echaudage / Plumaison
Contrôle plumaison
Effilage
Eviscération / Séchage
Bridage
Classement / Contrôle poids
Ressuage / Stockage
Tolérances découpes
Etiquetage
ENTIER - EFFILE
Découpe
Etiquetage
Conditionnement DECOUPE
Etiquetage
Conditionnement ENTIER - EVISCERE
SURGELATION
SURGELATION
Compostage
Contrôle poids, présentation, DDM
Stockage
Colisage
Expédition

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Mini-chapon à peau blanc-crème à jaune ♂ / ♀ : S55 A 11 : SA 51

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Un calibrage systématique est réalisé au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir. - Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %. - Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S4.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés durant la phase de finition (durant les 4 dernières semaines)**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de la finition doit être égal ou supérieure à 85%.**
S5.	Pourcentage de produits laitiers utilisés	Le pourcentage de produits laitiers utilisés au stade de la finition doit être égal ou supérieur à 5%

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Présence de grit	Distribution de grit à volonté pendant la phase d'engraissement.
S7.	Maitrise de l'apport en vitamines	L'emploi de la vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 UI/kg de l'aliment complet ou équivalent à une ration journalière.
S8.	Maitrise de l'apport en additifs	La teneur totale en xanthophylles ajoutées ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment.
S9.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.
S11.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable au nom ou numéro de l'éleveur, il peut s'agir soit d'une bague apposée en élevage ou d'un scellé apposé à l'abattoir. Toute identification physique des volailles est soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En cas de décision d'identification physique des volailles, l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S13.	**Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation**	**150 mètres minimum**
S14.	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont à ventilation statique.
S15.	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes	**0,40 mètre**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	(Hauteur des trappes)	
S16.	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Conditions de finitions	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de mini-chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S19.	Aménagement des parcours **(nombre d'arbres)**	Les parcours doivent disposer **au minimum de 30 arbres**, haies coupe-vent ou bosquets.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Interventions vétérinaires	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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
S21.	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.
S23.	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions d'échaudage et de plumaison **(Température d'échaudage)**	**La température est comprise entre 50°C et 52°C.**
S25.	Durée d'échaudage	Entre 2 et 5 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	**Durée de ressuage**	**2 h 30 minimum** – 6 h maximum

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	**Délai entre l'abattage et la mise en découpe**	**Délai maximum de 48 heures.** Pour les sujets abattus le vendredi, le délai maximum entre l'abattage et la découpe est porté à 72 heures.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Procédé de surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé ou par Instant Quick Freezing

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage 1 à 28 jours maxi.		Période d'engraissement 29 à 87 jours maxi.		87 à 121 jours maxi.		122 jours et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produits dérivés								
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		**80%**		**85%**	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	12%	-	13%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	80%	5%	80%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	80%	5%	80%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés								
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	35%	0%	35%	0%	35%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumineuses et produits dérivés								
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines et produits dérivés								
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés								
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Produits laitiers et produits dérivés								
Lait, lactosérum	-	-	-	-	-	-	**5%**	-
Minéraux et produits dérivés								
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%	-	5%

JORF du 4 mai 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-19

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/72 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraiche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimentée avec 85 % 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 4
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. SCHÉMA DE VIE 6
5.2. SÉLECTION 8
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 8
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE 8
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE 8
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES 8
5.5. ÉLEVAGE 9
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES 9
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS 9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
5.5.2.2. UTILISATION DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
5.5.3. PARCOURS 10
5.5.4. CONDITIONS SANITAIRES D'ÉLEVAGE 10
5.5.4.1. TRAITEMENTS 10
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE 10
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE 10
5.5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT 10
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 11
5.6.4. RESSUAGE 11
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES 11
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES 11
5.9. TRANSFORMATION 11
5.10. SURGÉLATION 11
6. ÉTIQUETAGE 11
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 11
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 12

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraiche ou surgelée ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une dinde noire à peau blanche ou jaune, fermière élevée en plein air, abattue à 150 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 de céréales et sous produits de céréales	≥ 85 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres, haies coupe-vent ou bosquets	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences
Age d'abattage	Minimum 150 jours	Dinde femelle à rôtir blanche « baby » de 70 jours maximum

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimentée avec 85 % de céréales

4. TRAÇABILITÉ

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

➲ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;

➲ Multiplication - Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;

➲ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;

➲ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé- selon le cas -,

➲ Abattage : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel. Ce numéro individuel suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

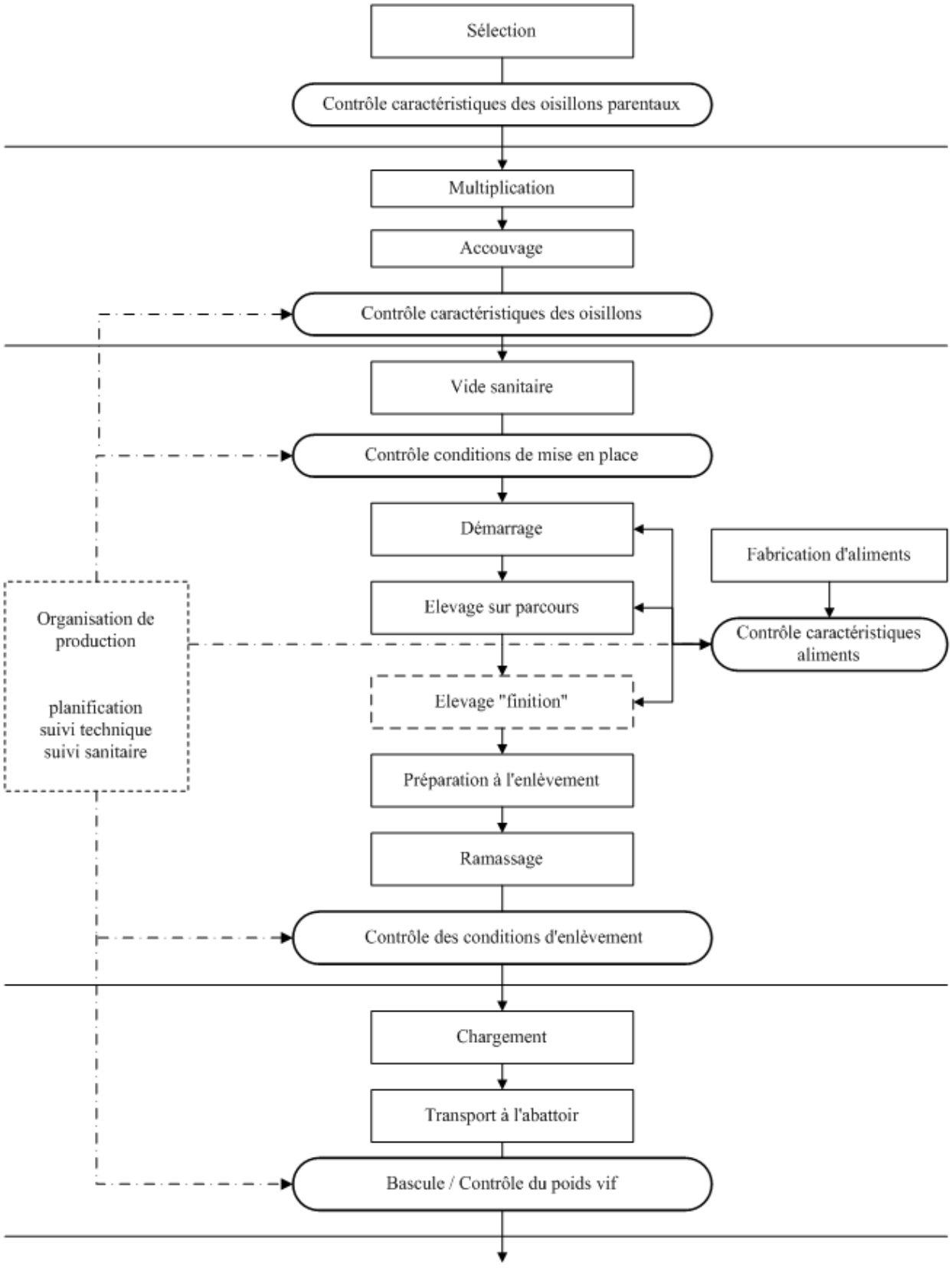
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation et d'utilisation des étiquetages label rouge.

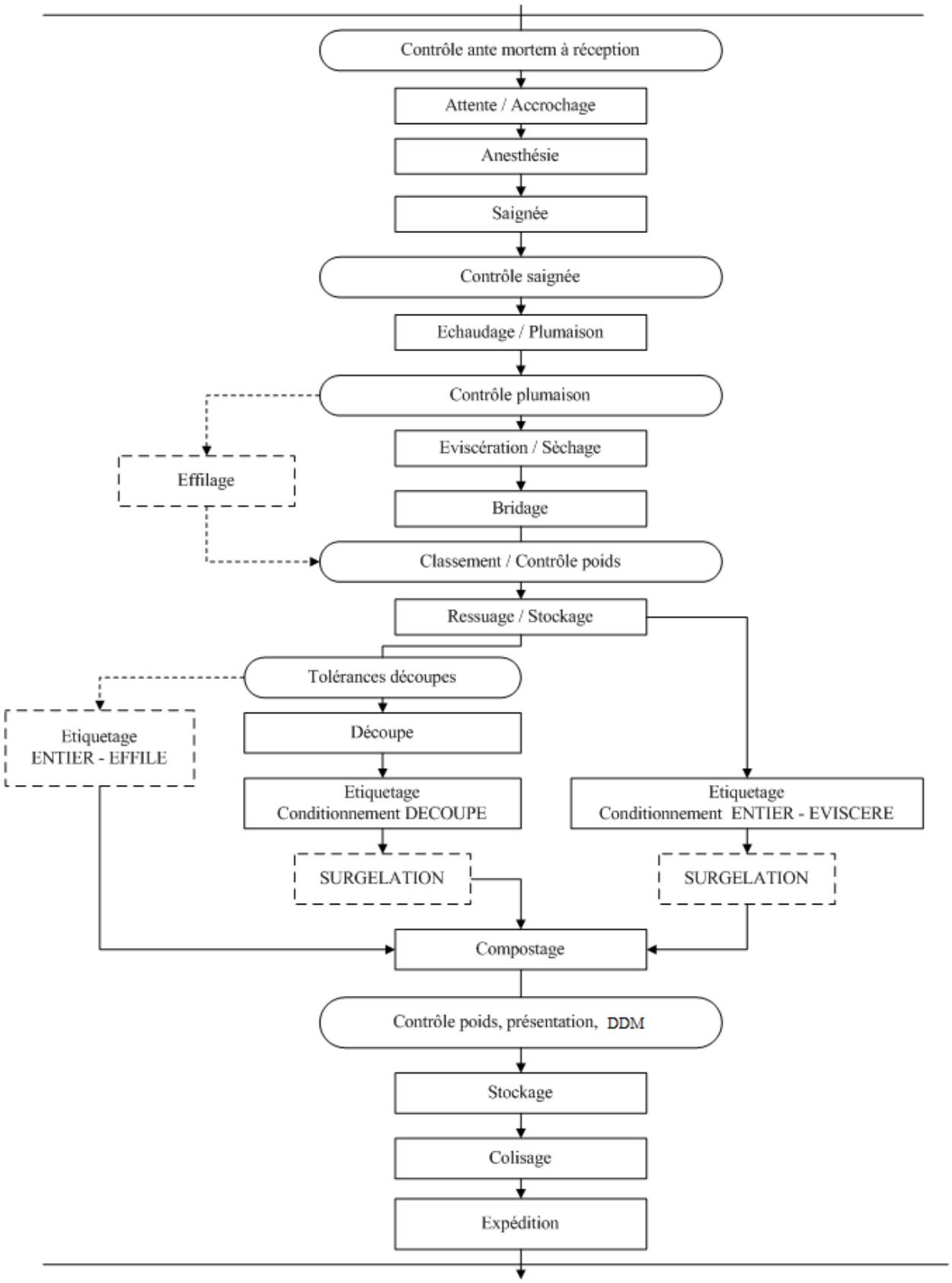
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplication / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs Cahier d'éclosion Certificat d'origine des oisillons	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Elevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Etiquette aliment Bon de livraison aliment	Référence fabricant Composition aliment Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / surgélation	Fiche d'abattage Déclaration utilisation étiquette	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur Date abattage Références du lot par éleveur Numéros étiquettes utilisées par lot Nombre de produits labellisés

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie




Contrôle ante mortem à réception
Attente / Accrochage
Anesthésie
Saignée
Contrôle saignée
Echaudage / Plumaison
Contrôle plumaison
Effilage
Eviscération / Séchage
Bridage
Classement / Contrôle poids
Ressuage / Stockage
Tolérances découpes
Etiquetage
ENTIER - EFFILE
Découpe
Etiquetage
Conditionnement DECOUPE
Etiquetage
Conditionnement ENTIER - EVISCERE
SURGELATION
SURGELATION
Compostage
Contrôle poids, présentation, DDM
Stockage
Colisage
Expédition

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Dinde noire à peau blanche ou jaune ♂ / ♀ : B 11 — B 22 G91 — GB 191 — GB 291

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir établit une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce, incluant les dispositions pour respecter le poids minimum des œufs à couver défini.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S4.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 85%.**
S5.	Présence de grit	Distribution de grit à volonté pendant la phase d'engraissement.
S6.	Maitrise de l'apport en vitamines	L'emploi de la vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 UI/kg de l'aliment complet ou équivalent à une ration journalière.
S7.	Maitrise de l'apport en additifs	La teneur totale en xanthophylles ajoutées ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Identification des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable au nom ou numéro de l'éleveur, il peut s'agir soit d'une bague apposée en élevage ou d'un scellé apposé à l'abattoir. Toute identification physique des volailles est soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En cas de décision d'identification physique des volailles, l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S11.	**Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation**	**150 mètres minimum**
S12.	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont à ventilation statique.
S13.	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes **(Hauteur des trappes)**	**0,40 mètre ou 0,50 mètre en bâtiment spécialisé volailles festives**
S14.	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

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
S15.	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S16.	Aménagement des parcours **(nombre d'arbres)**	Les parcours doivent disposer **au minimum de 30 arbres**, haies coupe-vent ou bosquets.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Interventions vétérinaires	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	**Age d'abattage**	**150 jours minimum**

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.
S21.	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Conditions d'échaudage et de plumaison (**Température d'échaudage**)	**La température est comprise entre 50°C et 52°C.**
S23.	Durée d'échaudage	Entre 2 et 5 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	**Durée de ressuage**	**3 h 30 minimum** – 6 h maximum

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Non concerné

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage				Période d'engraissement			
	1 à 28 jours maxi.		29 à 63 jours maxi.		64 à 105 jours maxi.		106 jours mini. et plus	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produits dérivés								
Céréales et dérivés (%)	30%	-	50%	-	70%		**85%**	
dont dérivés de céréales	-	5%	-	8%	-	11%	-	13%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	45%	5%	65%	5%	80%
Maïs	5%	45%	5%	45%	5%	65%	5%	80%
Orge	5%	10%	5%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	5%	5%	5%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	5%	5%	5%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés								
Tourteaux de soja	0%	45%	0%	45%	0%	45%	0%	45%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumineuses et produits dérivés								
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines et produits dérivés								
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés								
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minéraux et produits dérivés								
Minéraux	-	6%	-	6%	-	6%	-	6%

JORF du 4 mai 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-19

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/12 « Poulet blanc cou nu fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en liberté
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 80 % 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 4
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. SCHÉMA DE VIE 6
5.2. SÉLECTION 8
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 8
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE 8
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE 8
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES 8
5.5. ÉLEVAGE 9
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES 9
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS 9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
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 10
5.5.4.1. TRAITEMENTS 10
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE 10
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE 10
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 11
5.6.4. RESSUAGE 11
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES 11
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES 12
5.8.1. CRITÈRES PARTICULIERS À LA DÉCOUPE 12
5.9. TRANSFORMATION 12
5.10. SURGÉLATION 12
6. ÉTIQUETAGE 12
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 12
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 13

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc cou nu fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet roux cou nu à croissance lente, à peau et pattes blanches, fermier élevé en liberté, abattu à 84 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 de céréales et sous produits de céréales	≥ 80 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Parcours	Illimité avec 4m² réservé par poulet	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres, haies coupe-vent ou bosquets	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences
Age d'abattage	Minimum 84 jours	Environ 38 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier - élevé en liberté
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 80 % de céréales

4. TRAÇABILITÉ

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

➲ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;

➲ Multiplication - Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;

➲ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;

➲ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé- selon le cas -,

➲ Abattage : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel. Ce numéro individuel suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation et d'utilisation des étiquetages label rouge.

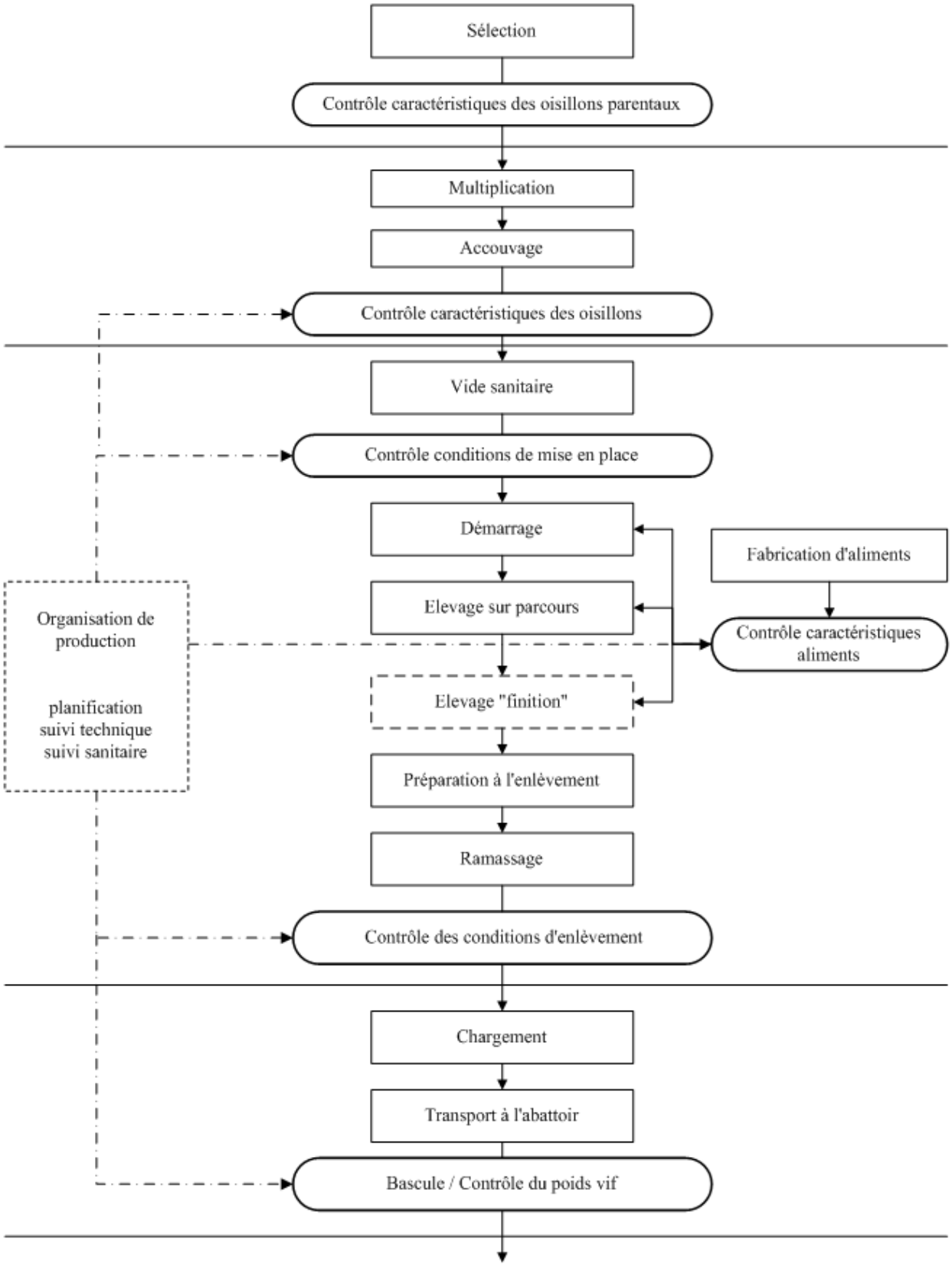
Tableau de traçabilité

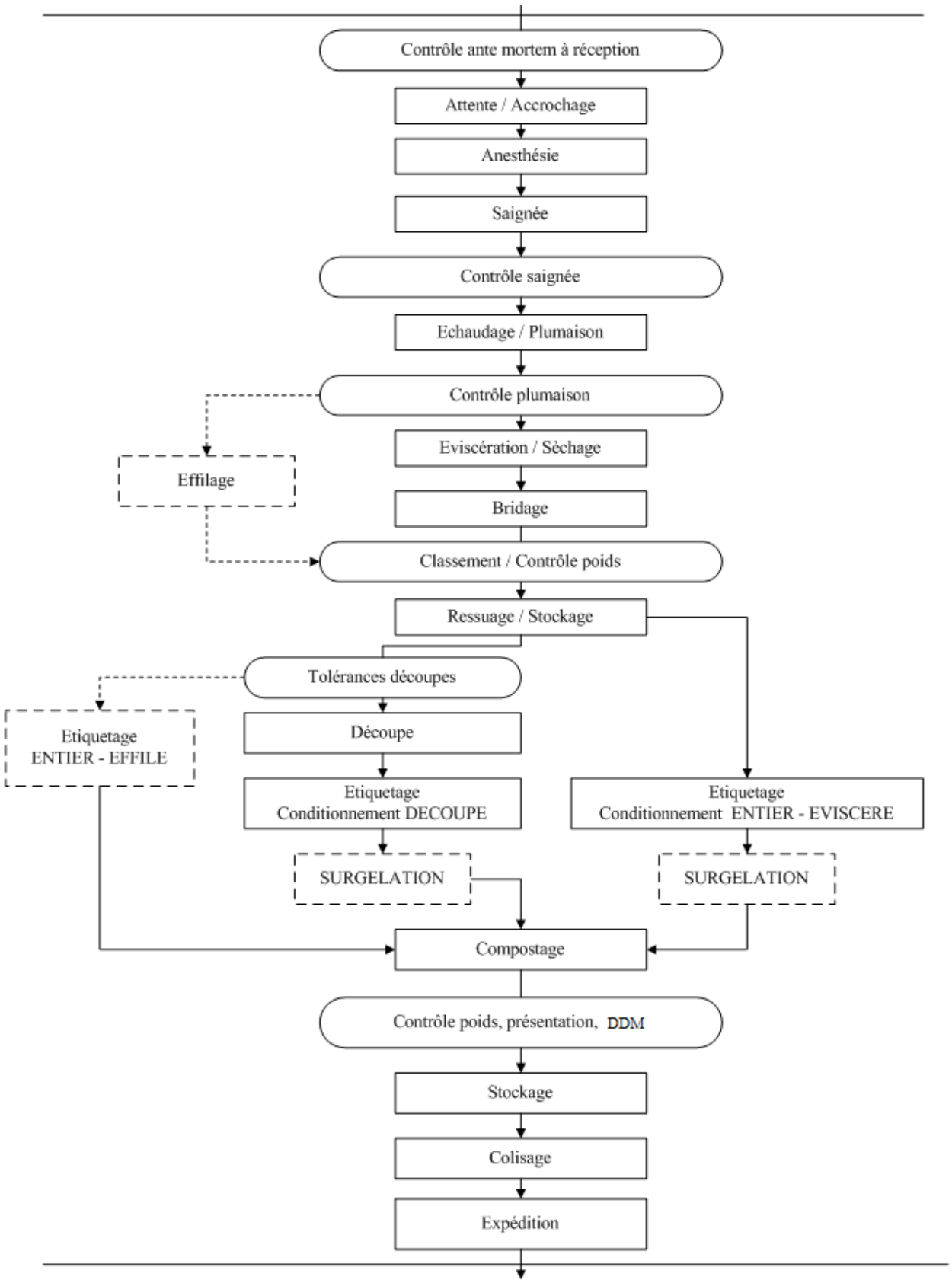
	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplication / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date

Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante		Cahier d'éclosion Certificat d'origine des oisillons	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Elevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Etiquette aliment Bon de livraison aliment	Référence fabricant Composition aliment Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage Déclaration utilisation étiquette	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur Date abattage Références du lot par éleveur Numéros étiquettes utilisées par lot Nombre de produits labellisés

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie




Contrôle ante mortem à réception
Attente / Accrochage
Anesthésie
Saignée
Contrôle saignée
Echaudage / Plumaison
Contrôle plumaison
Effilage
Eviscération / Séchage
Bridage
Classement / Contrôle poids
Ressuage / Stockage
Tolérances découpes
Etiquetage
ENTIER - EFFILE
Découpe
Etiquetage
Conditionnement DECOUPE
Etiquetage
Conditionnement ENTIER - EVISCERE
SURGELATION
SURGELATION
Compostage
Contrôle poids, présentation, DDM
Stockage
Colisage
Expédition

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S1.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet à pattes blanches cou nu
<table>
<tr><td>♂
♀</td><td>G66N</td><td>T55N</td></tr>
<tr><td>JA57</td><td>G657</td><td>T557N</td></tr>
<tr><td>SA51</td><td>-</td><td>T551N</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Un calibrage systématique est réalisé au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir. - Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %. - Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S4.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.**
S5.	Présence de grit	Distribution de grit à volonté pendant la phase d'engraissement.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Maitrise de l'apport en vitamines	L'emploi de la vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 UI/kg de l'aliment complet ou équivalent à une ration journalière.
S7.	Maitrise de l'apport en additifs	La teneur totale en xanthophylles ajoutées ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment.
S8.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable au nom ou numéro de l'éleveur, il peut s'agir soit d'une bague apposée en élevage ou d'un scellé apposé à l'abattoir. Toute identification physique des volailles est soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En cas de décision d'identification physique des volailles, l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S11.	**Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation**	**150 mètres minimum**
S12.	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont à ventilation statique.
S13.	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes **(Hauteur des trappes)**	**0,40 mètre**
S14.	Aménagement des abords du	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	bâtiment	trappes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S17.	Aménagement des parcours **(nombre d'arbres)**	Les parcours doivent disposer **au minimum de 30 arbres**, haies coupe-vent ou bosquets.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Interventions vétérinaires	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	**Age d'abattage**	**84 jours minimum**

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.
S22.	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions d'échaudage et de plumaison (**Température d'échaudage**)	**La température est comprise entre 50°C et 52°C.**
S24.	Durée d'échaudage	Entre 2 et 5 minutes

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	**Durée de ressuage**	**2 h 30 minimum** – 6 h maximum

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	**Délai entre l'abattage et la mise en découpe**	**Délai maximum de 48 heures.** Pour les sujets abattus le vendredi, le délai maximum entre l'abattage et la découpe est porté à 72 heures.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Procédé de surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé ou par Instant Quick Freezing

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage 1 à 28 jours maxi.		Période d'engraissement 29 à 54 jours maxi.		55 jours mini. et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produits dérivés						
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		**80%**	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	12%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés						
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	35%	0%	35%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumineuses et produits dérivés						
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines et produits dérivés						
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés						
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minéraux et produits dérivés						
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%

JORF du 4 mai 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-19

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/81 « Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en liberté
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 80 % 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 4
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. SCHÉMA DE VIE 6
5.2. SÉLECTION 8
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 8
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE 8
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE 8
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES 8
5.5. ÉLEVAGE 9
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES 9
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS 9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
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 10
5.5.4.1. TRAITEMENTS 10
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE 10
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE 10
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 11
5.6.4. RESSUAGE 11
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES 11
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES 12
5.8.1. CRITÈRES PARTICULIERS À LA DÉCOUPE 12
5.9. TRANSFORMATION 12
5.10. SURGÉLATION 12
6. ÉTIQUETAGE 12
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 12
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 13

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, à peau et pattes jaunes, fermier élevé en liberté, abattu à 84 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 de céréales et sous produits de céréales	≥ 80 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Parcours	Illimité avec 4 m² réservés par poulet	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres, haies coupe-vent ou bosquets	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences
Age d'abattage	Minimum 84 jours	Environ 38 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier - élevé en liberté
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 80 % de céréales

4. TRAÇABILITÉ

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

➲ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;

➲ Multiplication - Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;

➲ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;

➲ Elevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé- selon le cas -,

➲ Abattage : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel. Ce numéro individuel suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot
L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage
L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

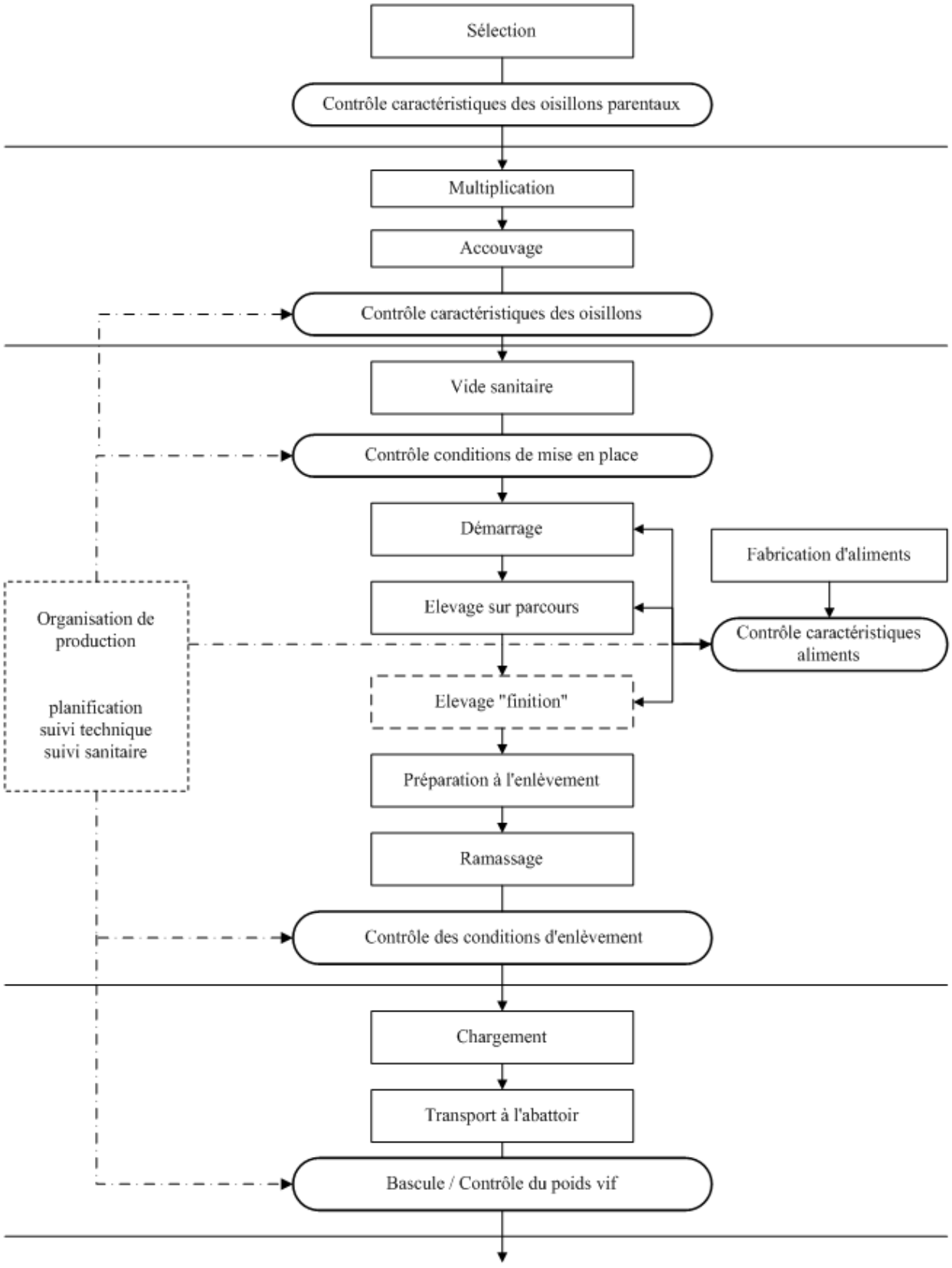
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation et d'utilisation des étiquetages label rouge.

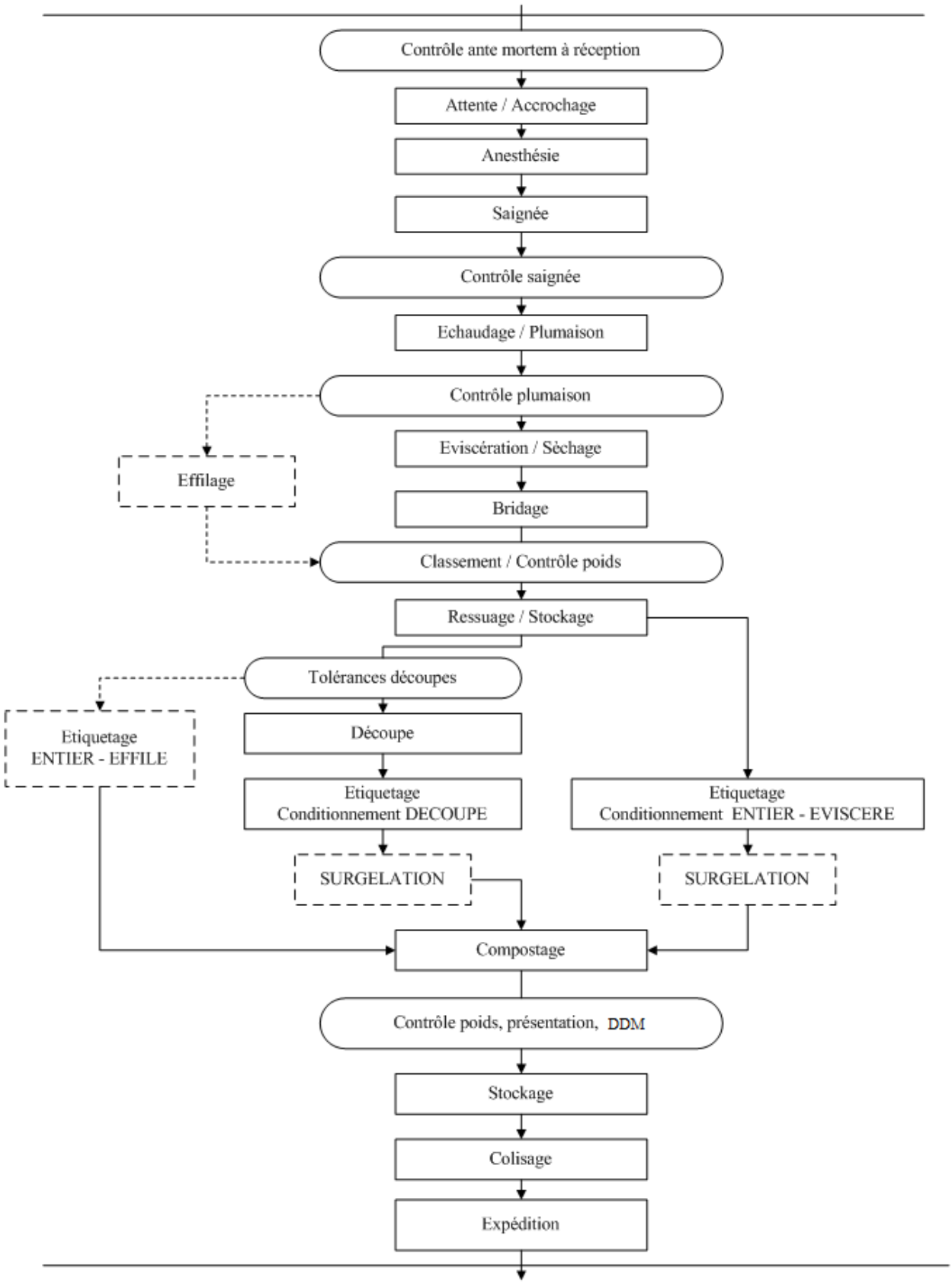
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplication / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs Cahier d'éclosion Certificat d'origine des oisillons	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Elevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Etiquette aliment Bon de livraison aliment	Référence fabricant Composition aliment Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage Déclaration utilisation étiquette	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur Date abattage Références du lot par éleveur Numéros étiquettes utilisées par lot Nombre de produits labellisés

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie




Contrôle ante mortem à réception
Attente / Accrochage
Anesthésie
Saignée
Contrôle saignée
Echaudage / Plumaison
Contrôle plumaison
Effilage
Eviscération / Séchage
Bridage
Classement / Contrôle poids
Ressuage / Stockage
Tolérances découpes
Etiquetage
ENTIER - EFFILE
Découpe
Etiquetage
Conditionnement DECOUPE
Etiquetage
Conditionnement ENTIER - EVISCERE
SURGELATION
SURGELATION
Compostage
Contrôle poids, présentation, DDM
Stockage
Colisage
Expédition

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à peau jaune et pattes jaunes ♂ / ♀ : T44N – S77N JA57 : - – S757 N SA51 : T451N – S751N

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Un calibrage systématique est réalisé au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir. - Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %. - Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S4.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.**

S5.	Présence de grit	Distribution de grit à volonté pendant la phase d'engraissement.
S6.	Maitrise de l'apport en vitamines	L'emploi de la vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 UI/kg de l'aliment complet ou équivalent à une ration journalière.
S7.	Maitrise de l'apport en additifs	La teneur totale en xanthophylles ajoutées ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment.
S8.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable au nom ou numéro de l'éleveur, il peut s'agir soit d'une bague apposée en élevage ou d'un scellé apposé à l'abattoir. Toute identification physique des volailles est soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En cas de décision d'identification physique des volailles, l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S11.	**Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation**	**150 mètres minimum**
S12.	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont à ventilation statique.
S13.	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes **(Hauteur des trappes)**	**0,40 mètre**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S17.	Aménagement des parcours **(nombre d'arbres)**	Les parcours doivent disposer **au minimum de 30 arbres**, haies coupe-vent ou bosquets.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Interventions vétérinaires	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	**Age d'abattage**	**84 jours minimum**

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.
S22.	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions d'échaudage et de plumaison (**Température d'échaudage**)	**La température est comprise entre 50°C et 52°C.**
S24.	Durée d'échaudage	Entre 2 et 5 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	**Durée de ressuage**	**2 h 30 minimum** – 6 h maximum

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	**Délai entre l'abattage et la mise en découpe**	**Délai maximum de 48 heures.** Pour les sujets abattus le vendredi, le délai maximum entre l'abattage et la découpe est porté à 72 heures.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Procédé de surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé ou par Instant Quick Freezing

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage 1 à 28 jours maxi.		Période d'engraissement 29 à 54 jours maxi.		55 jours mini. et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produits dérivés						
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		**80%**	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	12%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés						
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	35%	0%	35%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumineuses et produits dérivés						
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines et produits dérivés						
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés						
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minéraux et produits dérivés						
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%

JORF du 4 mai 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-19

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/12 « Poulet jaune fermier de 100 jours élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en liberté
- Durée d'élevage 100 jours minimum
- Alimenté avec 80 % 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 4
4. TRAÇABILITÉ 4
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. SCHÉMA DE VIE 6
5.2. SÉLECTION 8
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 8
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE 8
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE 8
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES 8
5.5. ÉLEVAGE 9
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES 9
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS 9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
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 10
5.5.4.1. TRAITEMENTS 10
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE 10
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE 10
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 11
5.6.4. RESSUAGE 11
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES 12
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES 12
5.8.1. CRITÈRES PARTICULIERS À LA DÉCOUPE 12
5.9. TRANSFORMATION 12
5.10. SURGÉLATION 12
6. ÉTIQUETAGE 12
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 12
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 13

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier de 100 jours élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, à peau jaune et pattes jaunes, fermier élevé en liberté, abattu à 100 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 de céréales et sous produits de céréales	≥ 80 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Parcours	Illimité avec 4 m² réservés par poulet	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres, haies coupe-vent ou bosquets	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences
Age d'abattage	Minimum 100 jours	Environ 38 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier - élevé en liberté
- Durée d'élevage 100 jours minimum
- Alimenté avec 80 % de céréales

4. TRAÇABILITÉ

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

➲ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;

➲ Multiplication - Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;

➲ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;

➲ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé- selon le cas -,

➲ Abattage : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel. Ce numéro individuel suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot
L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage
L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

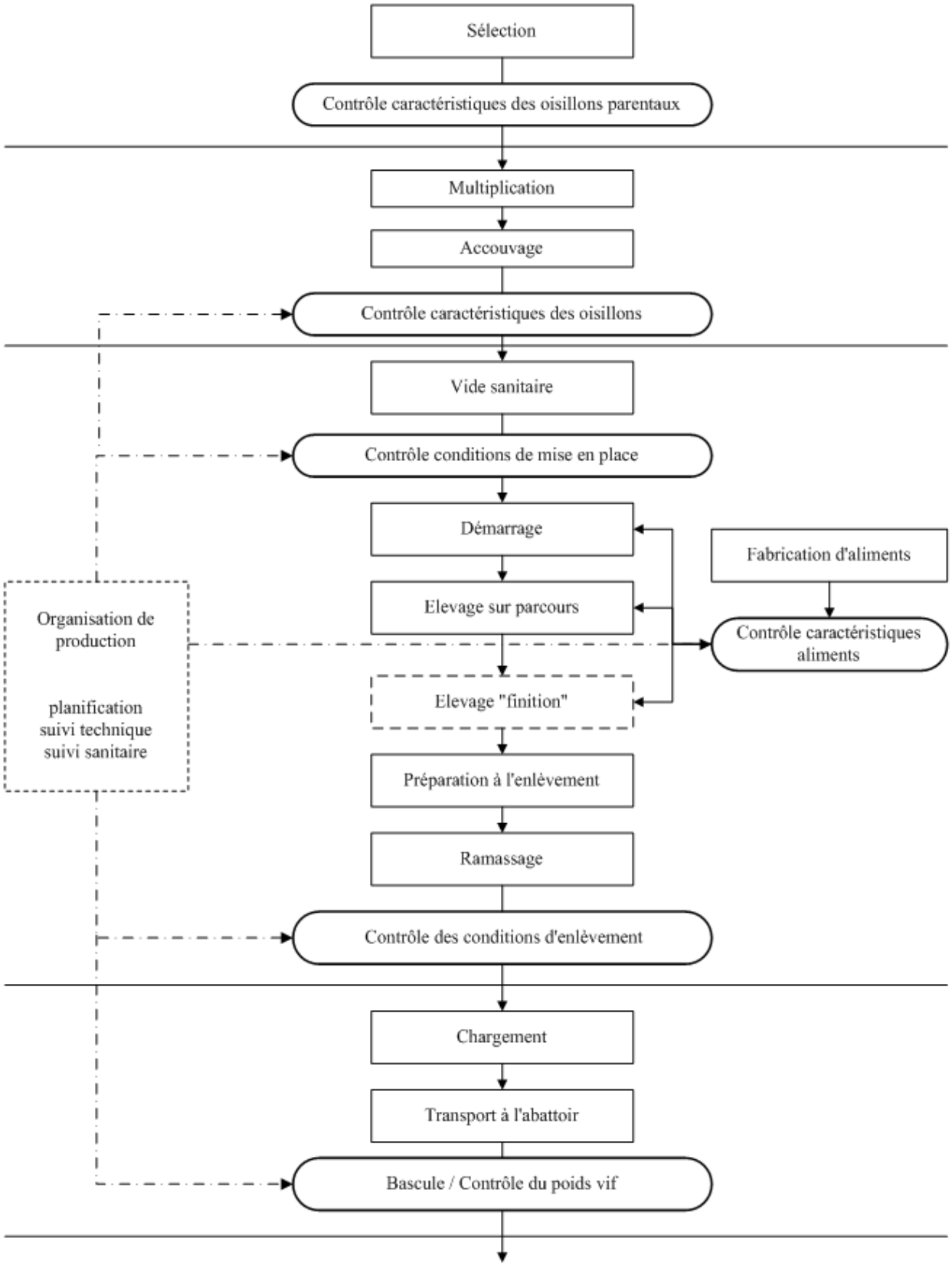
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation et d'utilisation des étiquetages label rouge.

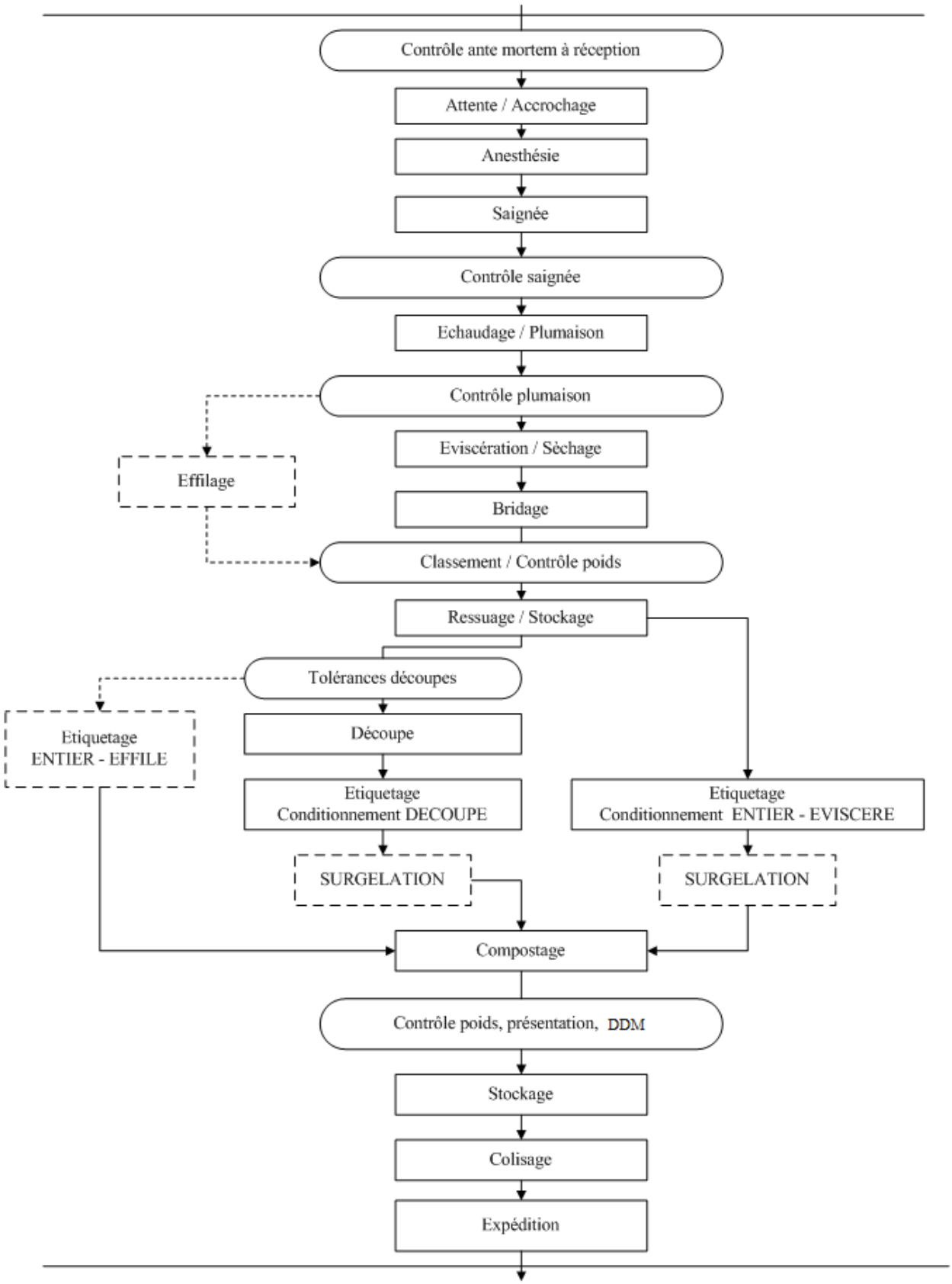
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplication / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Elevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Etiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration utilisation étiquette	Date abattage Références du lot par éleveur Numéros étiquettes utilisées par lot Nombre de produits labellisés

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie




Contrôle ante mortem à réception
Attente / Accrochage
Anesthésie
Saignée
Contrôle saignée
Echaudage / Plumaison
Contrôle plumaison
Effilage
Eviscération / Séchage
Bridage
Classement / Contrôle poids
Ressuage / Stockage
Tolérances découpes
Etiquetage
ENTIER - EFFILE
Découpe
Etiquetage
Conditionnement DECOUPE
Etiquetage
Conditionnement ENTIER - EVISCERE
SURGELATION
SURGELATION
Compostage
Contrôle poids, présentation, DDM
Stockage
Colisage
Expédition

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S1.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet à peau jaune et à pattes jaunes
<table>
<tr><td>♂ / ♀</td><td>T44N</td><td>S77N</td></tr>
<tr><td>JA57</td><td>-</td><td>S757N</td></tr>
<tr><td>SA51</td><td>T451N</td><td>S751N</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Un calibrage systématique est réalisé au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir. - Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %. - Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S4.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.**
S5.	Présence de grit	Distribution de grit à volonté pendant la phase d'engraissement.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Maitrise de l'apport en vitamines	L'emploi de la vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 UI/kg de l'aliment complet ou équivalent à une ration journalière.
S7.	Maitrise de l'apport en additifs	La teneur totale en xanthophylles ajoutées ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment.
S8.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable au nom ou numéro de l'éleveur, il peut s'agir soit d'une bague apposée en élevage ou d'un scellé apposé à l'abattoir. Toute identification physique des volailles est soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En cas de décision d'identification physique des volailles, l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S11.	**Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation**	**150 mètres minimum**
S12.	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont à ventilation statique.
S13.	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes **(Hauteur des trappes)**	**0,40 mètre**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S17.	Aménagement des parcours **(nombre d'arbres)**	Les parcours doivent disposer **au minimum de 30 arbres**, haies coupe-vent ou bosquets.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Interventions vétérinaires	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	**Age d'abattage**	**100 jours minimum**

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.
S22.	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions d'échaudage et de plumaison (**Température d'échaudage**)	**La température est comprise entre 50°C et 52°C.**
S24.	Durée d'échaudage	Entre 2 et 5 minutes

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	**Poids minimum des carcasses**	Entières éviscérées sans abats : **1 050 gr** Entières effilées : **1 350 gr**

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	**Durée de ressuage**	**2 h 30 minimum** – 6 h maximum

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	**Délai entre l'abattage et la mise en découpe**	**Délai maximum de 48 heures.** Pour les sujets abattus le vendredi, le délai maximum entre l'abattage et la découpe est porté à 72 heures.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Procédé de surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé ou par Instant Quick Freezing

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage				Période d'engraissement	
	1 à 28 jours maxi.		29 à 62 jours maxi.		63 jours et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produits dérivés						
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		**80%**	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	12%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés						
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	35%	0%	35%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumineuses et produits dérivés						
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines et produits dérivés						
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés						
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minéraux et produits dérivés						
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%

JORF du 4 mai 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-19

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/82 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté 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 4
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. SCHÉMA DE VIE 6
5.2. SÉLECTION 8
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 8
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE 8
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE 8
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES 8
5.5. ÉLEVAGE 9
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES 9
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS 9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
5.5.2.2. UTILISATION DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
5.5.3. PARCOURS 9
5.5.4. CONDITIONS SANITAIRES D'ÉLEVAGE 10
5.5.4.1. TRAITEMENTS 10
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE 10
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE 10
5.5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT 10
5.6. ABATTAGE 10
5.6.1. ATTENTE AVANT ABATTAGE 10
5.6.2. ABATTAGE 11
5.6.3. SÉLECTION ET PESÉE DES CARCASSES LABELLISABLES 11
5.6.4. RESSUAGE 11
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES 11
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES 11
5.8.1. CRITÈRES PARTICULIERS À LA DÉCOUPE 11
5.9. TRANSFORMATION 11
5.10. SURGÉLATION 11
6. ÉTIQUETAGE 11
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 11
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 12

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet blanc à croissance lente, à peau et pattes blanches, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres, haies coupe-vent ou bosquets	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences

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

4. TRAÇABILITÉ

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

➲ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;

➲ Multiplication - Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;

➲ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;

➲ Elevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage ;

➲ Abattage : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel. Ce numéro individuel suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

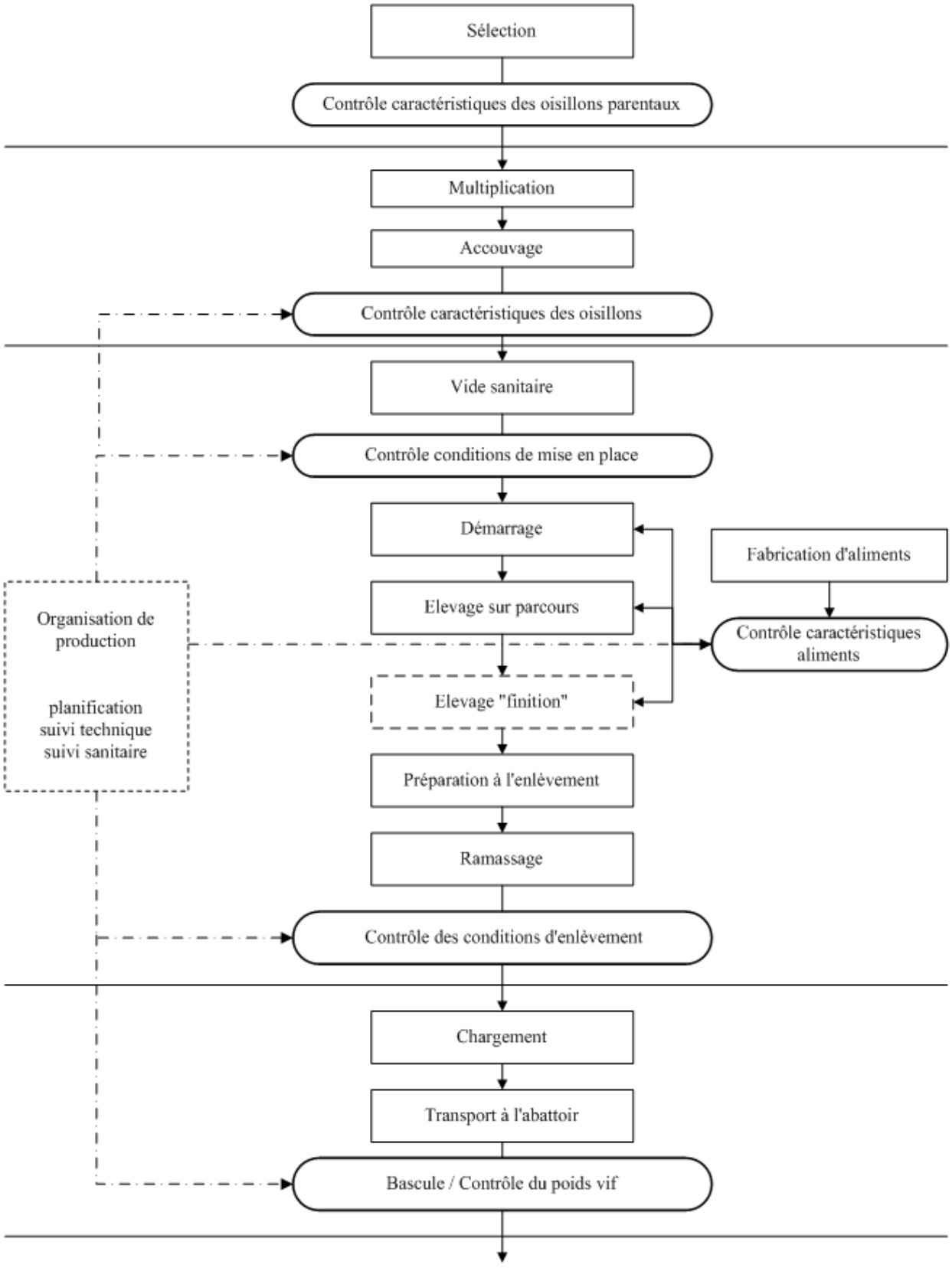
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation et d'utilisation des étiquetages label rouge.

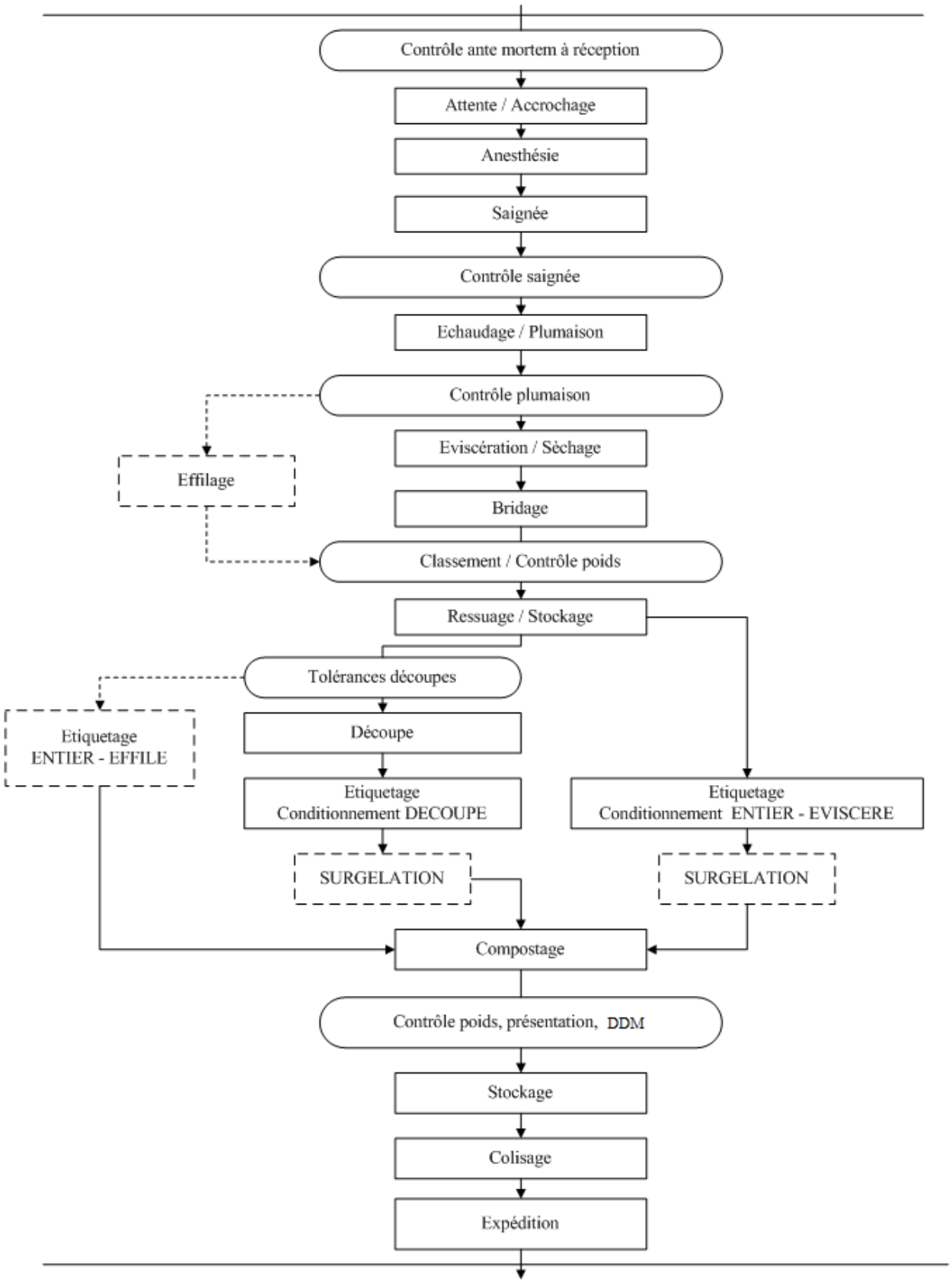
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplication / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs Cahier d'éclosion Certificat d'origine des oisillons	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Elevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Etiquette aliment Bon de livraison aliment	Référence fabricant Composition aliment Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage Déclaration utilisation étiquette	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur Date abattage Références du lot par éleveur Numéros étiquettes utilisées par lot Nombre de produits labellisés

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie




Contrôle ante mortem à réception
Attente / Accrochage
Anesthésie
Saignée
Contrôle saignée
Echaudage / Plumaison
Contrôle plumaison
Effilage
Eviscération / Séchage
Bridage
Classement / Contrôle poids
Ressuage / Stockage
Tolérances découpes
Etiquetage
ENTIER - EFFILE
Découpe
Etiquetage
Conditionnement DECOUPE
Etiquetage
Conditionnement ENTIER - EVISCERE
SURGELATION
SURGELATION
Compostage
Contrôle poids, présentation, DDM
Stockage
Colisage
Expédition

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet roux à peau blanche et pattes blanches ♂ / ♀ : I66 — T55 JA57 : I657 — - SA51 : I651 — T551

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Un calibrage systématique est réalisé au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir. - Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %. - Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S4.	Présence de grit	Distribution de grit à volonté pendant la phase d'engraissement.
S5.	Maitrise de l'apport en vitamines	L'emploi de la vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 UI/kg de l'aliment complet ou équivalent à une ration journalière.
S6.	Maitrise de l'apport en additifs	La teneur totale en xanthophylles ajoutées ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

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
S9.	**Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation**	**150 mètres minimum**
S10.	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont à ventilation statique.
S11.	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes **(Hauteur des trappes)**	**0,40 mètre**
S12.	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S15.	Aménagement des parcours	Les parcours doivent disposer **au minimum de 30**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	(nombre d'arbres)	**arbres**, haies coupe-vent ou bosquets.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Interventions vétérinaires	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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
S17.	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.
S19.	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Conditions d'échaudage et de plumaison **(Température d'échaudage)**	**La température est comprise entre 50°C et 52°C.**
S21.	Durée d'échaudage	Entre 2 et 5 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	**Durée de ressuage**	**2 h 30 minimum** – 6 h maximum

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	**Délai entre l'abattage et la mise en découpe**	**Délai maximum de 48 heures.** Pour les sujets abattus le vendredi, le délai maximum entre l'abattage et la découpe est porté à 72 heures.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Procédé de surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé ou par Instant Quick Freezing

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage 1 à 28 jours maxi.		Période d'engraissement 29 à 52 jours maxi.		52 jours mini. et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produits dérivés						
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		75%	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	11%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés						
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	35%	0%	35%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumineuses et produits dérivés						
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines et produits dérivés						
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés						
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minéraux et produits dérivés						
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%

JORF du 4 mai 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-19

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/84 « Oie fermière élevée en plein air, entière, fraiche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimentée avec 85 % 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 4
4. TRAÇABILITÉ 4
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. SCHÉMA DE VIE 6
5.2. SÉLECTION 8
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 8
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE 8
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE 8
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES 8
5.5. ÉLEVAGE 9
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES 9
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS 9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
5.5.2.2. UTILISATION DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
5.5.3. PARCOURS 10
5.5.4. CONDITIONS SANITAIRES D'ÉLEVAGE 10
5.5.4.1. TRAITEMENTS 10
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE 10
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE 10
5.5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT 10
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 11
5.6.4. RESSUAGE 11
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES 11
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES 11
5.9. TRANSFORMATION 11
5.10. SURGÉLATION 11
6. ÉTIQUETAGE 12
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 12
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 13

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Oie fermière élevée en plein air, entière, fraiche ou surgelée ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une oie blanche à croissance lente, à peau blanc crème, fermière élevée en plein air, abattue à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 de céréales et sous produits de céréales	≥ 85 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres, haies coupe-vent ou bosquets	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences
Age maximal d'accès au parcours	8 semaines	Pas d'exigences
Age d'abattage	Minimum 150 jours	Environ 68 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimentée avec 85 % de céréales

4. TRAÇABILITÉ

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

➲ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;

➲ Multiplication - Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;

➲ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;

➲ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé- selon le cas -,

➲ Abattage : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel. Ce numéro individuel suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

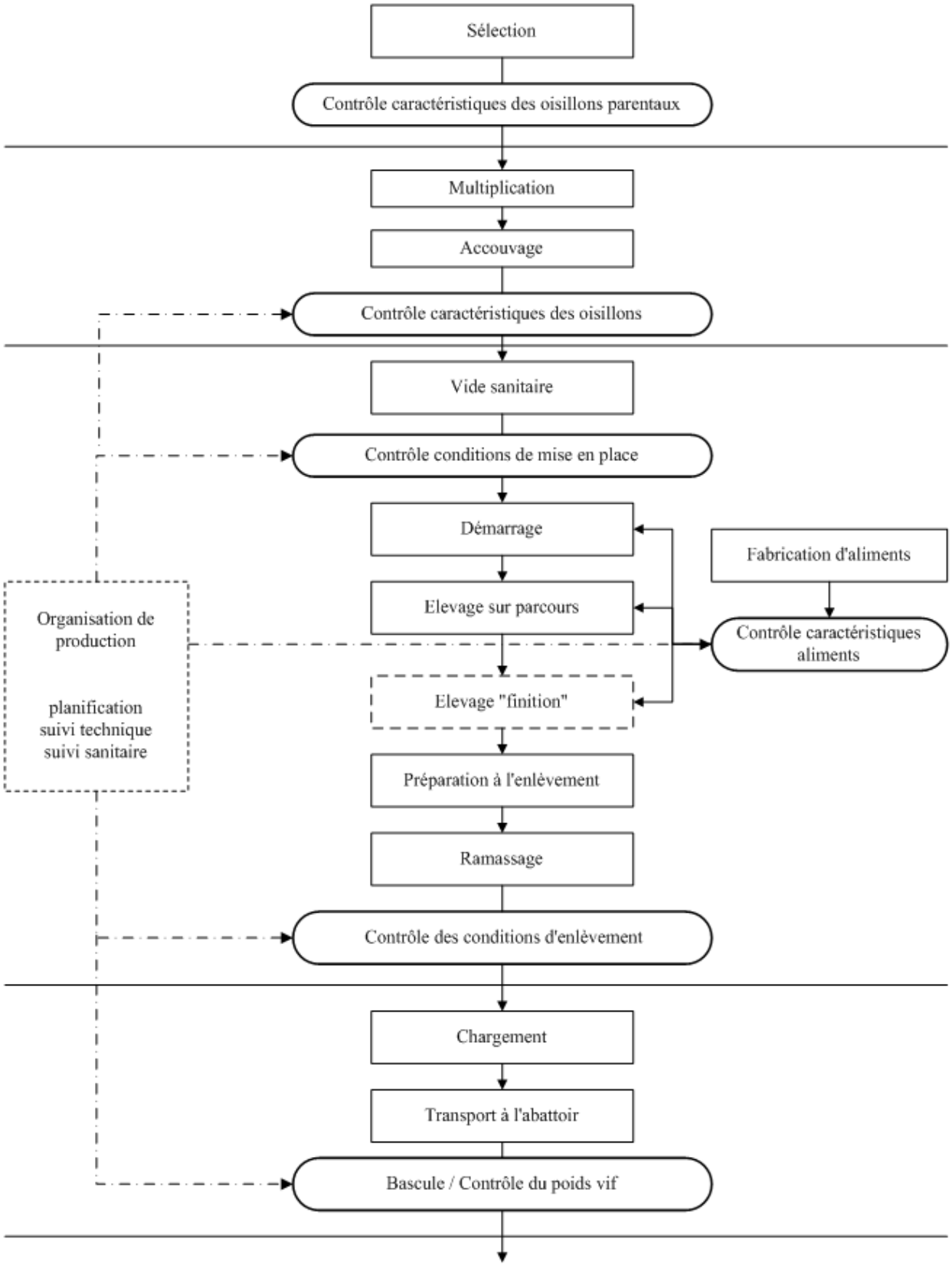
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation et d'utilisation des étiquetages label rouge.

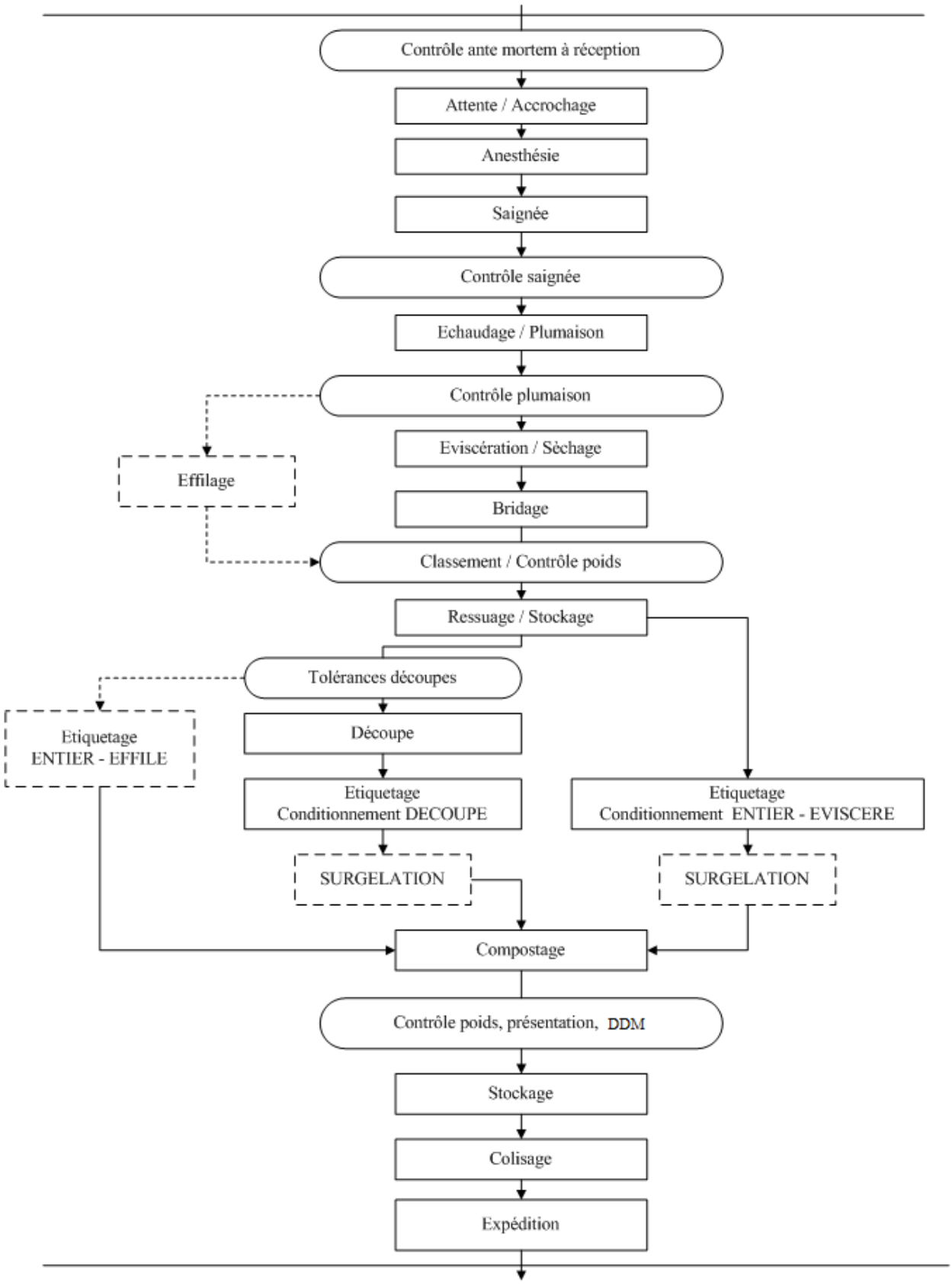
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplication / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Elevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Etiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration utilisation étiquette	Date abattage Références du lot par éleveur Numéros étiquettes utilisées par lot Nombre de produits labellisés

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie




Contrôle ante mortem à réception
Attente / Accrochage
Anesthésie
Saignée
Contrôle saignée
Echaudage / Plumaison
Contrôle plumaison
Effilage
Eviscération / Séchage
Bridage
Classement / Contrôle poids
Ressuage / Stockage
Tolérances découpes
Etiquetage
ENTIER - EFFILE
Découpe
Etiquetage
Conditionnement DECOUPE
Etiquetage
Conditionnement ENTIER - EVISCERE
SURGELATION
SURGELATION
Compostage
Contrôle poids, présentation, DDM
Stockage
Colisage
Expédition

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Oie blanche à peau blanc-crème ♂ / ♀ : JBL / JBM / MG70 OB : S14 Lourd / S14 Medium / - FG70 : - / - / G35

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir établit une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce, incluant les dispositions pour respecter le poids minimum des œufs à couver défini.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S4.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 85%.**
S5.	Présence de grit	Distribution de grit à volonté pendant la phase d'engraissement.
S6.	Maitrise de l'apport en vitamines	L'emploi de la vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 UI/kg de l'aliment complet ou équivalent à une ration journalière.
S7.	Maitrise de l'apport en additifs	La teneur totale en xanthophylles ajoutées ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment.
S8.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Identification des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable au nom ou numéro de l'éleveur, il peut s'agir soit d'une bague apposée en élevage ou d'un scellé apposé à l'abattoir. Toute identification physique des volailles est soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En cas de décision d'identification physique des volailles, l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S11.	**Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation**	**150 mètres minimum**
S12.	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont à ventilation statique.
S13.	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes **(Hauteur des trappes)**	**0,40 mètre ou 0,50 mètre en bâtiment spécialisé volailles festives**
S14.	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

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
S15.	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S16.	Aménagement des parcours **(nombre d'arbres)**	Les parcours doivent disposer **au minimum de 30 arbres**, haies coupe-vent ou bosquets.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Interventions vétérinaires	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	**Age d'abattage**	**150 jours minimum**

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.
S21.	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Conditions d'échaudage et de plumaison (**Température d'échaudage**)	**La température est comprise entre 50°C et 52°C.**
S23.	Durée d'échaudage	Entre 2 et 5 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	**Durée de ressuage**	**3 h 30 minimum** – 6 h maximum

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Non concerné

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Procédé de surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé ou par Instant Quick Freezing

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Période d'engraissement					
	1 à 35 jours maxi.		36 à 91 jours maxi.		91 jours mini. et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produits dérivés						
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		**85%**	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	13%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	80%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	80%
Orge	5%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	5%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	5%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés						
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	35%	0%	35%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumineuses et produits dérivés						
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines et produits dérivés						
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés						
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minéraux et produits dérivés						
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%

JORF du 4 mai 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-19

Cahier des charges du label rouge n° LA 12/02 « Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 85 % de céréales et 5 % de produits laitiers en finition

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 4
4. TRAÇABILITÉ 4
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. SCHÉMA DE VIE 6
5.2. SÉLECTION 8
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 8
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE 8
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE 8
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES 8
5.5. ÉLEVAGE 9
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES 9
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS 9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
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 10
5.5.4.1. TRAITEMENTS 10
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE 10
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 11
5.6.4. RESSUAGE 11
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES 12
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES 12
5.8.1. CRITÈRES PARTICULIERS À LA DÉCOUPE 12
5.9. TRANSFORMATION 12
5.10. SURGÉLATION 12
6. ÉTIQUETAGE 12
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 12
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 13

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon à croissance lente, à peau jaune et pattes jaunes, fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 de céréales et sous produits de céréales durant la période de finition	≥ 85 %	Pas d'exigences
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	≥ 5 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres, haies coupe-vent ou bosquets	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 85 % de céréales et 5% de produits laitiers en finition

4. TRAÇABILITÉ

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

➲ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;

➲ Multiplication - Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;

➲ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;

➲ Elevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé- selon le cas -,

➲ Abattage : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel. Ce numéro individuel suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot
L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage
L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

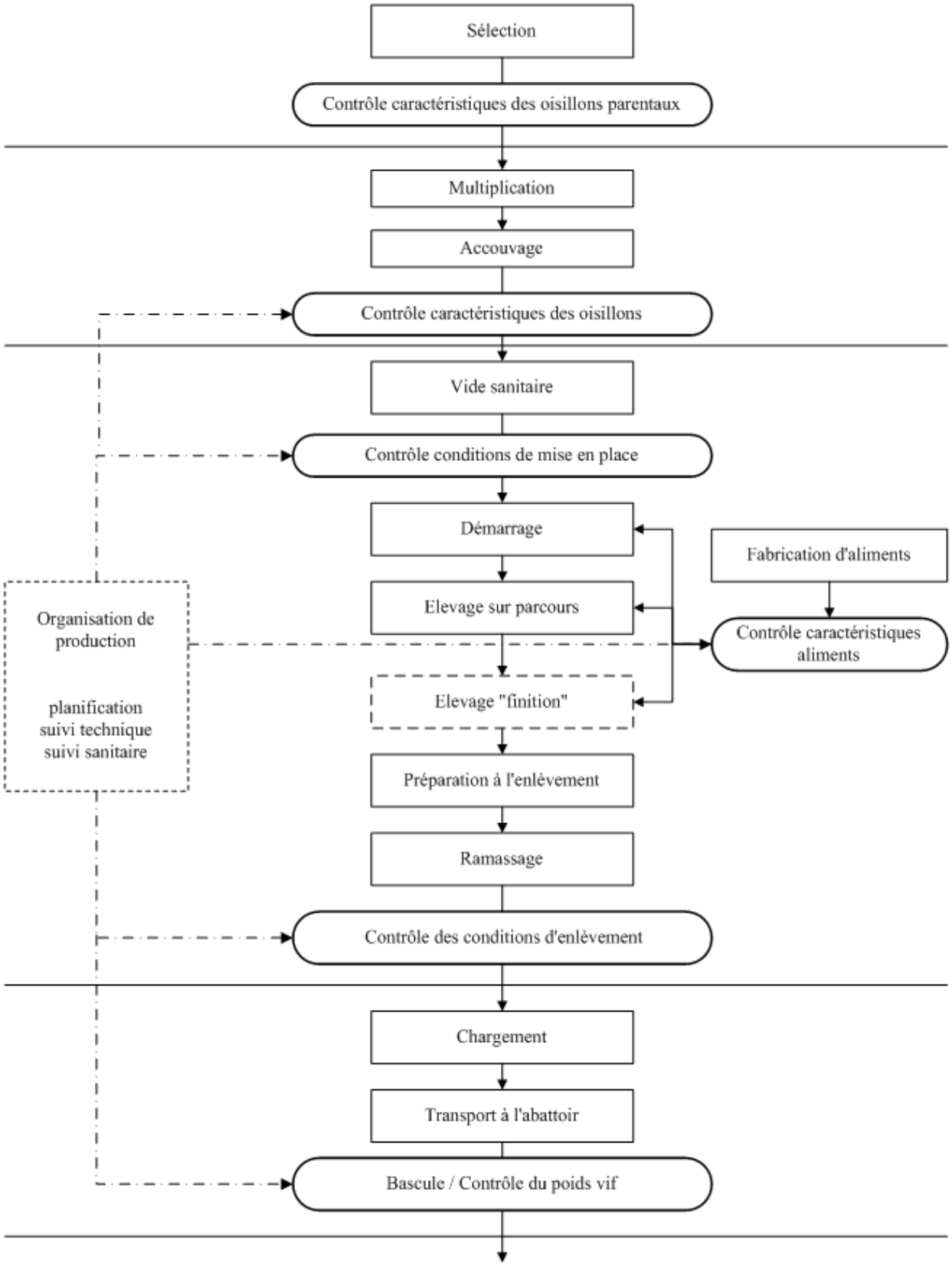
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation et d'utilisation des étiquetages label rouge.

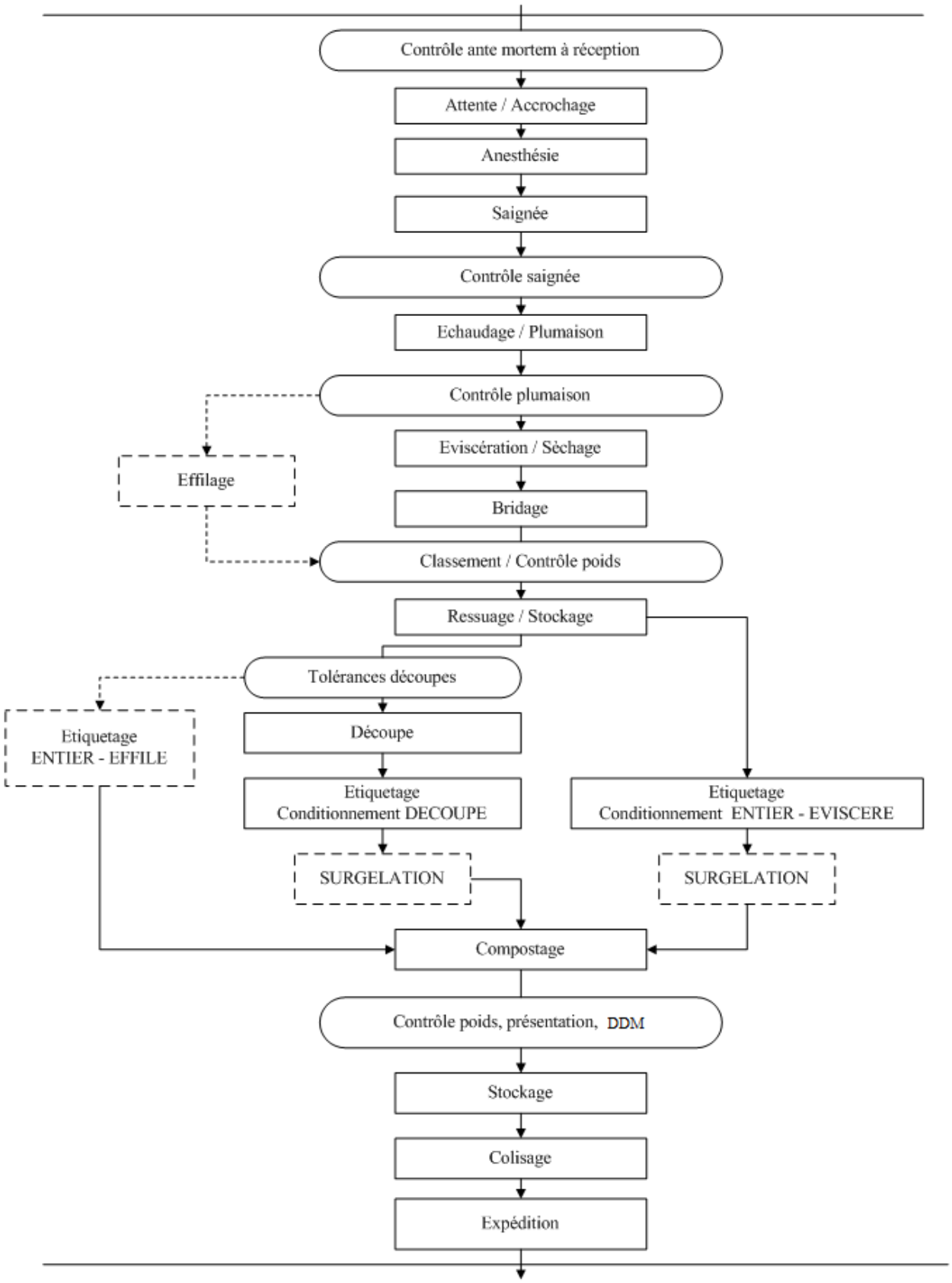
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplication / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Elevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Etiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration utilisation étiquette	Date abattage Références du lot par éleveur Numéros étiquettes utilisées par lot Nombre de produits labellisés

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie




Contrôle ante mortem à réception
Attente / Accrochage
Anesthésie
Saignée
Contrôle saignée
Echaudage / Plumaison
Contrôle plumaison
Effilage
Eviscération / Séchage
Bridage
Classement / Contrôle poids
Ressuage / Stockage
Tolérances découpes
Etiquetage
ENTIER - EFFILE
Découpe
Etiquetage
Conditionnement DECOUPE
Etiquetage
Conditionnement ENTIER - EVISCERE
SURGELATION
SURGELATION
Compostage
Contrôle poids, présentation, DDM
Stockage
Colisage
Expédition

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S1.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Chapon à pattes jaunes et peau jaune, cou nu
<table>
<tr><td>♂ / ♀</td><td>T44N</td><td>S77N</td></tr>
<tr><td>JA57</td><td>-</td><td>S757N</td></tr>
<tr><td>SA51</td><td>T451N</td><td>S751N</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Un calibrage systématique est réalisé au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir. - Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %. - Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S4.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés durant la période de finition (pendant les 4 dernières semaines)**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de finition doit être égal ou supérieure à 85%.**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Pourcentage de produits laitiers utilisés	Le pourcentage de produits laitiers utilisés au stade de la finition doit être égal ou supérieur à 5%
S6.	Présence de grit	Distribution de grit à volonté pendant la phase d'engraissement.
S7.	Maitrise de l'apport en vitamines	L'emploi de la vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 UI/kg de l'aliment complet ou équivalent à une ration journalière.
S8.	Maitrise de l'apport en additifs	La teneur totale en xanthophylles ajoutées ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment.
S9.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable au nom ou numéro de l'éleveur, il peut s'agir soit d'une bague apposée en élevage ou d'un scellé apposé à l'abattoir. Toute identification physique des volailles est soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En cas de décision d'identification physique des volailles, l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S12.	**Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation**	**150 mètres minimum**
S13.	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont à ventilation statique.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes **(Hauteur des trappes)**	**0,40 mètre**
S15.	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S17.	Conditions de finitions	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S19.	Aménagement des parcours **(nombre d'arbres)**	Les parcours doivent disposer **au minimum de 30 arbres**, haies coupe-vent ou bosquets.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Interventions vétérinaires	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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
S21.	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.
S23.	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions d'échaudage et de plumaison (**Température d'échaudage**)	**La température est comprise entre 50°C et 52°C.**
S25.	Durée d'échaudage	Entre 2 et 5 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	**Durée de ressuage**	**3 h 30 minimum** – 6 h maximum

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	**Délai entre l'abattage et la mise en découpe**	**Délai maximum de 48 heures.** Pour les sujets abattus le vendredi, le délai maximum entre l'abattage et la découpe est porté à 72 heures.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Procédé de surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé ou par Instant Quick Freezing

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage		Période d'engraissement					
	1 à 28 jours maxi.		29 à 87 jours maxi.		87 à 121 jours maxi.		122 jours et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produits dérivés								
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		**80%**		**85%**	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	12%	-	13%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	80%	5%	80%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	80%	5%	80%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés								
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	35%	0%	35%	0%	35%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumineuses et produits dérivés								
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines et produits dérivés								
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés								
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Produits laitiers et produits dérivés								
Lait, lactosérum	-	-	-	-	-	-	**5%**	-
Minéraux et produits dérivés								
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%	-	5%

JORF du 4 mai 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-19

Cahier des charges du label rouge n° LA 12/66 « Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en liberté
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 80 % 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 4
4. TRAÇABILITÉ 4
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. SCHÉMA DE VIE 6
5.2. SÉLECTION 8
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 8
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE 8
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE 8
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES 8
5.5. ÉLEVAGE 9
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES 9
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS 9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
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 10
5.5.4.1. TRAITEMENTS 10
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE 10
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE 10
5.5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT 10
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 11
5.6.4. RESSUAGE 11
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES 11
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES 12
5.8.1. CRITÈRES PARTICULIERS À LA DÉCOUPE 12
5.9. TRANSFORMATION 12
5.10. SURGÉLATION 12
6. ÉTIQUETAGE 12
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 12
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 13

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet roux à croissance lente, à peau et pattes blanches, fermier élevé en liberté, abattu à 84 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 de céréales et sous produits de céréales	≥ 80 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Parcours	Illimité avec 4 m² réservés par poulet	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres, haies coupe-vent ou bosquets	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences
Age d'abattage	Minimum 84 jours	Environ 38 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier - élevé en liberté
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 80 % de céréales

4. TRAÇABILITÉ

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

➲ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;

➲ Multiplication - Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;

➲ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;

➲ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé - selon le cas -,

➲ Abattage : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel. Ce numéro individuel suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot
L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage
L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

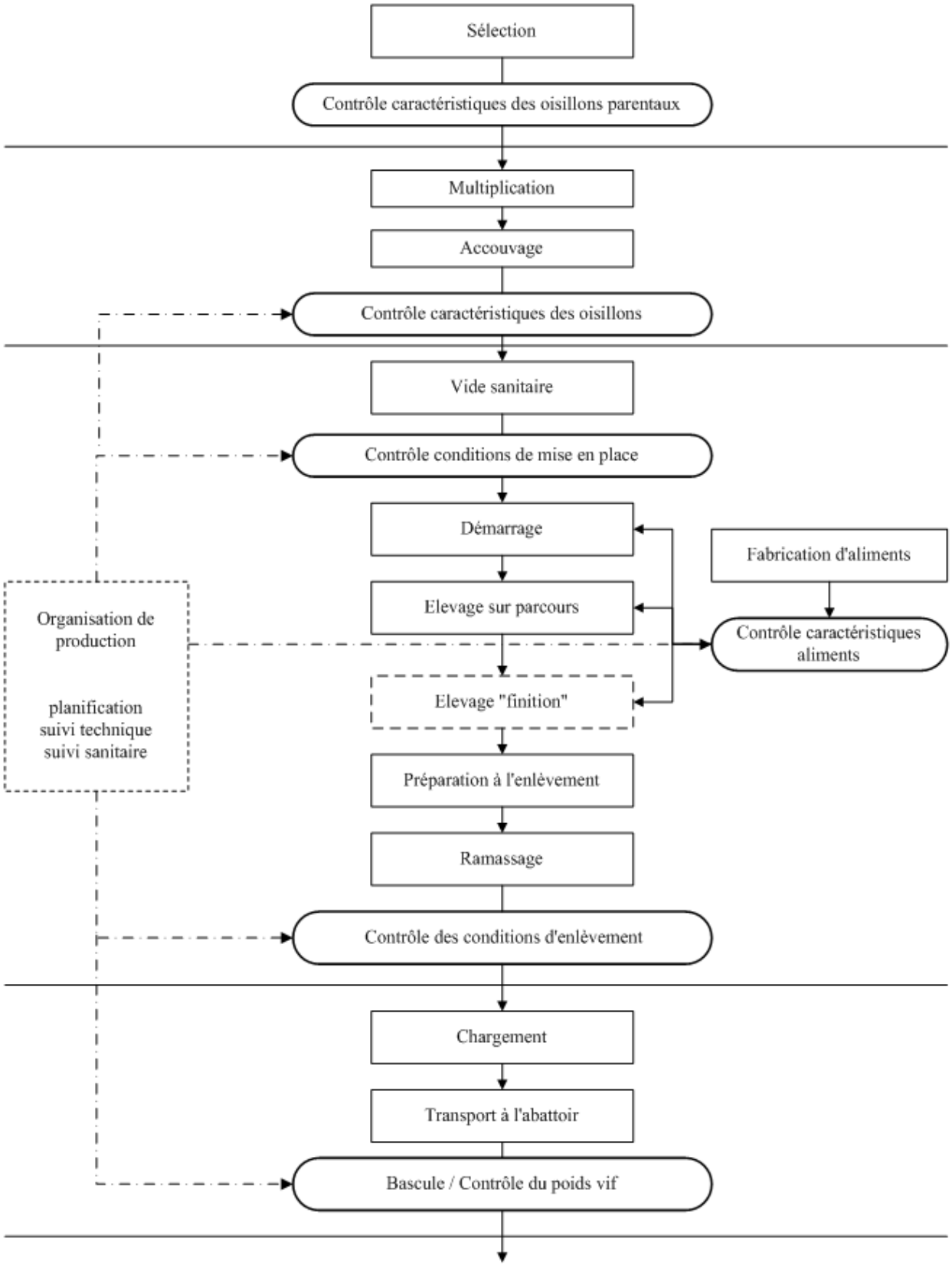
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation et d'utilisation des étiquetages label rouge.

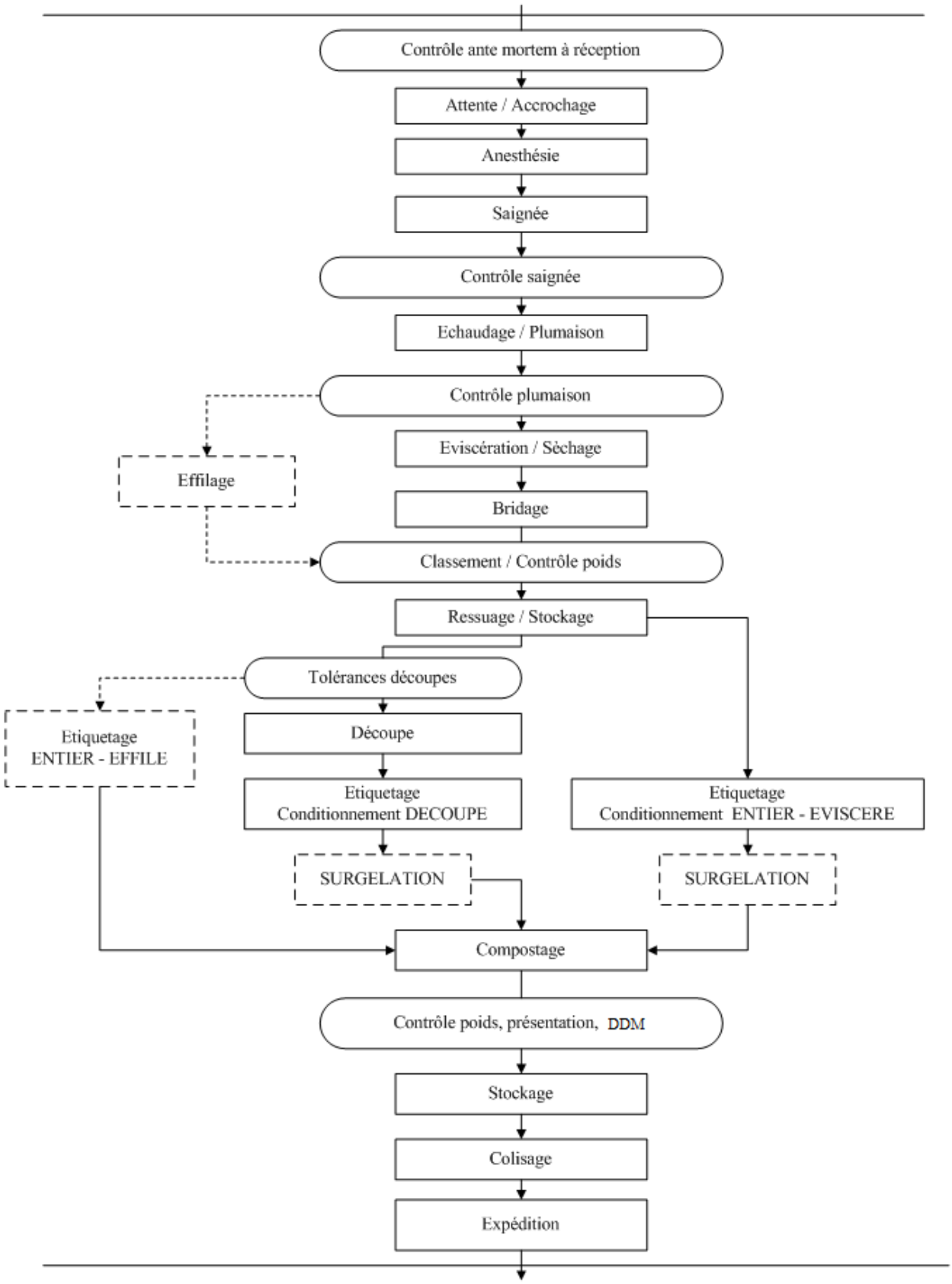
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplication / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Elevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Etiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration utilisation étiquette	Date abattage Références du lot par éleveur Numéros étiquettes utilisées par lot Nombre de produits labellisés

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie




Contrôle ante mortem à réception
Attente / Accrochage
Anesthésie
Saignée
Contrôle saignée
Echaudage / Plumaison
Contrôle plumaison
Effilage
Eviscération / Séchage
Bridage
Classement / Contrôle poids
Ressuage / Stockage
Tolérances découpes
Etiquetage
ENTIER - EFFILE
Découpe
Etiquetage
Conditionnement DECOUPE
Etiquetage
Conditionnement ENTIER - EVISCERE
SURGELATION
SURGELATION
Compostage
Contrôle poids, présentation, DDM
Stockage
Colisage
Expédition

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S1.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet roux à peau blanche et pattes blanches
<table>
<tr><td>♂ / ♀</td><td>T55</td><td>I66</td></tr>
<tr><td>JA57</td><td>-</td><td>I657</td></tr>
<tr><td>SA51</td><td>T551</td><td>I651</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Un calibrage systématique est réalisé au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir. - Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %. - Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S4.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.**
S5.	Présence de grit	Distribution de grit à volonté pendant la phase d'engraissement.
S6.	Maitrise de l'apport en vitamines	L'emploi de la vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 UI/kg de l'aliment complet ou équivalent à une ration journalière.
S7.	Maitrise de l'apport en additifs	La teneur totale en xanthophylles ajoutées ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable au nom ou numéro de l'éleveur, il peut s'agir soit d'une bague apposée en élevage ou d'un scellé apposé à l'abattoir. Toute identification physique des volailles est soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En cas de décision d'identification physique des volailles, l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S11.	**Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation**	**150 mètres minimum**
S12.	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont à ventilation statique.
S13.	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes **(Hauteur des trappes)**	**0,40 mètre**
S14.	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S17.	Aménagement des parcours **(nombre d'arbres)**	Les parcours doivent disposer **au minimum de 30 arbres**, haies coupe-vent ou bosquets.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Interventions vétérinaires	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	**Age d'abattage**	**84 jours minimum**

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple,

		- arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.
S22.	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions d'échaudage et de plumaison (**Température d'échaudage**)	**La température est comprise entre 50°C et 52°C.**
S24.	Durée d'échaudage	Entre 2 et 5 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	**Durée de ressuage**	**2 h 30 minimum** – 6 h maximum

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	**Délai entre l'abattage et la mise en découpe**	**Délai maximum de 48 heures.** Pour les sujets abattus le vendredi, le délai maximum entre l'abattage et la découpe est porté à 72 heures.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Procédé de surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé ou par Instant Quick Freezing

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage 1 à 28 jours maxi.		Période d'engraissement 29 à 54 jours maxi.		55 jours mini. et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produits dérivés						
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		**80%**	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	12%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés						
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	35%	0%	35%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumineuses et produits dérivés						
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines et produits dérivés						
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés						
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minéraux et produits dérivés						
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%

JORF du 4 mai 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-19

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/02 « Poularde jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraiche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimentée avec 80 % de céréales et 5 % de produits laitiers en finition

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 4
4. TRAÇABILITÉ 4
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. SCHÉMA DE VIE 6
5.2. SÉLECTION 8
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 8
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE 8
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE 8
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES 8
5.5. ÉLEVAGE 9
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES 9
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS 9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
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 10
5.5.4.1. TRAITEMENTS 10
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE 10
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE 10
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 11
5.6.4. RESSUAGE 11
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES 12
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES 12
5.8.1. CRITÈRES PARTICULIERS À LA DÉCOUPE 12
5.9. TRANSFORMATION 12
5.10. SURGÉLATION 12
6. ÉTIQUETAGE 12
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 12
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 13

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraiche ou surgelée ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une poularde à croissance lente, à peau jaune et pattes jaunes, fermière élevée en plein air, abattue à 120 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 de céréales et sous produits de céréales	≥ 80 %	Pas d'exigences
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	≥ 5 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres, haies coupe-vent ou bosquets	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	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 120 jours minimum
- Alimentée avec 80 % de céréales et 5% de produits laitiers en finition

4. TRAÇABILITÉ

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

➲ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;

➲ Multiplication - Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;

➲ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;

➲ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé- selon le cas -,

➲ Abattage : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel. Ce numéro individuel suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot
L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage
L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

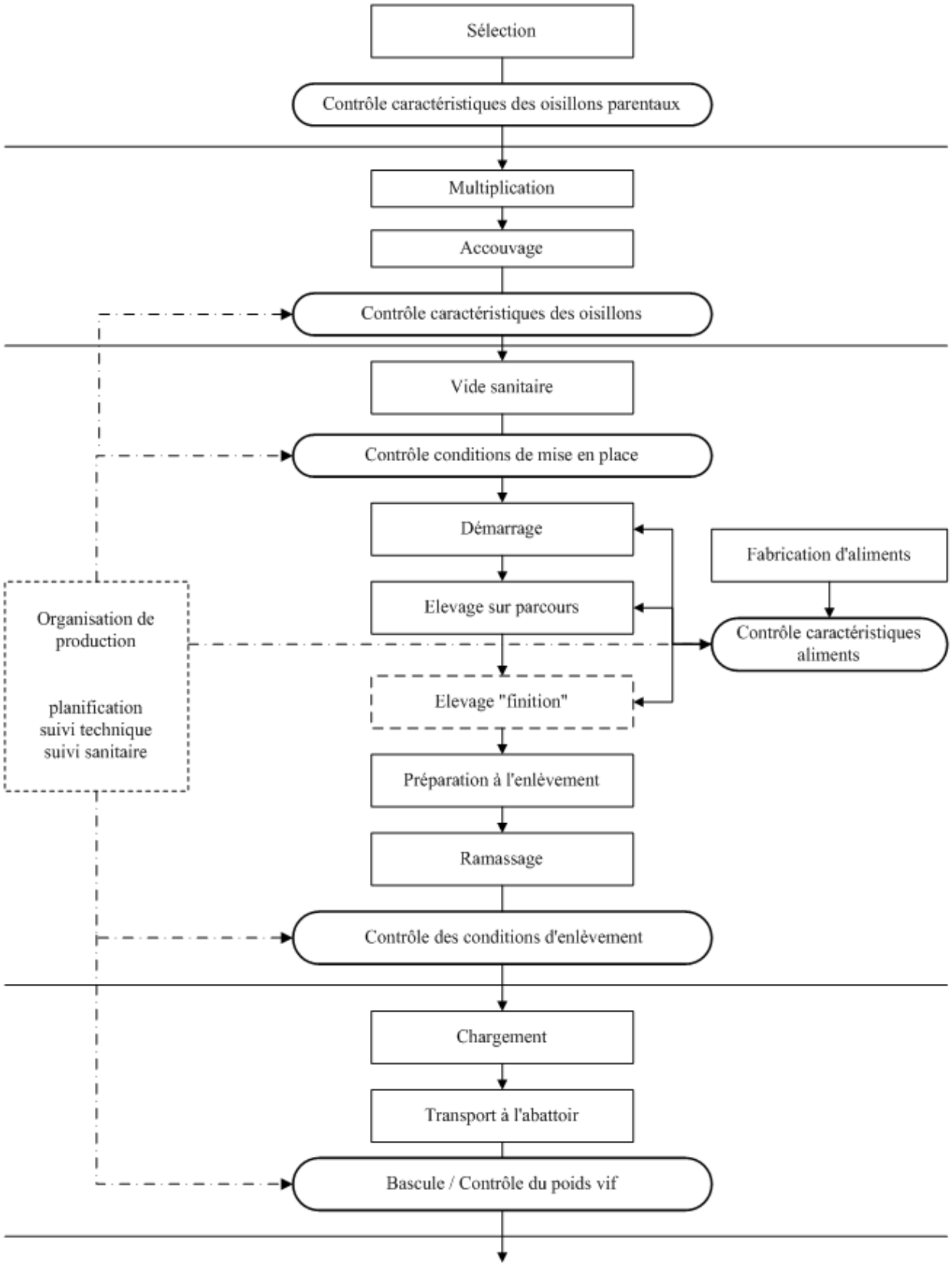
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation et d'utilisation des étiquetages label rouge.

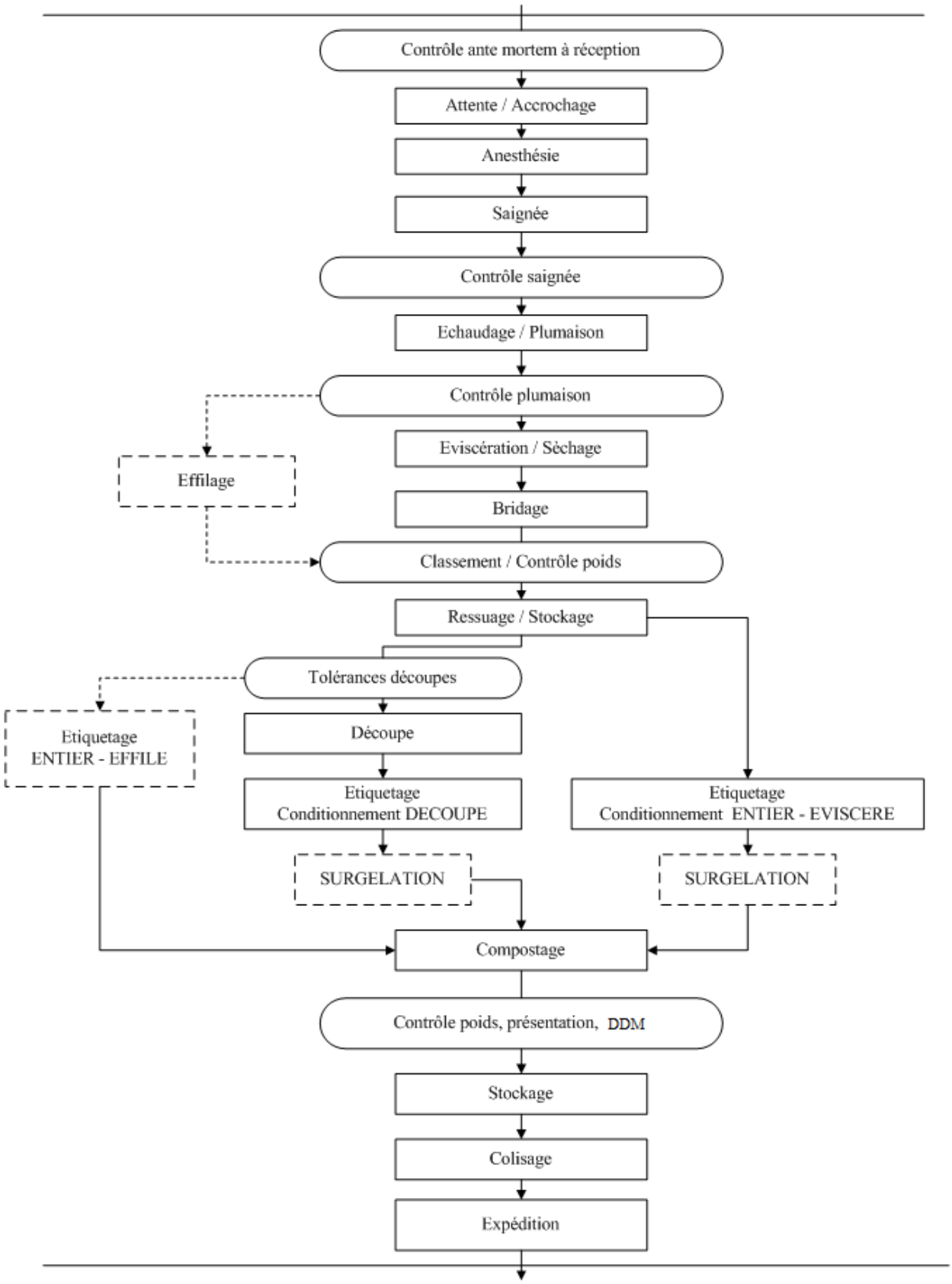
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplication / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs Cahier d'éclosion Certificat d'origine des oisillons	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Elevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Etiquette aliment Bon de livraison aliment	Référence fabricant Composition aliment Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage Déclaration utilisation étiquette	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur Date abattage Références du lot par éleveur Numéros étiquettes utilisées par lot Nombre de produits labellisés

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie




Contrôle ante mortem à réception
Attente / Accrochage
Anesthésie
Saignée
Contrôle saignée
Echaudage / Plumaison
Contrôle plumaison
Effilage
Eviscération / Séchage
Bridage
Classement / Contrôle poids
Ressuage / Stockage
Tolérances découpes
Etiquetage
ENTIER - EFFILE
Découpe
Etiquetage
Conditionnement DECOUPE
Etiquetage
Conditionnement ENTIER - EVISCERE
SURGELATION
SURGELATION
Compostage
Contrôle poids, présentation, DDM
Stockage
Colisage
Expédition

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S1.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poularde à pattes jaunes et peau jaune
<table>
<tr><td>♂ / ♀</td><td>T44 N</td><td>S77N</td></tr>
<tr><td>JA57</td><td>-</td><td>S757 N</td></tr>
<tr><td>SA51</td><td>T451 N</td><td>S751 N</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Un calibrage systématique est réalisé au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir. - Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %. - Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S4.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.**
S5.	Pourcentage de produits laitiers utilisés	Le pourcentage de produits laitiers utilisés au stade de la finition doit être égal ou supérieur à 5%
S6.	Présence de grit	Distribution de grit à volonté pendant la phase d'engraissement.

S7.	Maitrise de l'apport en vitamines	L'emploi de la vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 UI/kg de l'aliment complet ou équivalent à une ration journalière.
S8.	Maitrise de l'apport en additifs	La teneur totale en xanthophylles ajoutées ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment.
S9.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable au nom ou numéro de l'éleveur, il peut s'agir soit d'une bague apposée en élevage ou d'un scellé apposé à l'abattoir. Toute identification physique des volailles est soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En cas de décision d'identification physique des volailles, l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S12.	**Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation**	**150 mètres minimum**
S13.	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont à ventilation statique.
S14.	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes **(Hauteur des trappes)**	**0,40 mètre**
S15.	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S17.	Conditions de finition	Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement de façon à maîtriser l'apparition de la maturité sexuelle. Sur prescription vétérinaire, il est également possible de conserver tout ou partie du lot de poulardes en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S19.	Aménagement des parcours **(nombre d'arbres)**	Les parcours doivent disposer **au minimum de 30 arbres**, haies coupe-vent ou bosquets.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Interventions vétérinaires	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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
S21.	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.
S23.	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions d'échaudage et de plumaison (**Température d'échaudage**)	**La température est comprise entre 50°C et 52°C.**
S25.	Durée d'échaudage	Entre 2 et 5 minutes

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	**Durée de ressuage**	**2h 30 minimum** – 6 h maximum

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	**Délai entre l'abattage et la mise en découpe**	**Délai maximum de 48 heures.** Pour les sujets abattus le vendredi, le délai maximum entre l'abattage et la découpe est porté à 72 heures.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Procédé de surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé ou par Instant Quick Freezing

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage		Période d'engraissement					
	1 à 28 jours maxi.		29 à 72 jours maxi.		73 à 105 jours maxi.		106 jours et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produits dérivés								
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		**80%**		**80%**	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	12%	-	12%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	80%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	80%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés								
Tourteaux de soja	0%	355%	0%	35%	0%	35%	0%	35%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumineuses et produits dérivés								
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines et produits dérivés								
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés								
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Produits laitiers et produits dérivés								
Lait, lactosérum	-	-	-	-	-	-	**5%**	-
Minéraux et produits dérivés								
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%	-	5%

JORF du 4 mai 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-19

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/77 « Poulet noir fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en liberté
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 80 % 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 4
4. TRAÇABILITÉ 4
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. SCHÉMA DE VIE 6
5.2. SÉLECTION 8
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 8
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE 8
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE 8
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES 8
5.5. ÉLEVAGE 9
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES 9
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS 9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
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 10
5.5.4.1. TRAITEMENTS 10
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE 10
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE 10
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 11
5.6.4. RESSUAGE 11
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES 12
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES 12
5.8.1. CRITÈRES PARTICULIERS À LA DÉCOUPE 12
5.9. TRANSFORMATION 12
5.10. SURGÉLATION 12
6. ÉTIQUETAGE 12
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 12
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 13

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet noir fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, à peau blanche et pattes noires, fermier élevé en liberté, abattu à 84 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 de céréales et sous produits de céréales	≥ 80 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Parcours	Illimité avec 4 m² réservés par poulet	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres, haies coupe-vent ou bosquets	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences
Age d'abattage	Minimum 84 jours	Environ 38 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier - élevé en liberté
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 80 % de céréales

4. TRAÇABILITÉ

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

➲ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;

➲ Multiplication - Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;

➲ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;

➲ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé- selon le cas - ;

➲ Abattage : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel. Ce numéro individuel suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot
L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage
L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

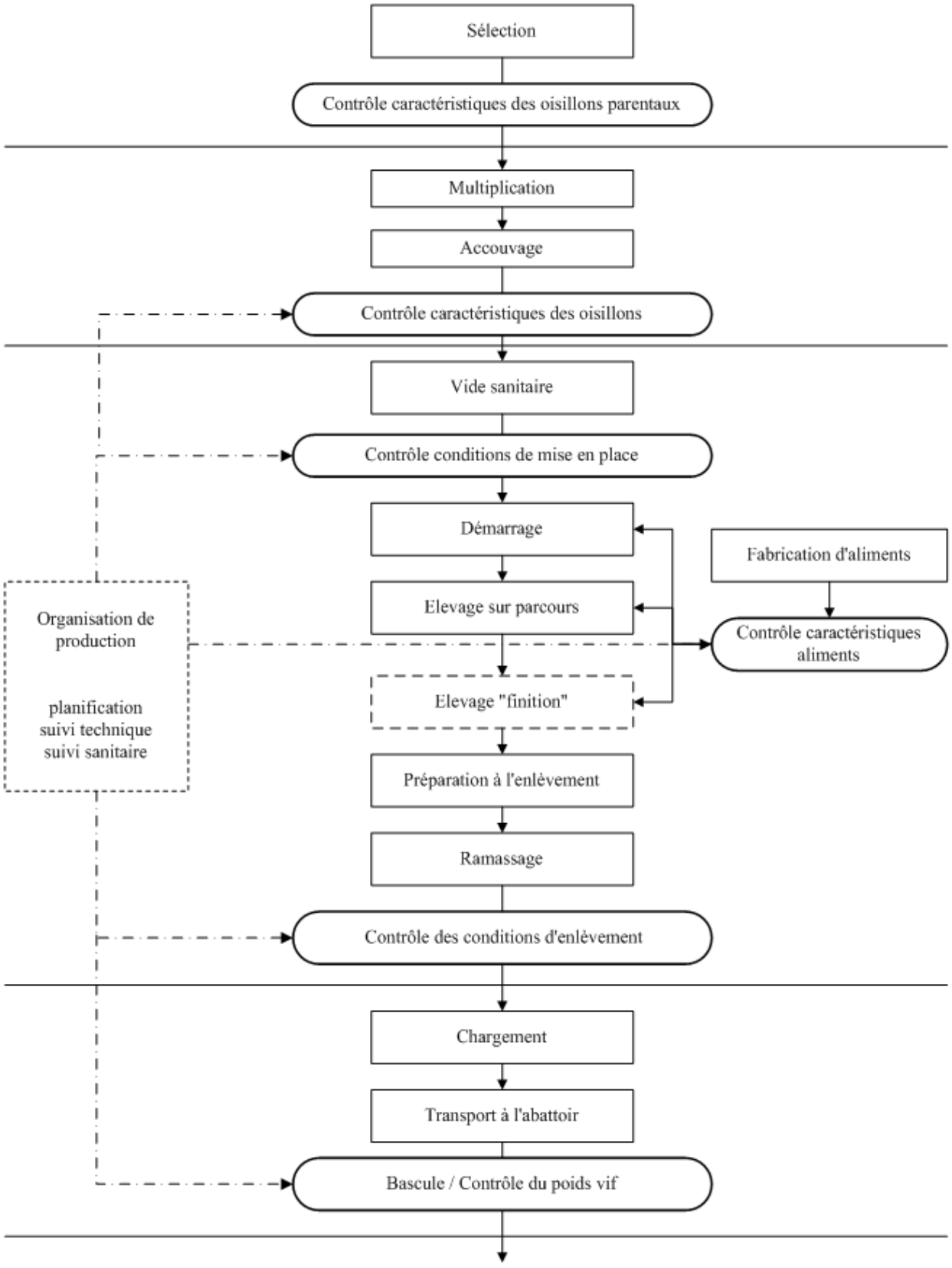
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation et d'utilisation des étiquetages label rouge.

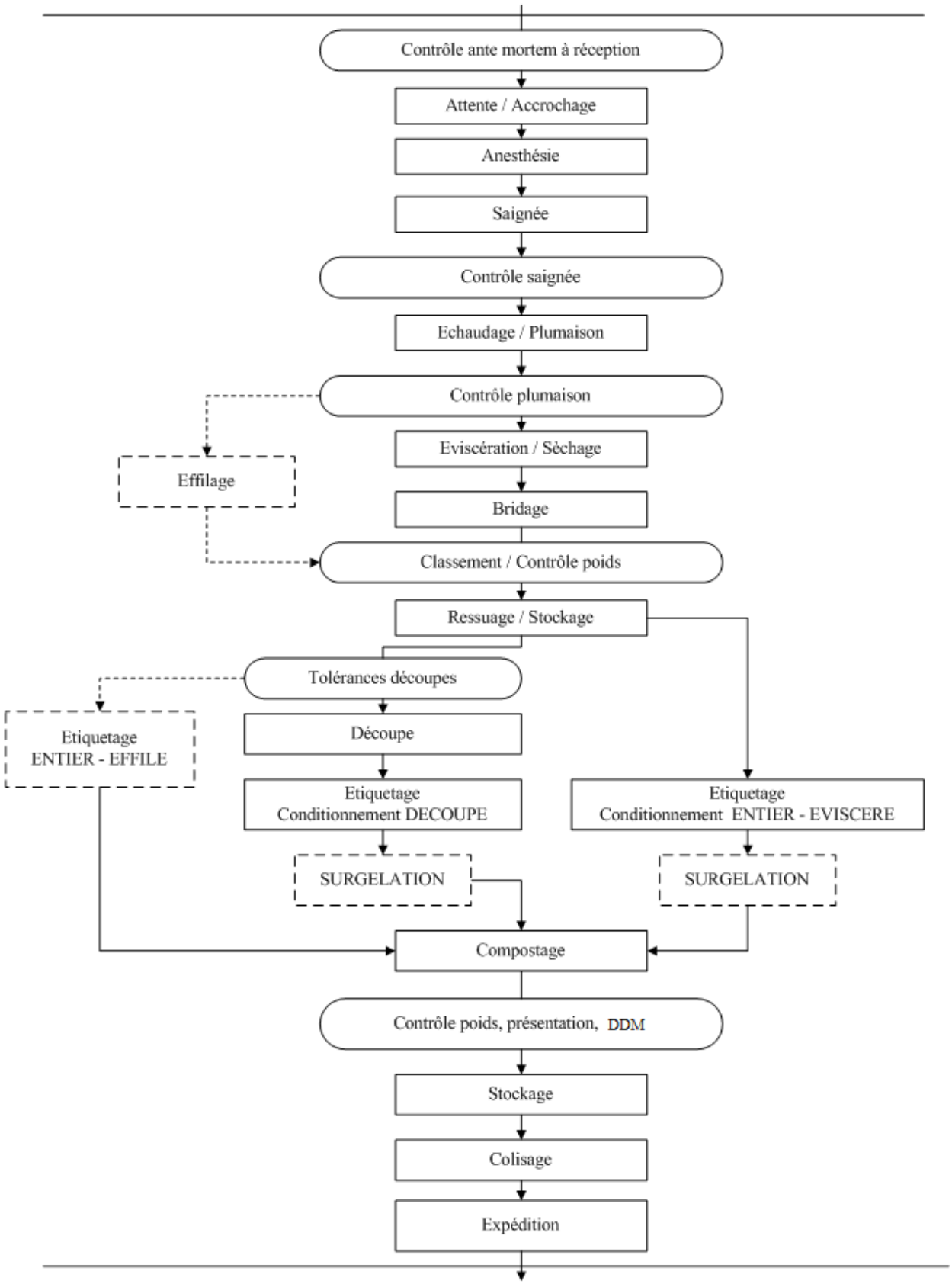
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplication / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Elevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Etiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration utilisation étiquette	Date abattage Références du lot par éleveur Numéros étiquettes utilisées par lot Nombre de produits labellisés

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie




Contrôle ante mortem à réception
Attente / Accrochage
Anesthésie
Saignée
Contrôle saignée
Echaudage / Plumaison
Contrôle plumaison
Effilage
Eviscération / Séchage
Bridage
Classement / Contrôle poids
Ressuage / Stockage
Tolérances découpes
Etiquetage
ENTIER - EFFILE
Découpe
Etiquetage
Conditionnement DECOUPE
Etiquetage
Conditionnement ENTIER - EVISCERE
SURGELATION
SURGELATION
Compostage
Contrôle poids, présentation, DDM
Stockage
Colisage
Expédition

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S1.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet à pattes noires et peau blanche, cou nu
<table>
<tr><td>♂ / ♀</td><td>S88</td><td>T77N</td></tr>
<tr><td>SA51</td><td>-</td><td>T751 N</td></tr>
<tr><td>P6N</td><td>S86</td><td>-</td></tr>
<tr><td>SA51 Noire</td><td>-</td><td>SA 751N Noir</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Un calibrage systématique est réalisé au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir. - Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %. - Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S4.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Présence de grit	Distribution de grit à volonté pendant la phase d'engraissement.
S6.	Maitrise de l'apport en vitamines	L'emploi de la vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 UI/kg de l'aliment complet ou équivalent à une ration journalière.
S7.	Maitrise de l'apport en additifs	La teneur totale en xanthophylles ajoutées ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment.
S8.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable au nom ou numéro de l'éleveur, il peut s'agir soit d'une bague apposée en élevage ou d'un scellé apposé à l'abattoir. Toute identification physique des volailles est soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En cas de décision d'identification physique des volailles, l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S11.	**Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation**	**150 mètres minimum**
S12.	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont à ventilation statique.
S13.	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes **(Hauteur des trappes)**	**0,40 mètre**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S17.	Aménagement des parcours **(nombre d'arbres)**	Les parcours doivent disposer **au minimum de 30 arbres**, haies coupe-vent ou bosquets.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Interventions vétérinaires	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	**Age d'abattage**	**84 jours minimum**

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.
S22.	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions d'échaudage et de plumaison (**Température d'échaudage**)	**La température est comprise entre 50°C et 52°C.**
S24.	Durée d'échaudage	Entre 2 et 5 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	**Durée de ressuage**	**2 h 30 minimum** – 6 h maximum

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	**Délai entre l'abattage et la mise en découpe**	**Délai maximum de 48 heures.** Pour les sujets abattus le vendredi, le délai maximum entre l'abattage et la découpe est porté à 72 heures.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Procédé de surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé ou par Instant Quick Freezing

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage 1 à 28 jours maxi.		Période d'engraissement 29 à 54 jours maxi.		55 jours mini. et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produits dérivés						
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		**80%**	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	12%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés						
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	35%	0%	35%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumineuses et produits dérivés						
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines et produits dérivés						
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés						
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minéraux et produits dérivés						
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%

Cahier des charges du label rouge n° LA 14/94 homologué par l'arrêté du 26 avril 2018

JORF du 4 mai 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-19

Cahier des charges du label rouge n° LA 14/94 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 85 % de céréales et 5 % de produits laitiers en finition

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 4
4. TRAÇABILITÉ 4
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. SCHÉMA DE VIE 6
5.2. SÉLECTION 8
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 8
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE 8
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE 8
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES 8
5.5. ÉLEVAGE 9
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES 9
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS 9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
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 10
5.5.4.1. TRAITEMENTS 10
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE 10
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 11
5.6.4. RESSUAGE 11
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES 12
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES 12
5.8.1. CRITÈRES PARTICULIERS À LA DÉCOUPE 12
5.9. TRANSFORMATION 12
5.10. SURGÉLATION 12
6. ÉTIQUETAGE 12
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 12
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 13

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon de pintade à croissance lente, à pattes et peau colorées, fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 de céréales et sous produits de céréales durant la période de finition	≥ 85 %	Pas d'exigences
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	≥ 5 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres, haies coupe-vent ou bosquets	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 85 % de céréales et 5 % de produits laitiers en finition

4. TRAÇABILITÉ

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

➲ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;

➲ Multiplication - Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;

➲ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;

➲ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé- selon le cas -,

➲ Abattage : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel. Ce numéro individuel suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

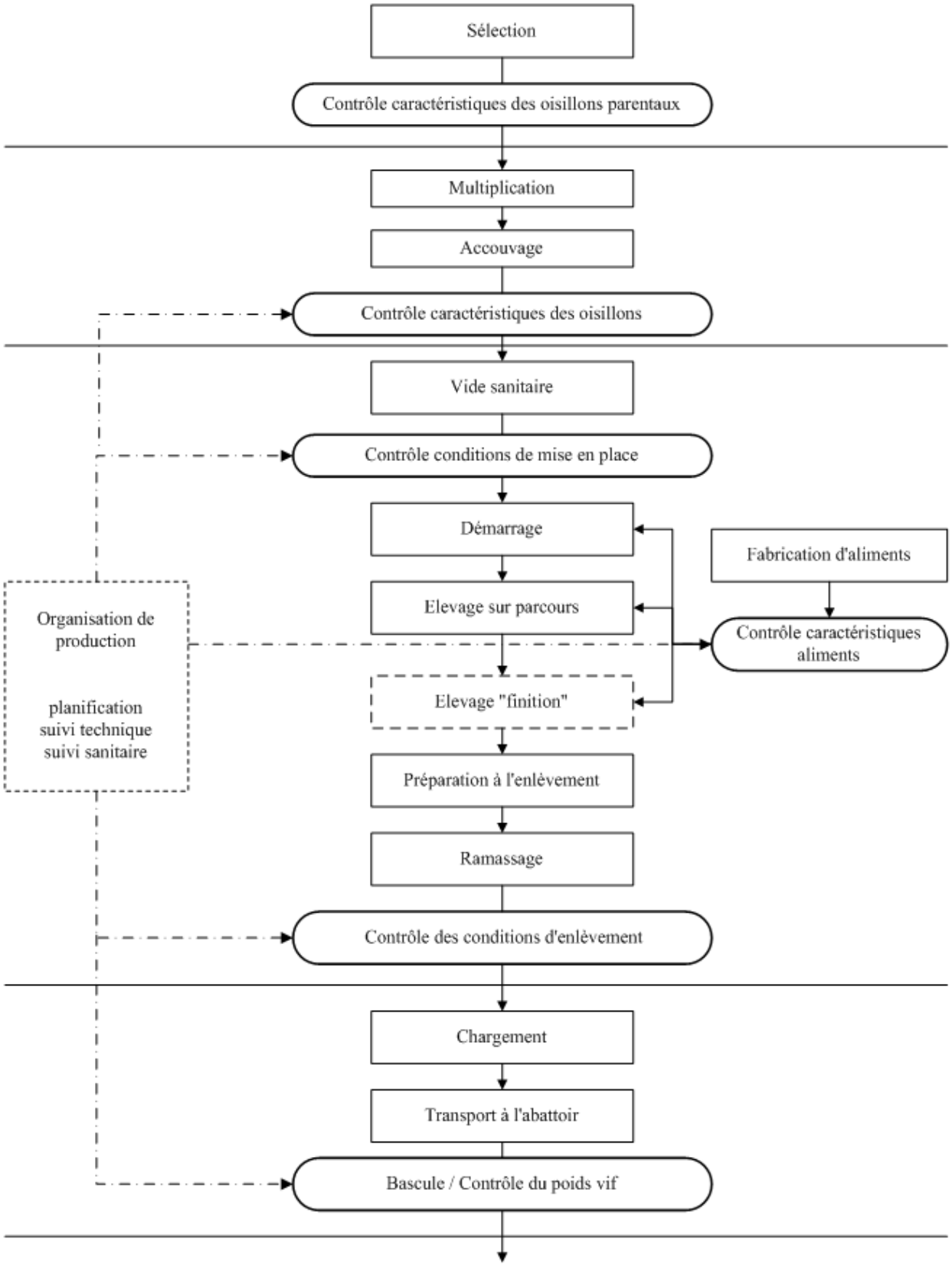
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation et d'utilisation des étiquetages label rouge.

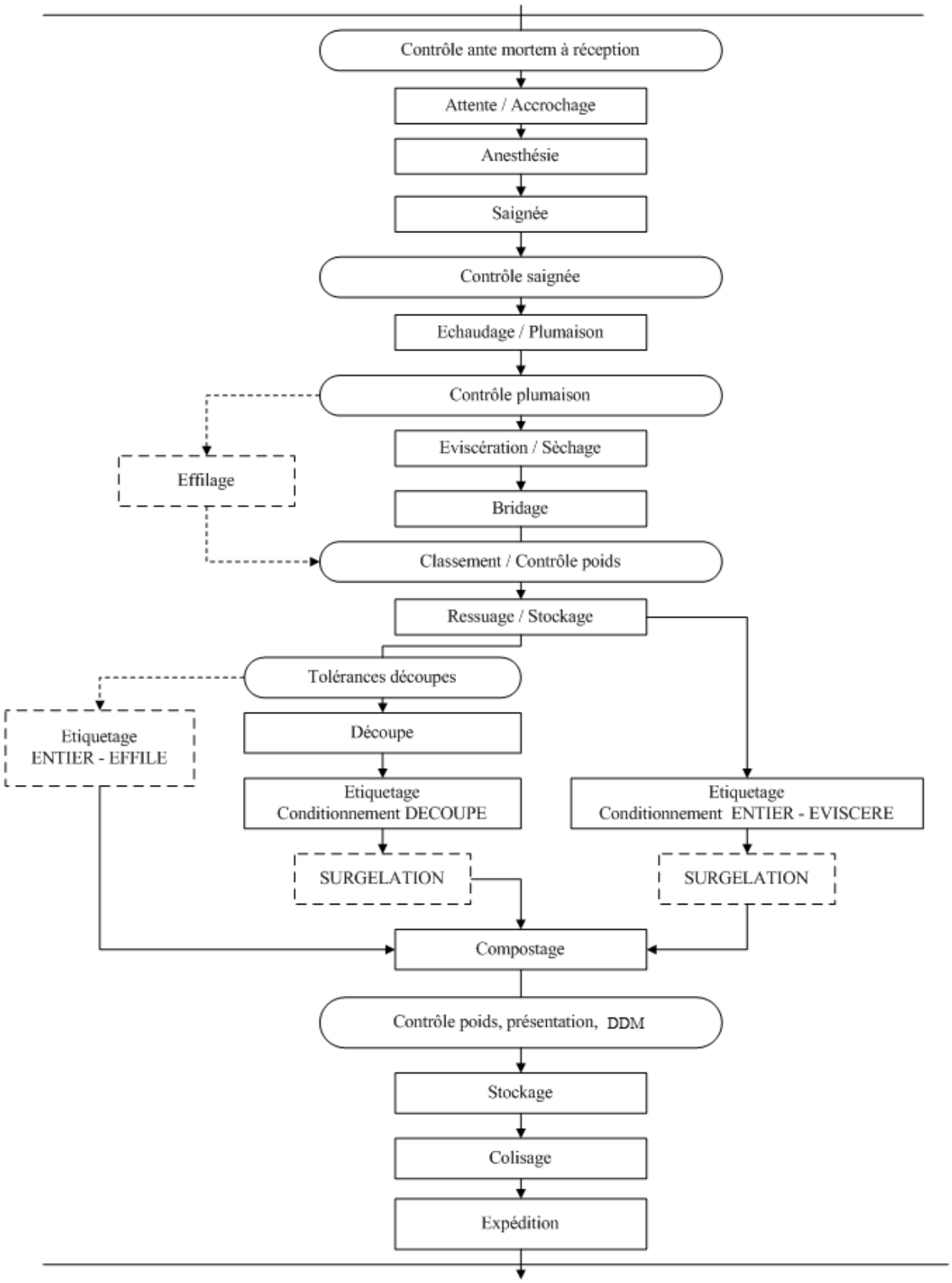
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplication / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Elevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Etiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration utilisation étiquette	Date abattage Références du lot par éleveur Numéros étiquettes utilisées par lot Nombre de produits labellisés

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie




Contrôle ante mortem à réception
Attente / Accrochage
Anesthésie
Saignée
Contrôle saignée
Echaudage / Plumaison
Contrôle plumaison
Effilage
Eviscération / Séchage
Bridage
Classement / Contrôle poids
Ressuage / Stockage
Tolérances découpes
Etiquetage
ENTIER - EFFILE
Découpe
Etiquetage
Conditionnement DECOUPE
Etiquetage
Conditionnement ENTIER - EVISCERE
SURGELATION
SURGELATION
Compostage
Contrôle poids, présentation, DDM
Stockage
Colisage
Expédition

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S1.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Chapon de pintade à peau et pattes colorées
<table>
<tr><td>♂ / ♀</td><td>GL 22</td><td>Essor MI</td><td>GF36</td></tr>
<tr><td>GL 13</td><td>GL 213</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Essor LF</td><td>-</td><td>Essor MI LF</td><td>-</td></tr>
<tr><td>GF48</td><td>-</td><td>-</td><td>Caringa Nimba</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir établit une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce, incluant les dispositions pour respecter le poids minimum des œufs à couver défini.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S4.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés durant la phase de finition (durant les 4 dernières semaines)**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de la finition doit être égal ou supérieure à 85%.**
S5.	Pourcentage de produits laitiers utilisés	Le pourcentage de produits laitiers utilisés au stade de la finition doit être égal ou supérieur à 5%

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Présence de grit	Distribution de grit à volonté pendant la phase d'engraissement.
S7.	Maitrise de l'apport en vitamines	L'emploi de la vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 UI/kg de l'aliment complet ou équivalent à une ration journalière.
S8.	Maitrise de l'apport en additifs	La teneur totale en xanthophylles ajoutées ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment.
S9.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable au nom ou numéro de l'éleveur, il peut s'agir soit d'une bague apposée en élevage ou d'un scellé apposé à l'abattoir. Toute identification physique des volailles est soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En cas de décision d'identification physique des volailles, l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S12.	**Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation**	**150 mètres minimum**
S13.	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont à ventilation statique.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes **(Hauteur des trappes)**	**0,40 mètre**
S15.	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Conditions de finitions	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons de pintade en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S18.	Aménagement des parcours **(nombre d'arbres)**	Les parcours doivent disposer **au minimum de 30 arbres**, haies coupe-vent ou bosquets.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Interventions vétérinaires	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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
S20.	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.
S22.	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions d'échaudage et de plumaison (**Température d'échaudage**)	**La température est comprise entre 50°C et 52°C.**
S24.	Durée d'échaudage	Entre 2 et 5 minutes

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	**Durée de ressuage**	**2 h 30 minimum** – 6 h maximum

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	**Délai entre l'abattage et la mise en découpe**	**Délai maximum de 48 heures.** Pour les sujets abattus le vendredi, le délai maximum entre l'abattage et la découpe est porté à 72 heures.
S27.	**Délai entre l'entrée en découpe et l'abattage**	Délai minimum de 6 h, **ou 4 heures dans le cas d'un ressuage rapide dynamique**

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Procédé de surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé ou par Instant Quick Freezing

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage		Période d'engraissement					
	1 à 28 jours maxi.		29 à 87 jours maxi.		87 à 121 jours maxi.		122 jours et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produits dérivés								
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		**80%**		**85%**	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	12%	-	13%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	80%	5%	80%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	80%	5%	80%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés								
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	35%	0%	35%	0%	35%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumineuses et produits dérivés								
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines et produits dérivés								
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés								
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Produits laitiers et produits dérivés								
Lait, lactosérum	-	-	-	-	-	-	**5%**	-
Minéraux et produits dérivés								
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%	-	5%

JORF du 4 mai 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-19

Cahier des charges du label rouge n° LA 16/88 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 85 % de céréales et 5 % de produits laitiers en finition

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 4
4. TRAÇABILITÉ 4
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. SCHÉMA DE VIE 6
5.2. SÉLECTION 8
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 8
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE 8
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE 8
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES 8
5.5. ÉLEVAGE 9
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES 9
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS 9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
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 10
5.5.4.1. TRAITEMENTS 10
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE 10
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 11
5.6.4. RESSUAGE 11
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES 12
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES 12
5.8.1. CRITÈRES PARTICULIERS À LA DÉCOUPE 12
5.9. TRANSFORMATION 12
5.10. SURGÉLATION 12
6. ÉTIQUETAGE 12
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 12

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon à croissance lente, à peau blanche et pattes blanches, fermier élevé en plein air abattu à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 de céréales et sous produits de céréales durant la période de finition	≥ 85 %	Pas d'exigences
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	≥ 5 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres, haies coupe-vent ou bosquets	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 85 % de céréales et 5% de produits laitiers en finition

4. TRAÇABILITÉ

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

➲ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;

➲ Multiplication - Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;

➲ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;

➲ Elevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé- selon le cas -,

➲ Abattage : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel. Ce numéro individuel suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot
L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage
L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

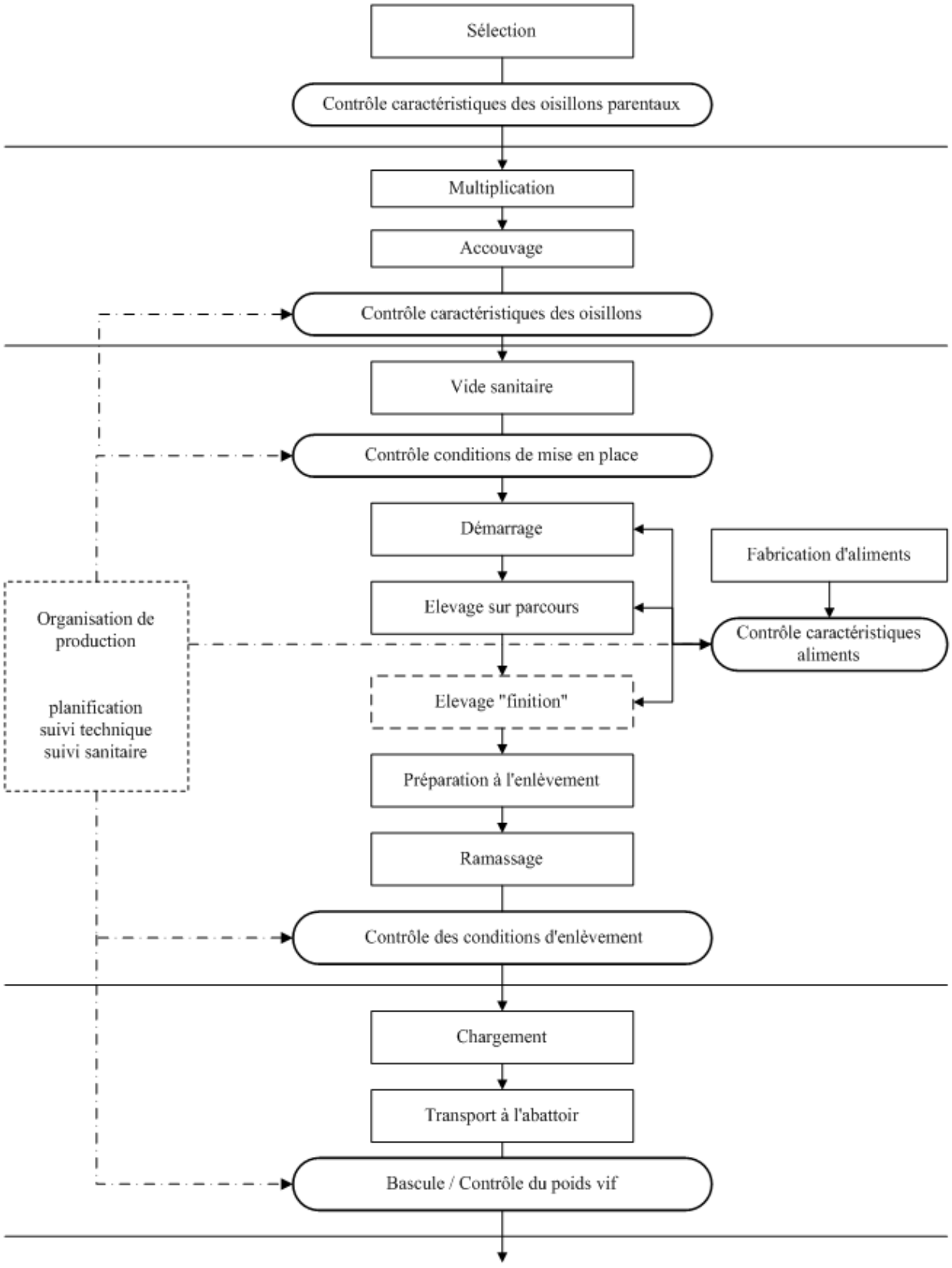
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation et d'utilisation des étiquetages label rouge.

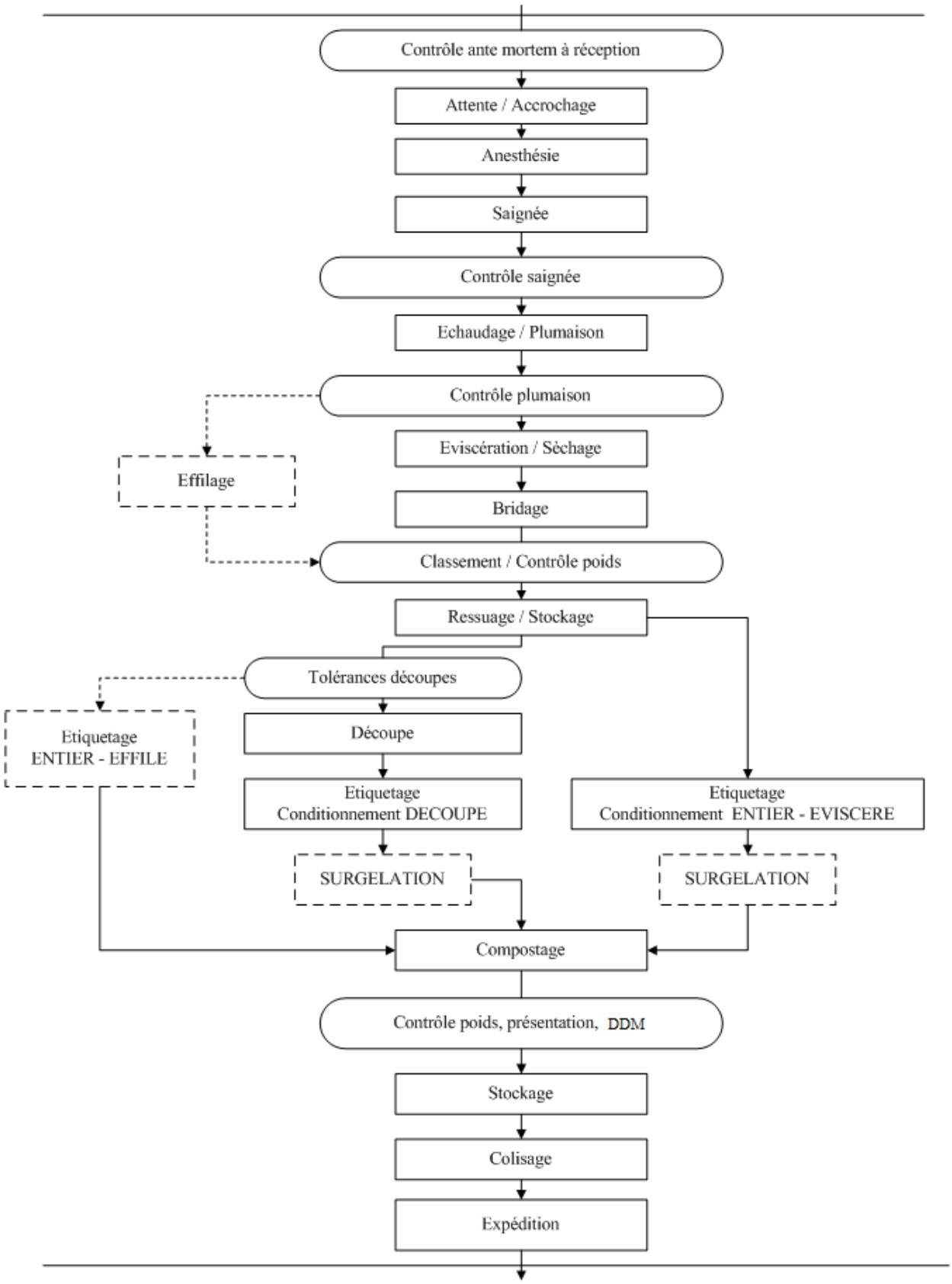
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplication / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Elevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Etiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration utilisation étiquette	Date abattage Références du lot par éleveur Numéros étiquettes utilisées par lot Nombre de produits labellisés

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie




Contrôle ante mortem à réception
Attente / Accrochage
Anesthésie
Saignée
Contrôle saignée
Echaudage / Plumaison
Contrôle plumaison
Effilage
Eviscération / Séchage
Bridage
Classement / Contrôle poids
Ressuage / Stockage
Tolérances découpes
Etiquetage
ENTIER - EFFILE
Découpe
Etiquetage
Conditionnement DECOUPE
Etiquetage
Conditionnement ENTIER - EVISCERE
SURGELATION
SURGELATION
Compostage
Contrôle poids, présentation, DDM
Stockage
Colisage
Expédition

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Chapon roux à pattes blanches et à peau blanche ♂ / ♀ : T55 : I66 JA57 : - : I657 SA51 : T551 : I651

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Un calibrage systématique est réalisé au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir. - Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %. - Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S4.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés durant la période de finition (pendant les 4 dernières semaines)**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de la finition doit être égal ou supérieure à 85%.**
S5.	Pourcentage de produits laitiers utilisés	Le pourcentage de produits laitiers utilisés au stade de la finition doit être égal ou supérieur à 5%

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Présence de grit	Distribution de grit à volonté pendant la phase d'engraissement.
S7.	Maitrise de l'apport en vitamines	L'emploi de la vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 UI/kg de l'aliment complet ou équivalent à une ration journalière.
S8.	Maitrise de l'apport en additifs	La teneur totale en xanthophylles ajoutées ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment.
S9.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable au nom ou numéro de l'éleveur, il peut s'agir soit d'une bague apposée en élevage ou d'un scellé apposé à l'abattoir. Toute identification physique des volailles est soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En cas de décision d'identification physique des volailles, l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S12.	**Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation**	**150 mètres minimum**
S13.	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont à ventilation statique.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes **(Hauteur des trappes)**	**0,40 mètre**
S15.	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S17.	Conditions de finitions	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S19.	Aménagement des parcours **(nombre d'arbres)**	Les parcours doivent disposer **au minimum de 30 arbres**, haies coupe-vent ou bosquets.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Interventions vétérinaires	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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
S21.	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.
S23.	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions d'échaudage et de plumaison (**Température d'échaudage**)	**La température est comprise entre 50°C et 52°C.**
S25.	Durée d'échaudage	Entre 2 et 5 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	**Durée de ressuage**	**3h30 minimum** – 6 h maximum

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	**Délai entre l'abattage et la mise en découpe**	**Délai maximum de 48 heures.** Pour les sujets abattus le vendredi, le délai maximum entre l'abattage et la découpe est porté à 72 heures.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Procédé de surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé ou par Instant Quick Freezing

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage		Période d'engraissement					
	1 à 28 jours maxi.		29 à 87 jours maxi.		87 à 121 jours maxi.		122 jours et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produits dérivés								
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		**80%**		**85%**	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	12%	-	13%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	80%	5%	80%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	80%	5%	80%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés								
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	35%	0%	35%	0%	35%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumineuses et produits dérivés								
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines et produits dérivés								
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés								
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Produits laitiers et produits dérivés								
Lait, lactosérum	-	-	-	-	-	-	**5%**	-
Minéraux et produits dérivés								
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%	-	5%

Cahier des charges du label rouge n° LA 23/98 homologué par l'arrêté du 26 avril 2018

JORF du 4 mai 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-18

Cahier des charges du label rouge n° LA 23/98 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en liberté
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté 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 4
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. SCHÉMA DE VIE 6
5.2. SÉLECTION 8
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 8
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE 8
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE 8
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES 8
5.5. ÉLEVAGE 9
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES 9
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS 9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
5.5.2.2. UTILISATION DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
5.5.3. PARCOURS 9
5.5.4. CONDITIONS SANITAIRES D'ÉLEVAGE 10
5.5.4.1. TRAITEMENTS 10
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE 10
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE 10
5.5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT 10
5.6. ABATTAGE 10
5.6.1. ATTENTE AVANT ABATTAGE 10
5.6.2. ABATTAGE 11
5.6.3. SÉLECTION ET PESÉE DES CARCASSES LABELLISABLES 11
5.6.4. RESSUAGE 11
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES 11
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES 11
5.8.1. CRITÈRES PARTICULIERS À LA DÉCOUPE 11
5.9. TRANSFORMATION 11
5.10. SURGÉLATION 11
6. ÉTIQUETAGE 11
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 11
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 12

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, à peau jaune et pattes jaunes, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres, haies coupe-vent ou bosquets	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences

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

4. TRAÇABILITÉ

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

➲ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;

➲ Multiplication - Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;

➲ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;

➲ Elevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage ;

➲ Abattage : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel. Ce numéro individuel suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot
L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage
L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

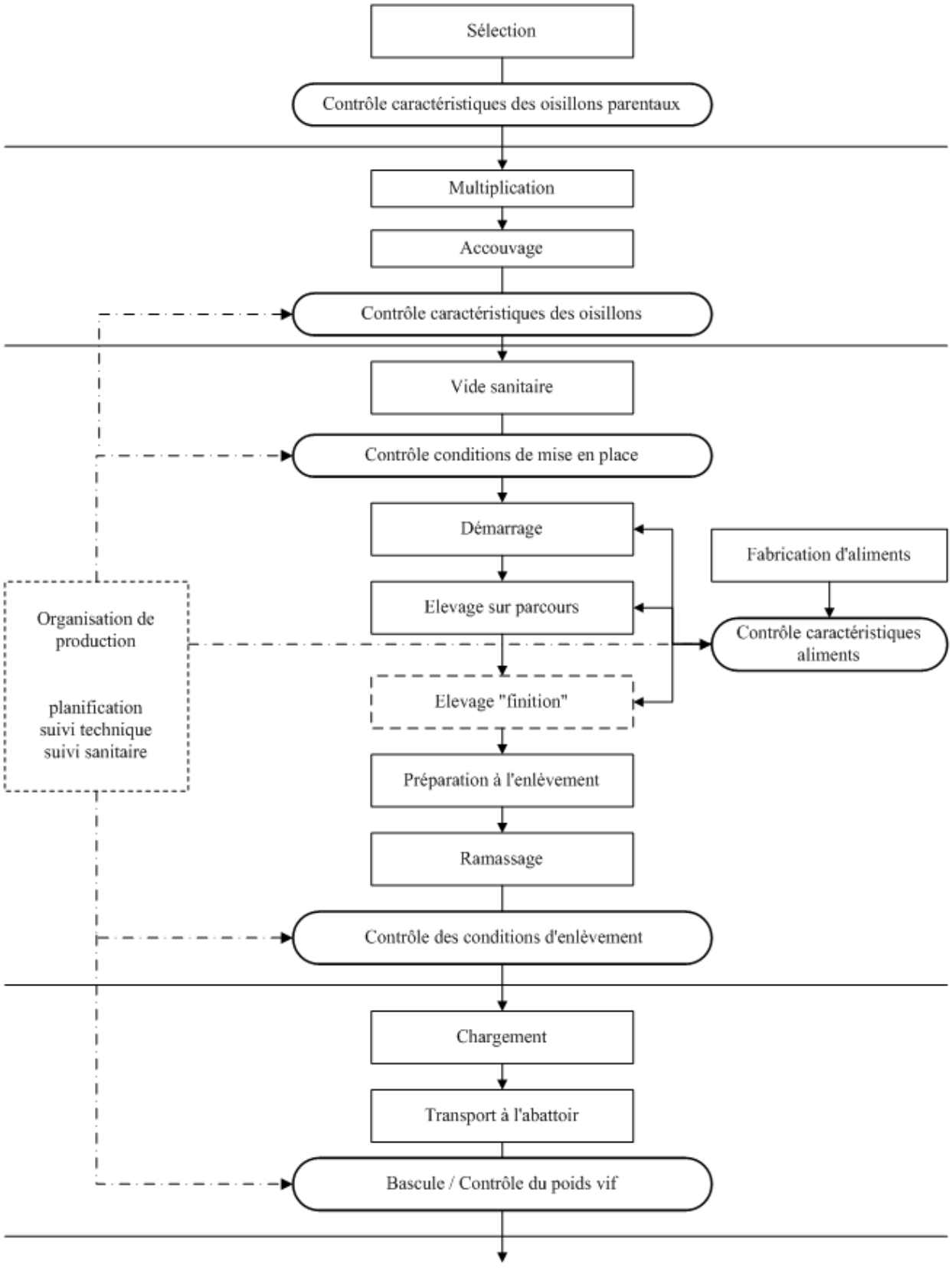
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation et d'utilisation des étiquetages label rouge.

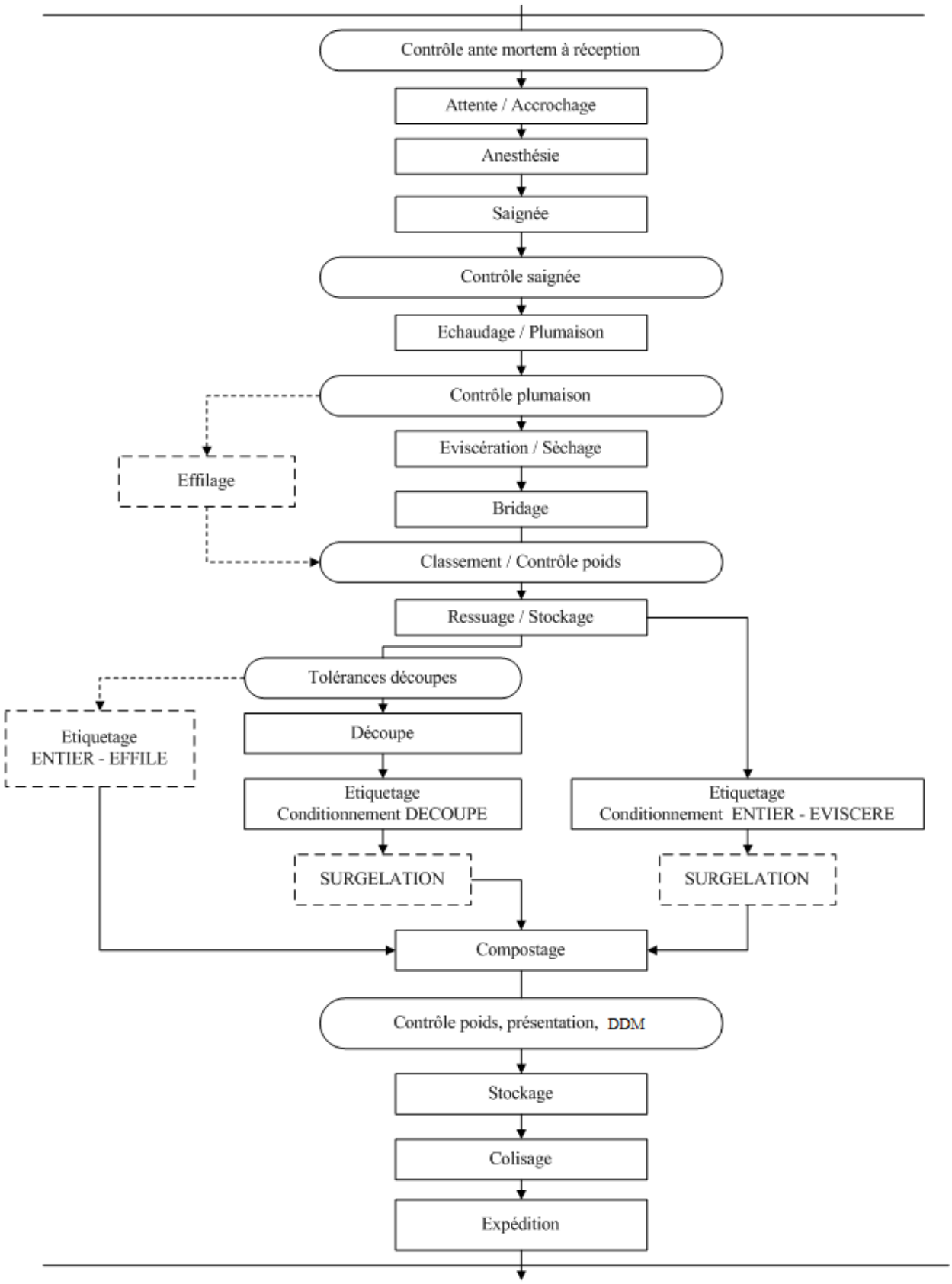
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplication / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Elevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Etiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration utilisation étiquette	Date abattage Références du lot par éleveur Numéros étiquettes utilisées par lot Nombre de produits labellisés

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie




Contrôle ante mortem à réception
Attente / Accrochage
Anesthésie
Saignée
Contrôle saignée
Echaudage / Plumaison
Contrôle plumaison
Effilage
Eviscération / Séchage
Bridage
Classement / Contrôle poids
Ressuage / Stockage
Tolérances découpes
Etiquetage
ENTIER - EFFILE
Découpe
Etiquetage
Conditionnement DECOUPE
Etiquetage
Conditionnement ENTIER - EVISCERE
SURGELATION
SURGELATION
Compostage
Contrôle poids, présentation, DDM
Stockage
Colisage
Expédition

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à peau jaune et pattes jaunes, cou nu

♂ / ♀	T44N	S77N
JA57	-	S757N
SA51	T451N	S751N

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Un calibrage systématique est réalisé au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir. - Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %. - Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S4.	Présence de grit	Distribution de grit à volonté pendant la phase d'engraissement.
S5.	Maitrise de l'apport en vitamines	L'emploi de la vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 UI/kg de l'aliment complet ou équivalent à une ration journalière.
S6.	Maitrise de l'apport en additifs	La teneur totale en xanthophylles ajoutées ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment.
S7.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

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
S9.	**Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation**	**150 mètres minimum**
S10.	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont à ventilation statique.
S11.	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S14.	Aménagement des parcours **(nombre d'arbres)**	Les parcours doivent disposer **au minimum de 30 arbres**, haies coupe-vent ou bosquets.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Interventions vétérinaires	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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
S16.	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.
S18.	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Conditions d'échaudage et de plumaison (**Température d'échaudage**)	**La température est comprise entre 50°C et 52°C.**
S20.	Durée d'échaudage	Entre 2 et 5 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	**Durée de ressuage**	**2 h 30 minimum** – 6 h maximum

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	**Délai entre l'abattage et la mise en découpe**	**Délai maximum de 48 heures.** Pour les sujets abattus le vendredi, le délai maximum entre l'abattage et la découpe est porté à 72 heures.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Procédé de surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé ou par Instant Quick Freezing

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage 1 à 28 jours maxi.		Période d'engraissement 29 à 52 jours maxi.		52 jours mini. et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produits dérivés						
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		75%	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	11%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés						
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	35%	0%	35%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumineuses et produits dérivés						
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines et produits dérivés						
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés						
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minéraux et produits dérivés						
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%

JORF du 4 mai 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-19

Cahier des charges du label rouge n° LA 51/88 « Poularde blanche fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraiche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimentée avec 80 % de céréales et 5 % de produits laitiers en finition

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 4
4. TRAÇABILITÉ 4
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. SCHÉMA DE VIE 6
5.2. SÉLECTION 8
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 8
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE 8
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE 8
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES 8
5.5. ÉLEVAGE 9
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES 9
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS 9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
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 10
5.5.4.1. TRAITEMENTS 10
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE 10
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE 10
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 11
5.6.4. RESSUAGE 11
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES 12
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES 12
5.8.1. CRITÈRES PARTICULIERS À LA DÉCOUPE 12
5.9. TRANSFORMATION 12
5.10. SURGÉLATION 12
6. ÉTIQUETAGE 12
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 12
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 13

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde blanche fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraiche ou surgelée ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une poularde à croissance lente, à pattes et peau blanches, fermière élevé en plein air, abattue à 120 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 de grains de céréales et produits dérivés en période d'engraissement	≥ 80 %	Pas d'exigences
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	≥ 5 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres, haies coupe-vent ou bosquets	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	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 120 jours minimum
- Alimentée avec 80 % de céréales et 5% de produits laitiers en finition

4. TRAÇABILITÉ

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

➲ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;

➲ Multiplication - Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;

➲ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;

➲ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé- selon le cas -,

➲ Abattage : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel. Ce numéro individuel suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot
L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage
L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

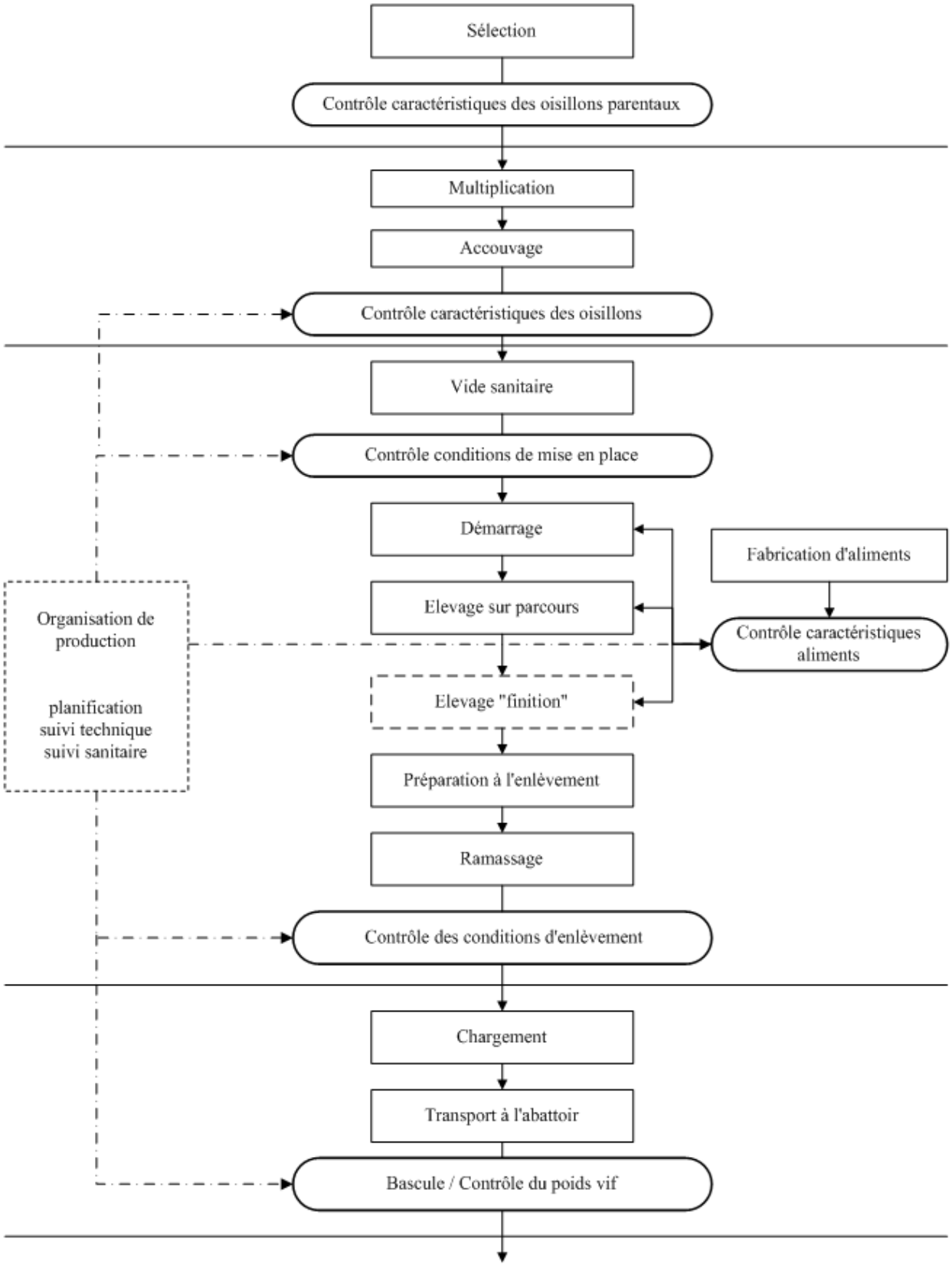
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation et d'utilisation des étiquetages label rouge.

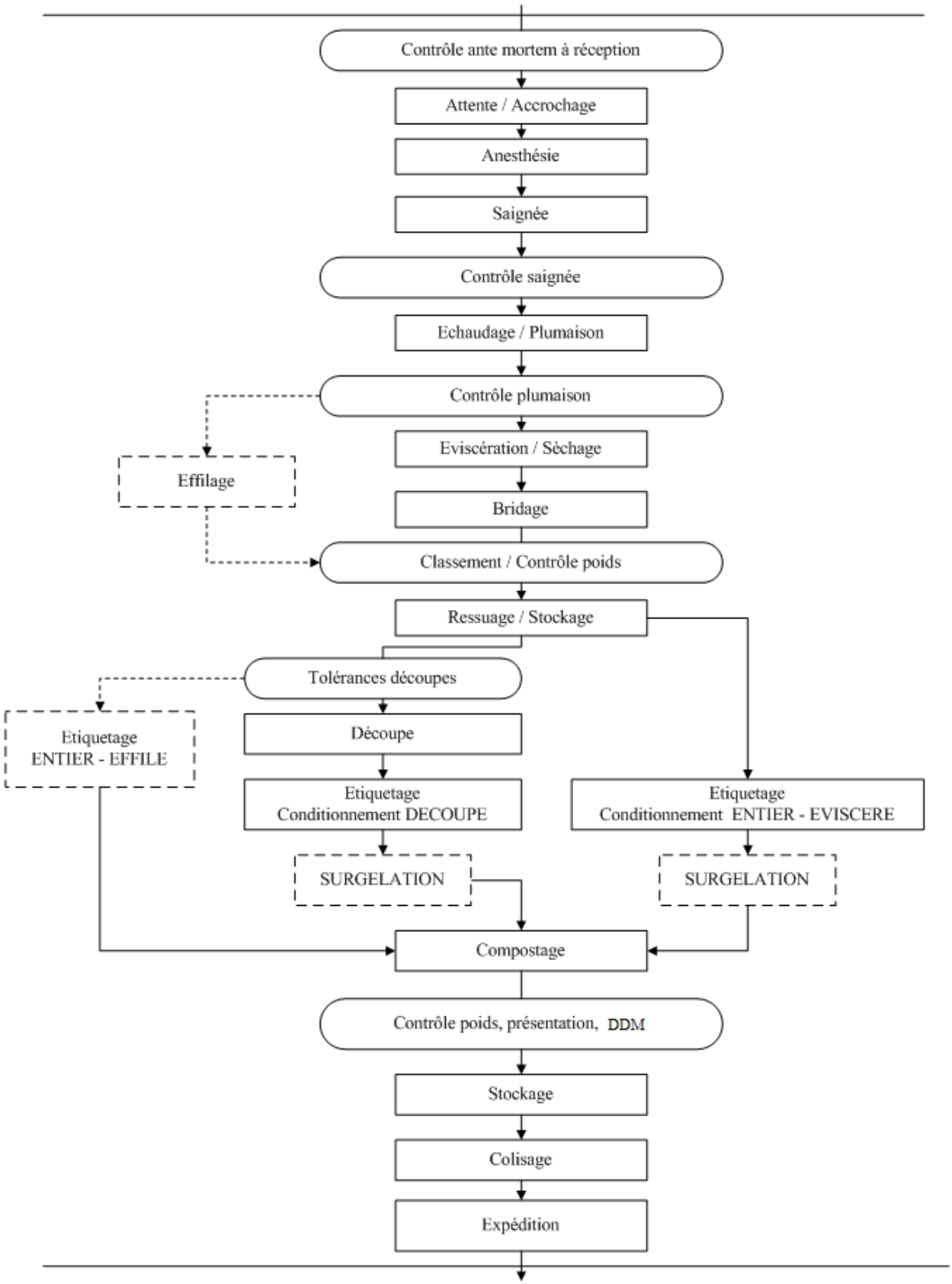
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplication / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Elevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Etiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration utilisation étiquette	Date abattage Références du lot par éleveur Numéros étiquettes utilisées par lot Nombre de produits labellisés

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie




Contrôle ante mortem à réception
Attente / Accrochage
Anesthésie
Saignée
Contrôle saignée
Echaudage / Plumaison
Contrôle plumaison
Effilage
Eviscération / Séchage
Bridage
Classement / Contrôle poids
Ressuage / Stockage
Tolérances découpes
Etiquetage
ENTIER - EFFILE
Découpe
Etiquetage
Conditionnement DECOUPE
Etiquetage
Conditionnement ENTIER - EVISCERE
SURGELATION
SURGELATION
Compostage
Contrôle poids, présentation, DDM
Stockage
Colisage
Expédition

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poularde à pattes blanches et peau blanche ♂ / ♀ : T55 : I66 JA57 : - : I657 SA51 : T551 : I651

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Un calibrage systématique est réalisé au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir. - Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %. - Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S4.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.**
S5.	Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	Le pourcentage de produits laitiers utilisés au stade de la finition doit être égal ou supérieur à 5%

S6.	Présence de grit	Distribution de grit à volonté pendant la phase d'engraissement.
S7.	Maitrise de l'apport en vitamines	L'emploi de la vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 UI/kg de l'aliment complet ou équivalent à une ration journalière.
S8.	Maitrise de l'apport en additifs	La teneur totale en xanthophylles ajoutées ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment.
S9.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable au nom ou numéro de l'éleveur, il peut s'agir soit d'une bague apposée en élevage ou d'un scellé apposé à l'abattoir. Toute identification physique des volailles est soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En cas de décision d'identification physique des volailles, l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S12.	**Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation**	**150 mètres minimum**
S13.	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont à ventilation statique.
S14.	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes **(Hauteur des trappes)**	**0,40 mètre**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S17.	Conditions de finition	Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement de façon à maîtriser l'apparition de la maturité sexuelle. Sur prescription vétérinaire, il est également possible de conserver tout ou partie du lot de poulardes en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S19.	Aménagement des parcours **(nombre d'arbres)**	Les parcours doivent disposer **au minimum de 30 arbres**, haies coupe-vent ou bosquets.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Interventions vétérinaires	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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
S21.	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.
S23.	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions d'échaudage et de plumaison (**Température d'échaudage**)	**La température est comprise entre 50°C et 52°C.**
S25.	Durée d'échaudage	Entre 2 et 5 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	**Durée de ressuage**	**2h30 minimum** – 8 h maximum

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	**Délai entre l'abattage et la mise en découpe**	**Délai maximum de 48 heures.** Pour les sujets abattus le vendredi, le délai maximum entre l'abattage et la découpe est porté à 72 heures.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Procédé de surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé ou par Instant Quick Freezing

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage		Période d'engraissement					
	1 à 28 jours maxi.		29 à 72 jours maxi.		73 à 105 jours maxi.		106 jours et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produits dérivés								
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		**80%**		**80%**	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	12%	-	12%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	80%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	80%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés								
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	35%	0%	35%	0%	35%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumineuses et produits dérivés								
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines et produits dérivés								
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés								
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Produits laitiers et produits dérivés								
Lait, lactosérum	-	-	-	-	-	-	**5%**	-
Minéraux et produits dérivés								
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%	-	5%

JORF du 4 mai 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-19

Cahier des charges du label rouge n° LA 52/88 « Poulet blanc fermier de 100 jours élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en liberté
- Durée d'élevage 100 jours minimum
- Alimenté avec 80 % de céréales et 5 % de produits laitiers en finition

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 4
4. TRAÇABILITÉ 4
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. SCHÉMA DE VIE 6
5.2. SÉLECTION 8
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 8
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE 8
5.3.2. HOMOGÉNÉITÉ DES VOLAILLES APRÈS ÉLEVAGE 8
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES 8
5.5. ÉLEVAGE 9
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES 9
5.5.2. SITES D'ÉLEVAGE ET BÂTIMENTS 9
5.5.2.1. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS ET DES SITES D'ÉLEVAGE 9
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 10
5.5.4.1. TRAITEMENTS 10
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE 10
5.5.5. ENLÈVEMENT DE LA BANDE 10
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 11
5.6.4. RESSUAGE 12
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIÈRES 12
5.8. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES 12
5.8.1. CRITÈRES PARTICULIERS À LA DÉCOUPE 12
5.9. TRANSFORMATION 12
5.10. SURGÉLATION 12
6. ÉTIQUETAGE 12
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 12
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 13

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier de 100 jours élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, à peau blanche et pattes blanches fermier élevé en liberté, abattu à 100 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 de céréales et sous produits de céréales	≥ 80 %	Pas d'exigences
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	≥ 5 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Parcours	Illimité avec 4 m² réservés par poulet	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres, haies coupe-vent ou bosquets	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences
Age d'abattage	Minimum 100 jours	Environ 38 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier - élevé en liberté
- Durée d'élevage 100 jours minimum
- Alimenté avec 80 % de céréales et 5 % de produits laitiers en finition

4. TRAÇABILITÉ

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

➲ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;

➲ Multiplication - Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;

➲ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;

➲ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé- selon le cas -,

➲ Abattage : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel. Ce numéro individuel suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot
L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage
L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

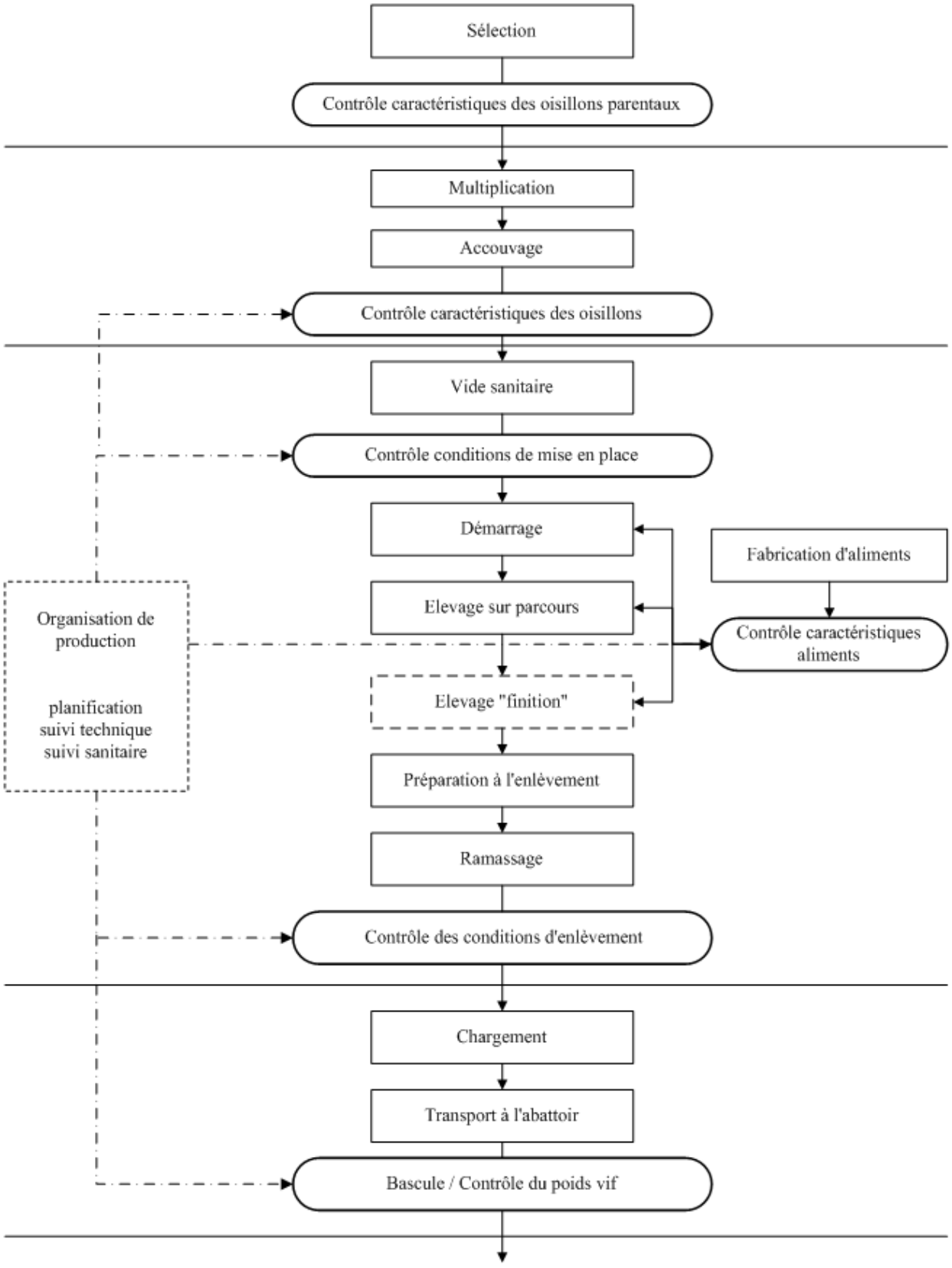
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation et d'utilisation des étiquetages label rouge.

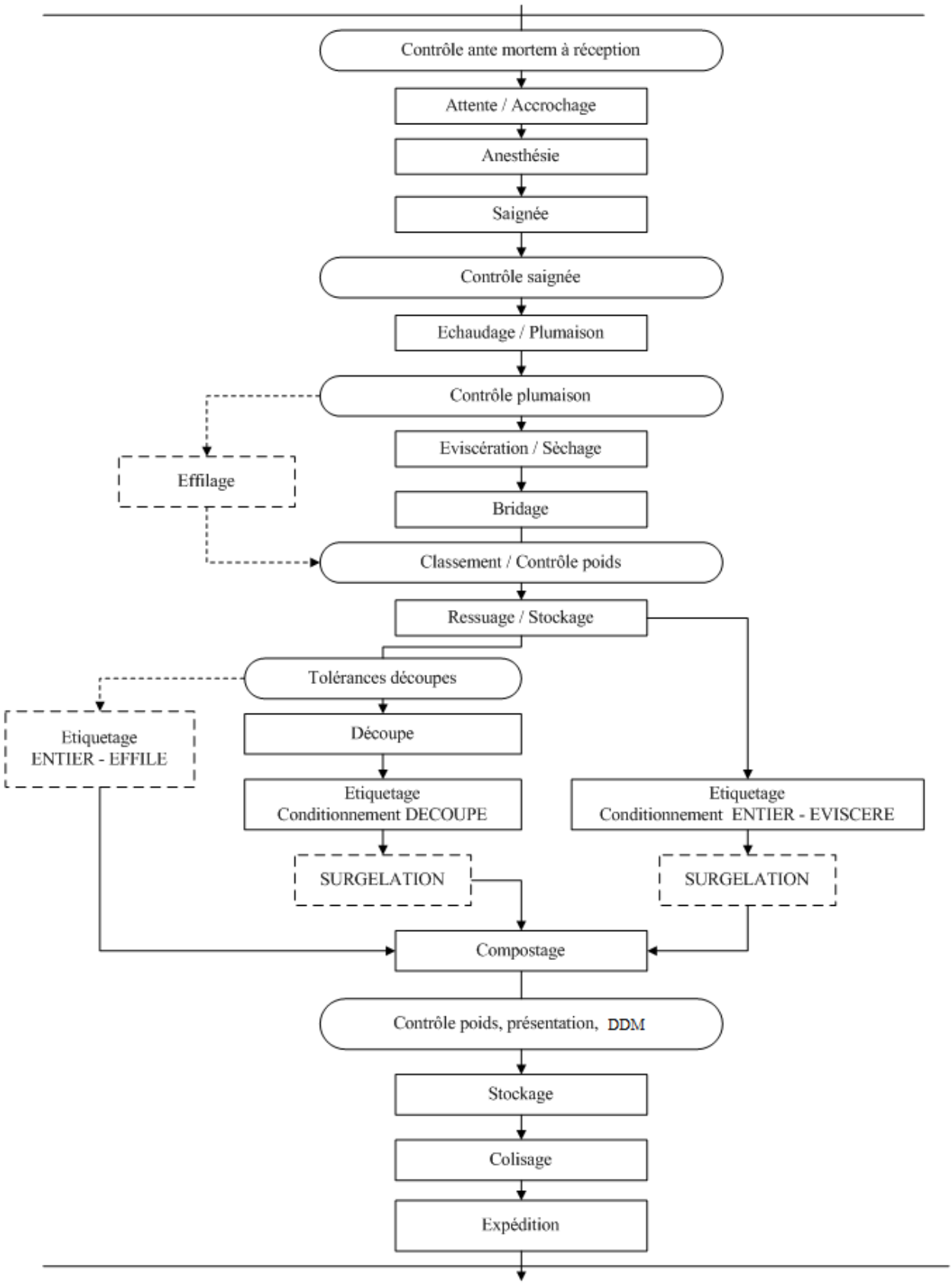
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplication / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs Cahier d'éclosion Certificat d'origine des oisillons	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Elevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Etiquette aliment Bon de livraison aliment	Référence fabricant Composition aliment Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage Déclaration utilisation étiquette	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur Date abattage Références du lot par éleveur Numéros étiquettes utilisées par lot Nombre de produits labellisés

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie




Contrôle ante mortem à réception
Attente / Accrochage
Anesthésie
Saignée
Contrôle saignée
Echaudage / Plumaison
Contrôle plumaison
Effilage
Eviscération / Séchage
Bridage
Classement / Contrôle poids
Ressuage / Stockage
Tolérances découpes
Etiquetage
ENTIER - EFFILE
Découpe
Etiquetage
Conditionnement DECOUPE
Etiquetage
Conditionnement ENTIER - EVISCERE
SURGELATION
SURGELATION
Compostage
Contrôle poids, présentation, DDM
Stockage
Colisage
Expédition

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet roux à peau blanche et pattes blanches ♂ / ♀ : T55 — I66 JA57 : - — I657 SA51 : T551 — I651

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Un calibrage systématique est réalisé au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir. - Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %. - Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S4.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.**
S5.	Pourcentage de produits laitiers en finition	5%

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Présence de grit	Distribution de grit à volonté pendant la phase d'engraissement.
S7.	Maitrise de l'apport en vitamines	L'emploi de la vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 UI/kg de l'aliment complet ou équivalent à une ration journalière.
S8.	Maitrise de l'apport en additifs	La teneur totale en xanthophylles ajoutées ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment.
S9.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable au nom ou numéro de l'éleveur, il peut s'agir soit d'une bague apposée en élevage ou d'un scellé apposé à l'abattoir. Toute identification physique des volailles est soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En cas de décision d'identification physique des volailles, l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S12.	**Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation**	**150 mètres minimum**
S13.	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont à ventilation statique.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes **(Hauteur des trappes)**	**0,40 mètre**
S15.	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S18.	Aménagement des parcours **(nombre d'arbres)**	Les parcours doivent disposer **au minimum de 30 arbres**, haies coupe-vent ou bosquets.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Interventions vétérinaires	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	**Age d'abattage**	**100 jours minimum**

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.
S23.	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions d'échaudage et de plumaison (**Température d'échaudage**)	**La température est comprise entre 50°C et 52°C.**
S25.	Durée d'échaudage	Entre 2 et 5 minutes.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	**Poids minimum des carcasses**	Entières éviscérées sans abats : **1 050 gr** Entières effilées : **1 350 gr**

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	**Durée de ressuage**	**2 h 30 minimum** – 6 h maximum

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	**Délai entre l'abattage et la mise en découpe**	**Délai maximum de 48 heures.** Pour les sujets abattus le vendredi, le délai maximum entre l'abattage et la découpe est porté à 72 heures.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Procédé de surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé ou par Instant Quick Freezing

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage				Période d'engraissement			
	1 à 28 jours maxi.		29 à 62 jours maxi.		63 à 84 jours maxi.		85 jours et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produits dérivés								
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		**80%**		**80%**	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	12%	-	12%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	80%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	80%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés								
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	35%	0%	35%	0%	35%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumineuses et produits dérivés								
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines et produits dérivés								
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés								
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Produits laitiers								
Lait, lactosérum	-	-	-	-	-	-	**5%**	-
Minéraux et produits dérivés								
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%	-	5%