

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/85 « Poulet blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR	3
2.	DENOMINATION 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.	TRAÇABILITE	3
5.	METHODE D'OBTENTION	7
5.1.	Schéma de vie	7
5.2.	Multiplication / Accoupage	7
5.2.1.	Oisillons mis en place	7
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	7
5.3.	Alimentation des volailles	7
5.4.	Élevage	7
5.4.1.	Provenance des volailles	8
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	8
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.4.3.	Parcours	8
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	8
5.4.5.	Enlèvement de la bande	8
5.4.6.	Ramassage et transport	8
5.5.	Abattage	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	8
5.8.	Abats et conditionnements des abats crus	8
5.9.	Préparations de viande de volaille	8
5.10.	Surgélation	9
6.	ÉTIQUETAGE	9
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	9
	Annexe 1 : Plan d'alimentation	10

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Qualicnor

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

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

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits Label Rouge sont issus d'un poulet blanc non cou nu fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. Conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITE

Etape	Document de référence	Moyens de maitrise	Mention portée
Accouveur : Livraison des oisillons parentaux	Attestation de conformité des parentaux au référentiel SYSAAF Certificat d'origine Registre des mises en place Attestation adhésion Charte	Mise en place d'un certificat d'origine	• Organisme de sélection • Croisement • Date d'éclosion • Nombre de parentaux livrés • Date

Etape	Document de référence	Moyens de maîtrise	Mention portée
	Syndicat National des accoueurs (SNA)		
Accoureur : Livraison des œufs au couvoir	Registre d'entrée-sortie Registre de livraison Attestation adhésion Charte Syndicat National des accoueurs (SNA)	Mise en place d'un bon de livraison	• Numéro de parquet • Codage des œufs • Croisement • La date de ponte • La date de livraison Le nombre d'œufs livrés
Accoureur : Ecllosion	Registre de suivi de l'éclosion par parquet de reproducteurs	Mise en place d'un registre et d'un planning d'éclosion	• Le code des parquets de parentaux • La date d'éclosion des oisillons • La souche utilisée • Le nombre d'oisillons livrés
Accoureur transmet à : Eleveur/ Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST) et l'ODG	Certificat d'origine (CO) des oisillons	Mise en place d'un certificat d'origine	• Numéro d'ordre du CO • Nom et adresse du couvoir • Nom et adresse de l'éleveur • Numéro de bâtiment ou INUAV • Nombre total d'oisillons livrés • Date d'éclosion • Date de livraison • Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu • Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Fabrication d'aliment	Bon de livraison	Bon de livraison reprenant une référence univoque permettant de retrouver les enregistrements de fabrication.	• Registre de fabrication • Bon de livraison et étiquettes
Eleveur	Fiche d'élevage	Tenue d'une fiche élevage (conservations des ordonnances, bons de livraison de l'aliment).	• Numéro du CO • Mortalité au jour le jour • Date de distribution des aliments • Quantité d'aliments distribués de l'origine et de la nature de l'aliment) • Traitement et interventions effectués • Dates de passage des techniciens et contrôleurs • Enlèvements des volailles avec le nombre et le poids • Protocole de nettoyage/désinfection et durée du vide sanitaire.
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	Conservation et présentation de l'ensemble des documents d'élevage relatif à la bande.	• Fiche d'élevage • Certificat d'origine des oisillons • Bon de livraisons des aliments avec étiquettes correspondantes • Ordonnances • Bons d'enlèvement de la bande précédente
Abatteur	Bon d'enlèvement des volailles	Volailles accompagnées par un bon d'enlèvement	• Numéro de bon d'enlèvement • Date d'enlèvement / date d'abattage

Etape	Document de référence	Moyens de maîtrise	Mention portée
		(duplicata remis à l'éleveur)	- Nom de l'éleveur - Heure de mise à jeun - Nombre de volailles enlevées et le poids vif total - Type de volailles - Age en jours - Référence du bâtiment d'élevage (numéro et/ou INUAV) - Numéro de CO - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir).
Abatteur	Fiche d'abattage	Mise en place d'une fiche d'abattage	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : numéro de CO, nom de l'éleveur, type de volailles - Date d'arrivée avec l'heure - Date d'abattage avec l'heure - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellissables - Nombre de retraits - Séparation visuelle sur rail des lots
Abatteur (ressuage)	Fiche de ressuage	Mise en place d'une fiche de suivi qui suit l'entrée, la sortie et les températures à cœur des carcasses en ressuage.	- Identification des rails comportant des carcasses labellissables - Séparation label rouge / non label rouge - Suivi des heures d'entrée et de sortie - Suivi de la température des salles de ressuage - Relevée de température à cœur des carcasses avant sortie
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) à OPST/ODG	Certificat de transfert ou document équivalent	Mise en place d'une fiche de suivi avec l'ensemble des informations de transferts.	- Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellissables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro CO
Abats et conditionnement des abats	Document abats	Mise en place d'un document de suivi pour les abats et le conditionnement des abats	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : numéro de CO, nom de l'éleveur, type de volailles - Date d'abattage - Quantités découpées, labellisées et déclassées - N° d'étiquette
Atelier de découpe	Document découpe	Identification des rails comportant des carcasses labellissables. Séparation label rouge / non label rouge	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : numéro de CO, nom de l'éleveur, type de volailles - Numéro CO - Nombre de carcasses de volailles

Etape	Document de référence	Moyens de maitrise	Mention portée
		Mise en place d'une fiche qui permet la comptabilité matière.	• Nombre de pièces produites par type de morceaux • Nombre de pièces labellisées par type de morceaux • Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) • Nombre d'étiquettes rebutées
Elaboration de préparations de viande de volaille	Fiche recette	Mise en place d'une fiche recette qui permet de relever les informations de traçabilité de la viande de volailles utilisées et la liste des autres composants.	• Référence au bon d'enlèvement des volailles : numéro de CO, nom de l'éleveur, type de volailles • N° de lot • DLC • Date de conditionnement
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à l'OPST/ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	Mise en place d'un document qui reprend l'utilisation par semaine et par date d'abattage, la comptabilité matière en fonction des étiquettes, des différents codes label et les quantités non labellisables.	• Date d'enlèvement / date d'abattage • Numéro de CO • Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) • Numéro de la première étiquette utilisée • Numéro de la dernière étiquette utilisée • Nombre d'étiquettes détruites • Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe et surgélation)

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accoupage

5.2.1. Oisillons mis en place

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

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

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

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

5.4. Élevage

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

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

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

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnements des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

		Démarrage		Engraissement			
				Croissance		Finition	
		Du 1 ^{er} jour au 28 ^{ème} jour		Du 29 ^{ème} jour au 74 ^{ème} jour		Du 75 ^{ème} jour à l'abattage	
		Limites d'incorporation					
Catégorie de matières premières	Matière première	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés		Au minimum 50% de céréales et produits dérivés de céréales		75% minimum de céréales et produits dérivés de céréales en moyenne pondérée			
	Blé	-	80	-	90	-	90
	Orge	-	80	-	90	-	90
	Triticale	-	80	-	90	-	90
	Seigle	-	10	-	10	-	10
	Avoine	-	20	-	20	-	20
	Maïs	-	50	-	45	-	45
	Sorgho	-	50		45	-	45
	Autres céréales	-	10	-	20	-	20
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	5	-	5	-	5
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30
Tubercules et racines, et produits dérivés	Cf. CPC	-	3	-	3	-	3
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. CPC	-	10	-	10	-	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC	-	6	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC	-	6	-	10	-	10
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés	Cf. CPC	-	5	-	5	-	5
Divers	Cf. CPC	-	5	-	5	-	5