JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/02 « 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 3
4.1. Identification des opérateurs 3
4.1.1. Obligations déclaratives 4
4.1.2. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 6
5. MÉTHODE D'OBTENTION 8
5.1. Schéma de vie 8
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 9
5.5. Élevage 9
5.5.1. Provenance des volailles 9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 10
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 11
5.5.4.1. Traitements 11
5.5.4.2. Vide sanitaire 11
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 12
5.6.4. Ressuage 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 12
5.9. Transformation 12
5.10. Surgélation 13
6. ÉTIQUETAGE 13
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 13
Annexe 1 : Plan d'alimentation 14

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50 – Télécopie : 03.85.24.26.62
Courriel : qualinea.administration@orange.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 non cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières ou 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 minimum de maïs	20% minimum de maïs au stade de l'engraissement	Pas d'exigences
Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures	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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**5 ans minimum**

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- les sélectionneurs ;
- les accouveurs ;
- les éleveurs ;
- les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abatteurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les ateliers de conditionnement ;
- les ateliers de surgélation.

4.1.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattus à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :

- la mortalité,
- les pesées,
- les traitements,
- le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- la comptabilité du lot,
- la date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

4.1.2. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Les sélectionneurs doivent enregistrer les données suivantes :

- l'identification des lots de reproducteurs,
- la date de naissance des parquets reproducteurs, le nombre livré et leur destination,
- le nombre d'œuf à couver produit par parquet, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver,
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits, la destination des animaux issus des tris effectués au cours de la sélection.

Les accouveurs doivent enregistrer les données suivantes :

- l'identification des lots reproducteurs,
- la date de naissance des lots, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur,
- le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs),
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits,
- la date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons,
- pour les échanges d'œufs : l'origine des œufs, leur destination, la date et le nombre d'œufs livrés

Les transporteurs (mandatés par les abattoirs) doivent enregistrer les données suivantes :
- le nom de l'éleveur,
- le numéro de l'abattoir,
- le nombre de volailles enlevées,
- la date et l'heure d'enlèvement du lot,
- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.

Les fabricants d'aliments doivent enregistrer les données suivantes pour chaque livraison d'aliment :
- la formule ouverte de l'aliment,
- les quantités livrées,
- le nom de l'éleveur livré,
- le bâtiment livré,
- la date de livraison.

Les éleveurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- la provenance des oisillons,
- la date de naissance des oisillons,
- le nombre d'oisillons mis en place,
- la date de mise en place des lots d'un même âge,
- la provenance, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire,
- les traitements effectués,
- le nombre de mort,
- les dates, les heures de mise à jeun et d'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés,
- la date du premier jour d'accès au parcours.

Les abatteurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- l'identification de l'éleveur, l'identification du lot et la date de labellisation possible des volailles, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage, l'heure d'entrée et de sortie de ressuage,
- le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.

Les ateliers de découpes doivent enregistrer les données suivantes par lot de volailles :
- la date et l'heure du démarrage de la découpe,
- le poids et le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe,
- le nombre de pièces produites par type de morceaux,
- le poids et le nombre de pièces labellisées par type de morceaux,
- le poids de sortie des déchets de découpe,
- le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe,
- 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 ou détériorées,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'UVC ou de sacs,
- le mode de conditionnement,

- le nombre d'équivalent volaille.

Dans le cas d'un ressuage sur chariots, il est affiché sur chaque chariot notamment le nom de l'éleveur ou le numéro du lot, la date et de l'heure d'abattage.
Dans le cas d'un ressuage en caisses : identification des piles de caisses.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de l'élevage tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :
- les surfaces des bâtiments,
- les surfaces des parcours,
- la tenue à jour du guide d'élevage,
- l'archivage des documents de traçabilité,
- l'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production co

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Remise du certificat d'orig	igine des oisillons doit être assuréel· le sélectionneur remet à l'accouveur un i lors de la mise en place d'une

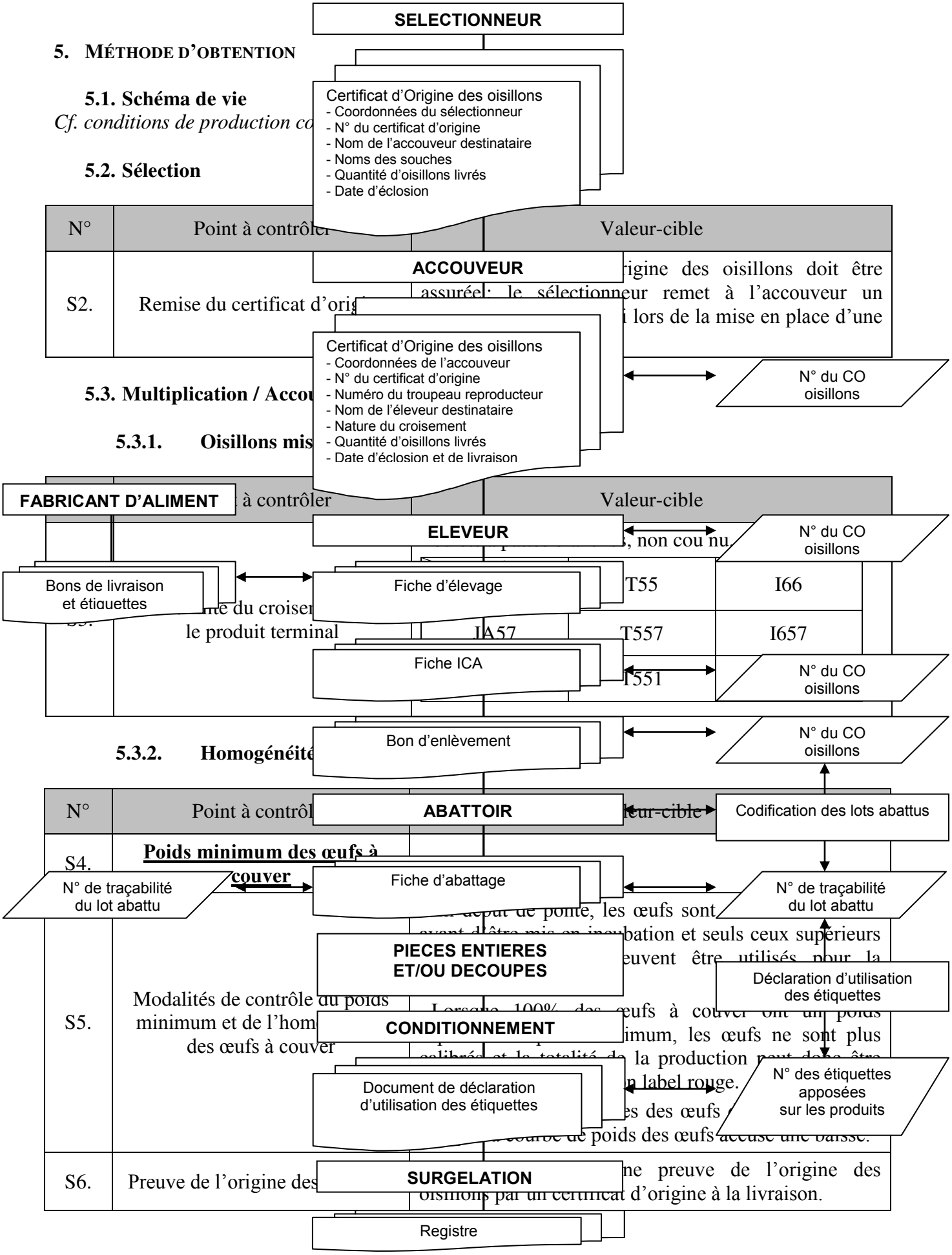
5.3. Multiplication / Accou

5.3.1. Oisillons mis

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	me du croiser le produit terminal	s, non cou nu T55 I66 IA57 T557 I657 T551

5.3.2. Homogénéité

N°	Point à contrôl	leur-cible
S4.	**Poids minimum des œufs à couver**	
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'hom des œufs à couver	depuit de ponte, les œufs sont avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs euvent être utilisés pour la Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids imum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être n label rouge. s des œufs courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S6.	Preuve de l'origine des	ne preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine à la livraison.



5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S8.	Validation préalable des formules autorisées	- Obligatoire pour toutes formules d'aliments ainsi que leurs caractéristiques nutritionnelles. - Toute modification de formule doit faire l'objet d'une proposition à l'ODG pour validation de cette nouvelle formule.
S9.	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S11.	Maitrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	- Dans le cas ou l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution pourra être autorisée au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. - Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. - Seule, est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S12.	Maitrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Respect des consignes du guide d'élevage, de la charte sanitaire et du programme de prophylaxie	L'éleveur doit suivre les consignes énoncées dans le guide d'élevage, la charte sanitaire diffusée par l'organisation de production, ainsi que le programme de prophylaxie.

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
S14.	Implantation et aménagement des bâtiments	- Orientation des bâtiments : ils seront orientés de préférence à l'est ou au sud. Dans le cas d'orientation à l'ouest, un auvent (0,70 mètre minimum) sera conseillé pour protéger les trappes de la pluie ainsi que des coups de vent. Dans le cas d'orientation au nord (à n'utiliser que lorsque toute autre orientation est impossible), le bâtiment sera protégé du vent par une colline ou à défaut par des filets brise-vent de 1 mètre de hauteur minimum, fixés à environ 2 mètres devant les trappes de sortie. Ces filets brise-vent permettront de diminuer significativement la vitesse du vent. - Disposition des bâtiments : ils seront disposés de façon à ne pas être enterrés afin d'éviter les infiltrations. - Trappes : elles seront réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment. Leur nombre sera de deux minimums pour 100 m² de bâtiment. Lorsque la hauteur trappes/sol sera supérieure à 30 centimètres, l'accès aux trappes devra être facilité par un caillebotis.
S15.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	Les bâtiments devront tenir compte de l'insertion dans leur environnement, notamment des contraintes de couleur et d'implantation. Un volet paysager accompagnera toute demande de permis de construire.
S16.	Largeur minimale des trappes	50 cm.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Maitrise de l'implantation des arbres	Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur…).

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie obligatoire est établi. Il est soumis pour validation à un vétérinaire et ce y compris lors de chaque modification.
S20.	Maitrise des interventions sanitaires	Les interventions prévues doivent être limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux.

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.	Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Conditions d'identification des volailles	Les différents lots sont identifiés à l'aide d'ardoises posées par les chauffeurs au moment du déchargement.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions de séparation des lots sur la chaine d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.
S24.	Délai entre étourdissement et saignée	14 secondes maximum.
S25.	**Conditions de saignée**	Durée de saignée : **≥ 1 minute 55 secondes** et ≤ 3 minutes.

S26.	**Conditions d'échaudage et de plumaison** (Température d'échaudage)	**Température maximum d'échaudage : 51,5°C.**
S27.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 minutes 20 secondes et 2 minutes 50 secondes.
S28.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Couleur de la peau	Translucide rosée.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Qualité de la surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire **Mesures**
S9	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	Documentaire Mesures
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Démarrage de 0 à 28 jours maxi		**Période d'engraissement***			
			Croissance du 29ème jour à 63 jours maximum		**Finition/abattage** 64 jours et plus	
	Mini	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Graines de céréales et produits dérivés de céréales	50	99,5	75	99,5	75	99,5
Dont sous-produits	≤ 15% du total « Graines de céréales et produits dérivés de céréales »					
Dont Maïs	-	-	20	-	20	-
Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés[1]	-	40	-	30	-	30
Graines de légumineuses et produits dérivés	-	20	-	20	-	20
Tubercules et racines et produits dérivés : betterave, pomme de terre.	-	10	-	10	-	10
Autres graines et fruits et produits dérivés : raisin.	-	10	-	10	-	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	-	-	-	5	-	5
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines	-	2	-	2	-	2
Minéraux et produits dérivés	0.5	5	0.5	5	0.5	5
Additifs	-	3	-	3	-	3
Taux de matières grasses total	-	6	-	6	-	6

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de grains de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

[1] concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/79 « Poulet noir 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 3
4.1. Identification des opérateurs 3
4.1.1. Obligations déclaratives 4
4.1.2. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 6
5. MÉTHODE D'OBTENTION 8
5.1. Schéma de vie 8
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 9
5.5. Élevage 9
5.5.1. Provenance des volailles 9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 10
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 11
5.5.4.1. Traitements 11
5.5.4.2. Vide sanitaire 11
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 12
5.6.4. Ressuage 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 12
5.9. Transformation 12
5.10. Surgélation 12
6. ÉTIQUETAGE 13
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 13
Annexe 1 : Plan d'alimentation 14

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50 – Télécopie : 03.85.24.26.62
Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet noir 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 noir cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou 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 minimum de blé	20% minimum de blé au stade de l'engraissement	Pas d'exigences
Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures	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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**5 ans minimum**

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- les sélectionneurs ;
- les accouveurs ;
- les éleveurs ;
- les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abatteurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les ateliers de conditionnement ;
- les ateliers de surgélation.

4.1.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattus à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :
- la mortalité,
- les pesées,
- les traitements,
- le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- la comptabilité du lot,
- la date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

4.1.2. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Les sélectionneurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots de reproducteurs,
- la date de naissance des parquets reproducteurs, le nombre livré et leur destination,
- le nombre d'œuf à couver produit par parquet, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver,
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits, la destination des animaux issus des tris effectués au cours de la sélection.

Les accouveurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots reproducteurs,
- la date de naissance des lots, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur,
- le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs),
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits,
- la date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons,
- pour les échanges d'œufs : l'origine des œufs, leur destination, la date et le nombre d'œufs livrés

Les transporteurs (mandatés par les abattoirs) doivent enregistrer les données suivantes :
- le nom de l'éleveur,
- le numéro de l'abattoir,
- le nombre de volailles enlevées,
- la date et l'heure d'enlèvement du lot,
- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.

Les fabricants d'aliments doivent enregistrer les données suivantes pour chaque livraison d'aliment :
- la formule ouverte de l'aliment,
- les quantités livrées,
- le nom de l'éleveur livré,
- le bâtiment livré,
- la date de livraison.

Les éleveurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- la provenance des oisillons,
- la date de naissance des oisillons,
- le nombre d'oisillons mis en place,
- la date de mise en place des lots d'un même âge,
- la provenance, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire,
- les traitements effectués,
- le nombre de mort,
- les dates, les heures de mise à jeun et d'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés,
- la date du premier jour d'accès au parcours.

Les abatteurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- l'identification de l'éleveur, l'identification du lot et la date de labellisation possible des volailles, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage, l'heure d'entrée et de sortie de ressuage,
- le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.

Les ateliers de découpes doivent enregistrer les données suivantes par lot de volailles :
- la date et l'heure du démarrage de la découpe,
- le poids et le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe,
- le nombre de pièces produites par type de morceaux,
- le poids et le nombre de pièces labellisées par type de morceaux,
- le poids de sortie des déchets de découpe,
- le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe,
- 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 ou détériorées,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'UVC ou de sacs,
- le mode de conditionnement,

- le nombre d'équivalent volaille.

Dans le cas d'un ressuage sur chariots, il est affiché sur chaque chariot notamment le nom de l'éleveur ou le numéro du lot, la date et de l'heure d'abattage.
Dans le cas d'un ressuage en caisses : identification des piles de caisses.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de l'élevage tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :
- les surfaces des bâtiments,
- les surfaces des parcours,
- la tenue à jour du guide d'élevage,
- l'archivage des documents de traçabilité,
- l'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production co

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Remise du certificat d'orig	igine des oisillons doit être assurée : le sélectionneur remet à l'accouveur un i lors de la mise en place d'une

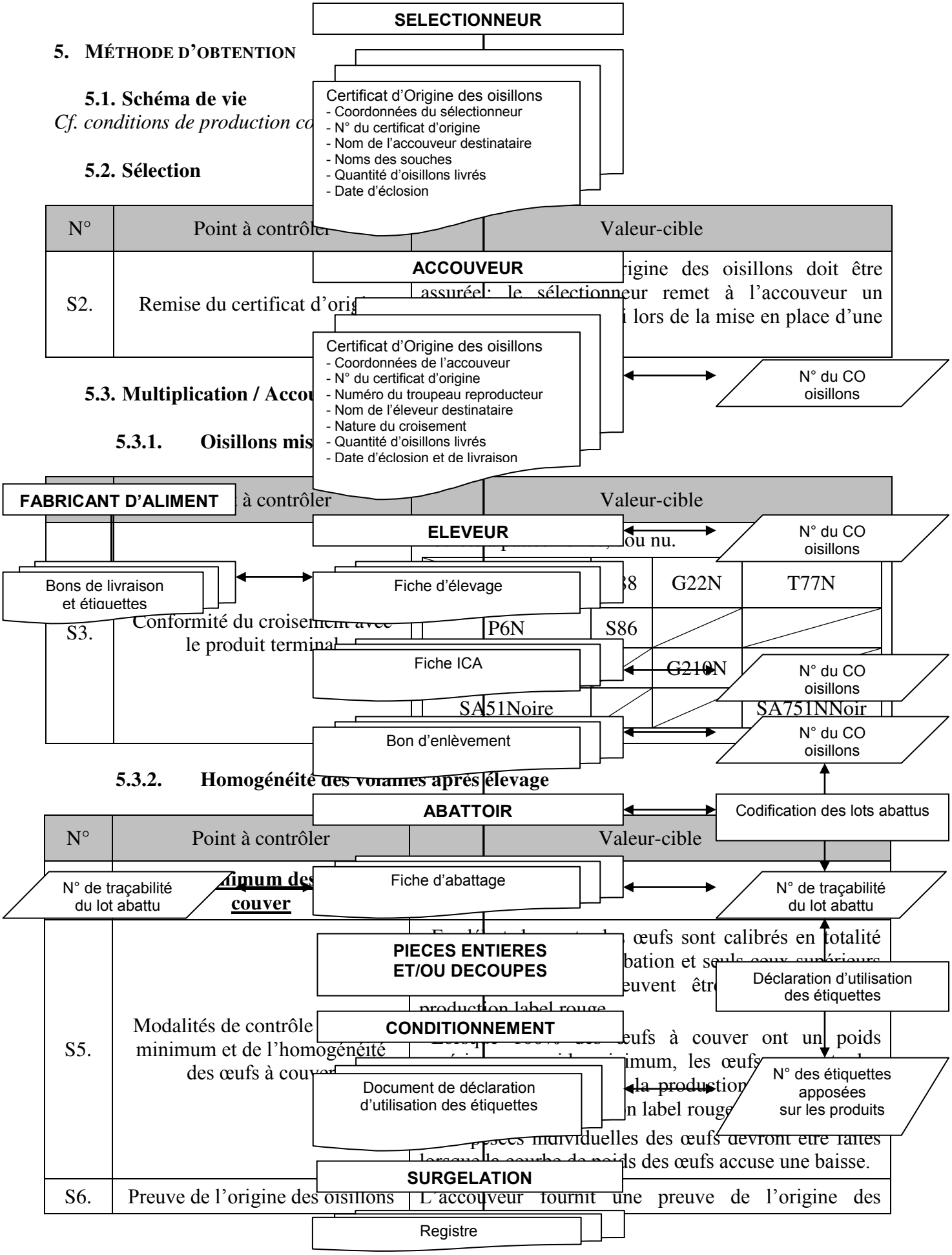
5.3. Multiplication / Accou

5.3.1. Oisillons mis

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	ou nu. 8 G22N T77N P6N S86 G210N SA51Noire SA751NNoir

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	œufs sont calibrés en totalité bation et seuls ceux supérieurs euvent être production label rouge œufs à couver ont un poids imum, les œufs la production n label rouge pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S6.	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		oisillons par un certificat d'origine à la livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S8.	Validation préalable des formules autorisées	- Obligatoire pour toutes formules d'aliments ainsi que leurs caractéristiques nutritionnelles. - Toute modification de formule doit faire l'objet d'une proposition à l'ODG pour validation de cette nouvelle formule.
S9.	Pourcentage de blé dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S11.	Maitrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	- Dans le cas ou l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution pourra être autorisée au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. - Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. - Seule, est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S12.	Maitrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Respect des consignes du guide d'élevage, de la charte sanitaire et du programme de prophylaxie	L'éleveur doit suivre les consignes énoncées dans le guide d'élevage, la charte sanitaire diffusée par l'organisation de production, ainsi que le programme de prophylaxie.

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
S14.	Implantation et aménagement des bâtiments	- Orientation des bâtiments : ils seront orientés de préférence à l'est ou au sud. Dans le cas d'orientation à l'ouest, un auvent (0,70 mètre minimum) sera conseillé pour protéger les trappes de la pluie ainsi que des coups de vent. Dans le cas d'orientation au nord (à n'utiliser que lorsque toute autre orientation est impossible), le bâtiment sera protégé du vent par une colline ou à défaut par des filets brise-vent de 1 mètre de hauteur minimum, fixés à environ 2 mètres devant les trappes de sortie. Ces filets brise-vent permettront de diminuer significativement la vitesse du vent. - Disposition des bâtiments : ils seront disposés de façon à ne pas être enterrés afin d'éviter les infiltrations. - Trappes : elles seront réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment. Leur nombre sera de deux minimums pour 100 m² de bâtiment. Lorsque la hauteur trappes/sol sera supérieure à 30 centimètres, l'accès aux trappes devra être facilité par un caillebotis.
S15.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	Les bâtiments devront tenir compte de l'insertion dans leur environnement, notamment des contraintes de couleur et d'implantation. Un volet paysager accompagnera toute demande de permis de construire.
S16.	Largeur minimale des trappes	50 cm.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Maitrise de l'implantation des arbres	Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur…).

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie obligatoire est établi. Il est soumis pour validation à un vétérinaire et ce y compris lors de chaque modification.
S20.	Maitrise des interventions sanitaires	Les interventions prévues doivent être limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux.

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.	Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Conditions d'identification des volailles	Les différents lots sont identifiés à l'aide d'ardoises posées par les chauffeurs au moment du déchargement.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions de séparation des lots sur la chaine d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.
S24.	Délai entre étourdissement et saignée	14 secondes maximum.

S25.	**Conditions de saignée**	Durée de saignée : **≥ 1 minute 55 secondes** et ≤ 3 minutes.
S26.	**Conditions d'échaudage et de plumaison** (Température d'échaudage)	**Température maximum d'échaudage : 53,5°C.**
S27.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 minutes 20 secondes et 2 minutes 50 secondes.
S28.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Couleur de la peau	Translucide blanche bleutée.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

S33.	Qualité de la surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire **Mesures**
S9	Pourcentage de blé dans l'alimentation au stade de l'engraissement	Documentaire Mesures
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Démarrage de 0 à 28 jours maxi		**Période d'engraissement***			
			Croissance du 29ème jour à 63 jours maximum		**Finition/abattage** 64 jours et plus	
	Mini	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Graines de céréales et produits dérivés de céréales	50	99,5	75	99,5	75	99,5
Dont sous-produits	≤ 15% du total « Graines de céréales et produits dérivés de céréales »					
Dont Blé	-	-	20	-	20	-
Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés[1]	-	40	-	30	-	30
Graines de légumineuses et produits dérivés	-	20	-	20	-	20
Tubercules et racines et produits dérivés : betterave, pomme de terre.	-	10	-	10	-	10
Autres graines et fruits et produits dérivés : raisin.	-	10	-	10	-	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	-	-	-	5	-	5
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines	-	2	-	2	-	2
Minéraux et produits dérivés	0.5	5	0.5	5	0.5	5
Additifs	-	3	-	3	-	3
Taux de matières grasses total	-	6	-	6	-	6

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de grains de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

[1] concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/90 « 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 3
4.1. Identification des opérateurs 3
4.1.1. Obligations déclaratives 4
4.1.2. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 6
5. MÉTHODE D'OBTENTION 8
5.1. Schéma de vie 8
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 9
5.5. Élevage 9
5.5.1. Provenance des volailles 9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 10
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 11
5.5.4.1. Traitements 11
5.5.4.2. Vide sanitaire 11
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 12
5.6.4. Ressuage 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 12
5.9. Transformation 12
5.10. Surgélation 13
6. ÉTIQUETAGE 13
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 13
Annexe 1 : Plan d'alimentation 14

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50 – Télécopie : 03.85.24.26.62
Courriel : qualinea.administration@orange.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 hétéro, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou 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 minimum de maïs	20% minimum de maïs au stade de l'engraissement	Pas d'exigences
Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures	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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**5 ans minimum**

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- les sélectionneurs ;
- les accouveurs ;
- les éleveurs ;
- les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abatteurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les ateliers de conditionnement ;
- les ateliers de surgélation.

4.1.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattus à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :
- la mortalité,
- les pesées,
- les traitements,
- le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- la comptabilité du lot,
- la date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

4.1.2. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Les sélectionneurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots de reproducteurs,
- la date de naissance des parquets reproducteurs, le nombre livré et leur destination,
- le nombre d'œuf à couver produit par parquet, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver,
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits, la destination des animaux issus des tris effectués au cours de la sélection.

Les accouveurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots reproducteurs,
- la date de naissance des lots, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur,
- le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs),
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits,
- la date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons,
- pour les échanges d'œufs : l'origine des œufs, leur destination, la date et le nombre d'œufs livrés

Les transporteurs (mandatés par les abattoirs) doivent enregistrer les données suivantes :
- le nom de l'éleveur,
- le numéro de l'abattoir,
- le nombre de volailles enlevées,
- la date et l'heure d'enlèvement du lot,
- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.

Les fabricants d'aliments doivent enregistrer les données suivantes pour chaque livraison d'aliment :
- la formule ouverte de l'aliment,
- les quantités livrées,
- le nom de l'éleveur livré,
- le bâtiment livré,
- la date de livraison.

Les éleveurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- la provenance des oisillons,
- la date de naissance des oisillons,
- le nombre d'oisillons mis en place,
- la date de mise en place des lots d'un même âge,
- la provenance, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire,
- les traitements effectués,
- le nombre de mort,
- les dates, les heures de mise à jeun et d'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés,
- la date du premier jour d'accès au parcours.

Les abatteurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- l'identification de l'éleveur, l'identification du lot et la date de labellisation possible des volailles, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage, l'heure d'entrée et de sortie de ressuage,
- le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.

Les ateliers de découpes doivent enregistrer les données suivantes par lot de volailles :
- la date et l'heure du démarrage de la découpe,
- le poids et le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe,
- le nombre de pièces produites par type de morceaux,
- le poids et le nombre de pièces labellisées par type de morceaux,
- le poids de sortie des déchets de découpe,
- le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe,
- 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 ou détériorées,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'UVC ou de sacs,
- le mode de conditionnement,

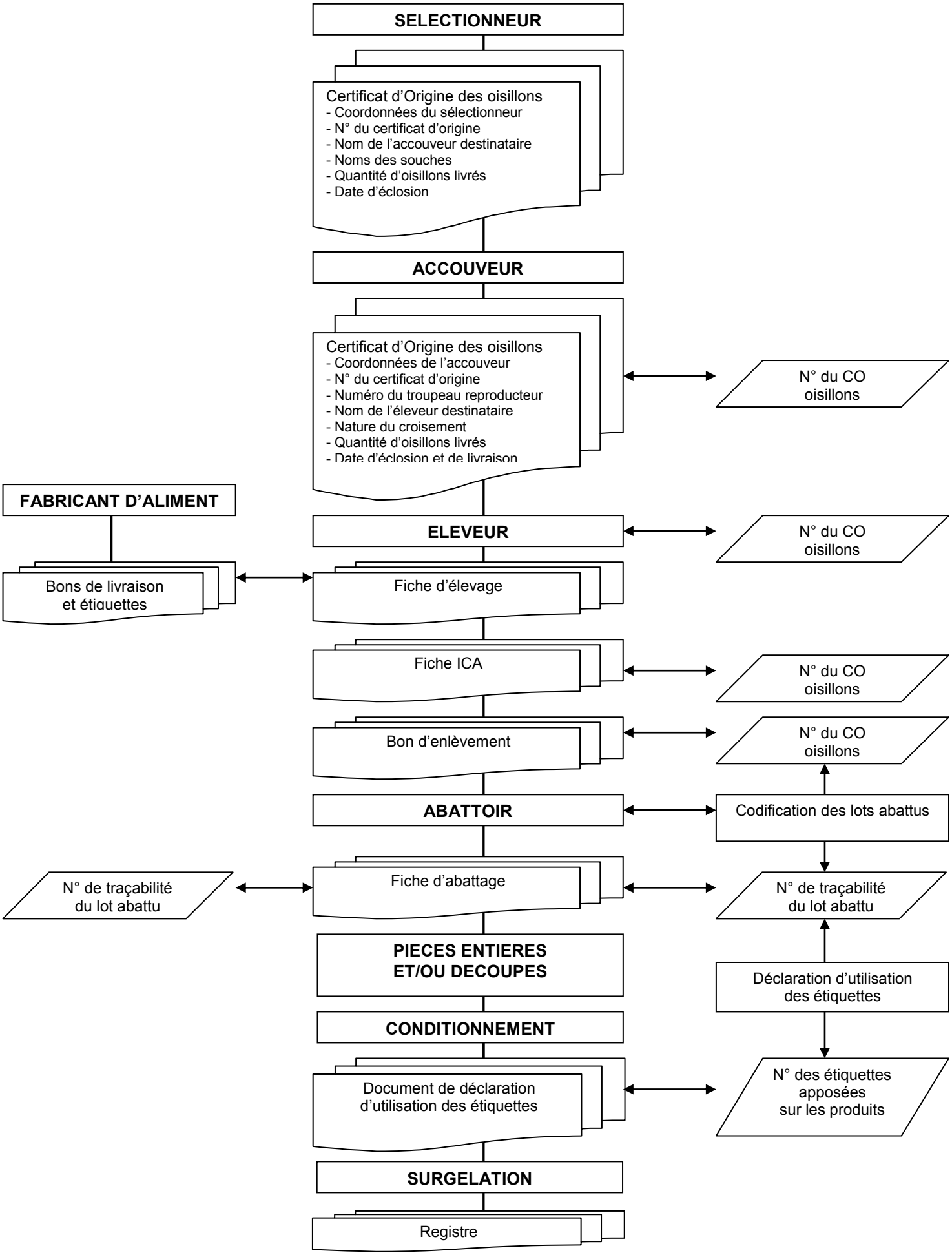
- le nombre d'équivalent volaille.

Dans le cas d'un ressuage sur chariots, il est affiché sur chaque chariot notamment le nom de l'éleveur ou le numéro du lot, la date et de l'heure d'abattage.
Dans le cas d'un ressuage en caisses : identification des piles de caisses.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de l'élevage tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :
- les surfaces des bâtiments,
- les surfaces des parcours,
- la tenue à jour du guide d'élevage,
- l'archivage des documents de traçabilité,
- l'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante




SELECTIONNEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées du sélectionneur
- N° du certificat d'origine
- Nom de l'accouveur destinataire
- Noms des souches
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion
ACCOUVEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées de l'accouveur
- N° du certificat d'origine
- Numéro du troupeau reproducteur
- Nom de l'éleveur destinataire
- Nature du croisement
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion et de livraison
N° du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
ELEVEUR
N° du CO oisillons
Bons de livraison et étiquettes
Fiche d'élevage
Fiche ICA
N° du CO oisillons
Bon d'enlèvement
N° du CO oisillons
ABATTOIR
Codification des lots abattus
N° de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
N° de traçabilité du lot abattu
PIECES ENTIERES ET/OU DECOUPES
Déclaration d'utilisation des étiquettes
CONDITIONNEMENT
Document de déclaration d'utilisation des étiquettes
N° des étiquettes apposées sur les produits
SURGELATION
Registre

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Remise du certificat d'origine	Une traçabilité de l'origine des oisillons doit être assurée : le sélectionneur remet à l'accouveur un certificat d'origine établi lors de la mise en place d'une bande de parentaux.

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulets à pattes blanches, hétéro.

♀ \ ♂	T55H
JA57	T557H
SA51	T551H

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S6.	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine à la livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S8.	Validation préalable des formules autorisées	- Obligatoire pour toutes formules d'aliments ainsi que leurs caractéristiques nutritionnelles. - Toute modification de formule doit faire l'objet d'une proposition à l'ODG pour validation de cette nouvelle formule.
S9.	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S11.	Maitrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	- Dans le cas ou l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution pourra être autorisée au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. - Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. - Seule, est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S12.	Maitrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Respect des consignes du guide d'élevage, de la charte sanitaire et du programme de prophylaxie	L'éleveur doit suivre les consignes énoncées dans le guide d'élevage, la charte sanitaire diffusée par l'organisation de production, ainsi que le programme de prophylaxie.

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
S14.	Implantation et aménagement des bâtiments	- Orientation des bâtiments : ils seront orientés de préférence à l'est ou au sud. Dans le cas d'orientation à l'ouest, un auvent (0,70 mètre minimum) sera conseillé pour protéger les trappes de la pluie ainsi que des coups de vent. Dans le cas d'orientation au nord (à n'utiliser que lorsque toute autre orientation est impossible), le bâtiment sera protégé du vent par une colline ou à défaut par des filets brise-vent de 1 mètre de hauteur minimum, fixés à environ 2 mètres devant les trappes de sortie. Ces filets brise-vent permettront de diminuer significativement la vitesse du vent. - Disposition des bâtiments : ils seront disposés de façon à ne pas être enterrés afin d'éviter les infiltrations. - Trappes : elles seront réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment. Leur nombre sera de deux minimums pour 100 m² de bâtiment. Lorsque la hauteur trappes/sol sera supérieure à 30 centimètres, l'accès aux trappes devra être facilité par un caillebotis.
S15.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	Les bâtiments devront tenir compte de l'insertion dans leur environnement, notamment des contraintes de couleur et d'implantation. Un volet paysager accompagnera toute demande de permis de construire.
S16.	Largeur minimale des trappes	50 cm.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Maitrise de l'implantation des arbres	Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur…).

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie obligatoire est établi. Il est soumis pour validation à un vétérinaire et ce y compris lors de chaque modification.
S20.	Maitrise des interventions sanitaires	Les interventions prévues doivent être limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux.

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.	Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Conditions d'identification des volailles	Les différents lots sont identifiés à l'aide d'ardoises posées par les chauffeurs au moment du déchargement.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions de séparation des lots sur la chaine d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.
S24.	Délai entre étourdissement et saignée	14 secondes maximum.
S25.	**Conditions de saignée**	Durée de saignée : **≥ 1 minute 55 secondes** et ≤ 3 minutes.

S26.	**Conditions d'échaudage et de plumaison** (Température d'échaudage)	**Température maximum d'échaudage : 51,5°C.**
S27.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 minutes 20 secondes et 2 minutes 50 secondes.
S28.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Couleur de la peau	Translucide rosée.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Qualité de la surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire **Mesures**
S9	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	Documentaire Mesures
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Démarrage de 0 à 28 jours maxi		**Période d'engraissement***			
			Croissance du 29ème jour à 63 jours maximum		**Finition/abattage** 64 jours et plus	
	Mini	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Graines de céréales et produits dérivés de céréales	50	99,5	75	99,5	75	99,5
Dont sous-produits	≤ 15% du total « Graines de céréales et produits dérivés de céréales »					
Dont Maïs	-	-	20	-	20	-
Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés[1]	-	40	-	30	-	30
Graines de légumineuses et produits dérivés	-	20	-	20	-	20
Tubercules et racines et produits dérivés : betterave, pomme de terre.	-	10	-	10	-	10
Autres graines et fruits et produits dérivés : raisin.	-	10	-	10	-	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	-	-	-	5	-	5
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines	-	2	-	2	-	2
Minéraux et produits dérivés	0.5	5	0.5	5	0.5	5
Additifs	-	3	-	3	-	3
Taux de matières grasses total	-	6	-	6	-	6

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de grains de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

[1] concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/83 « Poulet noir 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 3
4.1. Identification des opérateurs 3
4.1.1. Obligations déclaratives 4
4.1.2. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 6
5. MÉTHODE D'OBTENTION 8
5.1. Schéma de vie 8
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 9
5.5. Élevage 9
5.5.1. Provenance des volailles 9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 10
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 11
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 12
5.6.4. Ressuage 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 12
5.9. Transformation 12
5.10. Surgélation 12
6. ÉTIQUETAGE 13
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 13
Annexe 1 : Plan d'alimentation 14

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50 – Télécopie : 03.85.24.26.62
Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet noir 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 noir cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières ou 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 minimum de maïs	20% minimum de maïs au stade de l'engraissement	Pas d'exigences
Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures	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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**5 ans minimum**

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- les sélectionneurs ;

- les accouveurs ;
- les éleveurs ;
- les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abatteurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les ateliers de conditionnement ;
- les ateliers de surgélation.

4.1.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattus à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :
- la mortalité,
- les pesées,
- les traitements,
- le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- la comptabilité du lot,
- la date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

4.1.2. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Les sélectionneurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots de reproducteurs,
- la date de naissance des parquets reproducteurs, le nombre livré et leur destination,
- le nombre d'œuf à couver produit par parquet, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver,
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits, la destination des animaux issus des tris effectués au cours de la sélection.

Les accouveurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots reproducteurs,
- la date de naissance des lots, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur,
- le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs),
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits,
- la date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons,
- pour les échanges d'œufs : l'origine des œufs, leur destination, la date et le nombre d'œufs livrés

Les transporteurs (mandatés par les abattoirs) doivent enregistrer les données suivantes :

- le nom de l'éleveur,
- le numéro de l'abattoir,
- le nombre de volailles enlevées,
- la date et l'heure d'enlèvement du lot,
- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.

Les fabricants d'aliments doivent enregistrer les données suivantes pour chaque livraison d'aliment :
- la formule ouverte de l'aliment,
- les quantités livrées,
- le nom de l'éleveur livré,
- le bâtiment livré,
- la date de livraison.

Les éleveurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- la provenance des oisillons,
- la date de naissance des oisillons,
- le nombre d'oisillons mis en place,
- la date de mise en place des lots d'un même âge,
- la provenance, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire,
- les traitements effectués,
- le nombre de mort,
- les dates, les heures de mise à jeun et d'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés,
- la date du premier jour d'accès au parcours.

Les abatteurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- l'identification de l'éleveur, l'identification du lot et la date de labellisation possible des volailles, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage, l'heure d'entrée et de sortie de ressuage,
- le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.

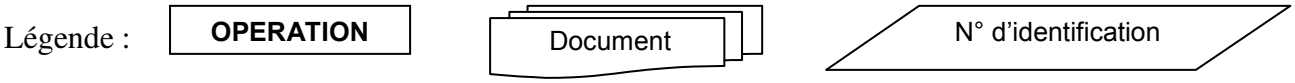
Les ateliers de découpes doivent enregistrer les données suivantes par lot de volailles :
- la date et l'heure du démarrage de la découpe,
- le poids et le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe,
- le nombre de pièces produites par type de morceaux,
- le poids et le nombre de pièces labellisées par type de morceaux,
- le poids de sortie des déchets de découpe,
- le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe,
- 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 ou détériorées,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'UVC ou de sacs,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'équivalent volaille.

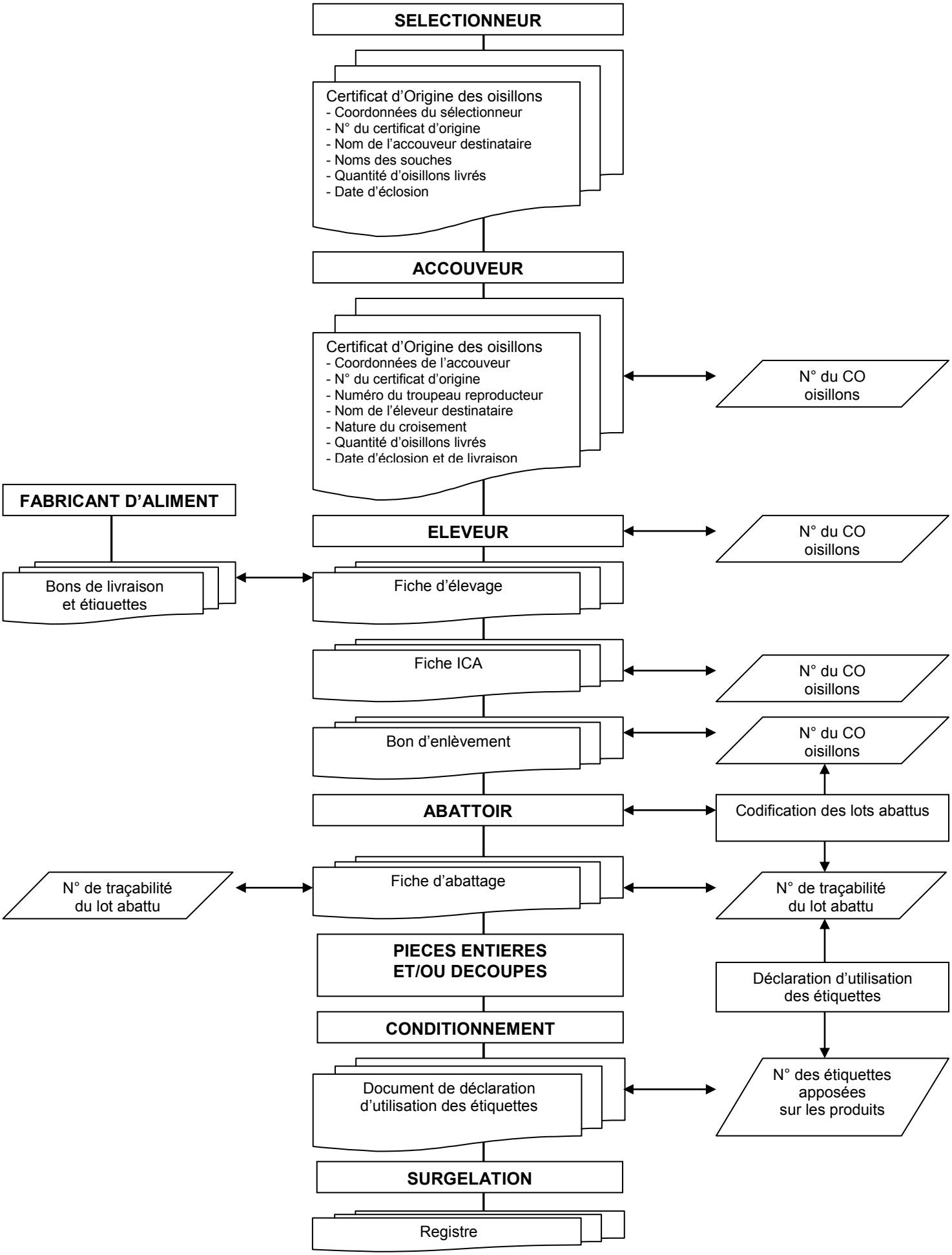
Dans le cas d'un ressuage sur chariots, il est affiché sur chaque chariot notamment le nom de l'éleveur ou le numéro du lot, la date et de l'heure d'abattage.
Dans le cas d'un ressuage en caisses : identification des piles de caisses.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de l'élevage tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- les surfaces des bâtiments,
- les surfaces des parcours,
- la tenue à jour du guide d'élevage,
- l'archivage des documents de traçabilité,
- l'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante




SELECTIONNEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées du sélectionneur
- N° du certificat d'origine
- Nom de l'accouveur destinataire
- Noms des souches
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion
ACCOUVEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées de l'accouveur
- N° du certificat d'origine
- Numéro du troupeau reproducteur
- Nom de l'éleveur destinataire
- Nature du croisement
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion et de livraison
N° du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
ELEVEUR
N° du CO oisillons
Bons de livraison et étiquettes
Fiche d'élevage
Fiche ICA
N° du CO oisillons
Bon d'enlèvement
N° du CO oisillons
ABATTOIR
Codification des lots abattus
N° de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
N° de traçabilité du lot abattu
PIECES ENTIERES ET/OU DECOUPES
Déclaration d'utilisation des étiquettes
CONDITIONNEMENT
Document de déclaration d'utilisation des étiquettes
N° des étiquettes apposées sur les produits
SURGELATION
Registre

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Remise du certificat d'origine	Une traçabilité de l'origine des oisillons doit être assurée : le sélectionneur remet à l'accouveur un certificat d'origine établi lors de la mise en place d'une bande de parentaux.

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulets à pattes noires, cou nu.

♀ / ♂	S88	G22N	T77N
P6N	S86		
GF10		G210N	
SA51Noire			SA751NNoir

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S6.	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine à la livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S8.	Validation préalable des formules autorisées	- Obligatoire pour toutes formules d'aliments ainsi que leurs caractéristiques nutritionnelles. - Toute modification de formule doit faire l'objet d'une proposition à l'ODG pour validation de cette nouvelle formule.
S9.	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S11.	Maitrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	- Dans le cas ou l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution pourra être autorisée au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. - Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. - Seule, est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S12.	Maitrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Respect des consignes du guide d'élevage, de la charte sanitaire et du programme de prophylaxie	L'éleveur doit suivre les consignes énoncées dans le guide d'élevage, la charte sanitaire diffusée par l'organisation de production, ainsi que le programme de prophylaxie.

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
S14.	Implantation et aménagement des bâtiments	- Orientation des bâtiments : ils seront orientés de préférence à l'est ou au sud. Dans le cas d'orientation à l'ouest, un auvent (0,70 mètre minimum) sera conseillé pour protéger les trappes de la pluie ainsi que des coups de vent. Dans le cas d'orientation au nord (à n'utiliser que lorsque toute autre orientation est impossible), le bâtiment sera protégé du vent par une colline ou à défaut par des filets brise-vent de 1 mètre de hauteur minimum, fixés à environ 2 mètres devant les trappes de sortie. Ces filets brise-vent permettront de diminuer significativement la vitesse du vent. - Disposition des bâtiments : ils seront disposés de façon à ne pas être enterrés afin d'éviter les infiltrations. - Trappes : elles seront réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment. Leur nombre sera de deux minimums pour 100 m² de bâtiment. Lorsque la hauteur trappes/sol sera supérieure à 30 centimètres, l'accès aux trappes devra être facilité par un caillebotis.
S15.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	Les bâtiments devront tenir compte de l'insertion dans leur environnement, notamment des contraintes de couleur et d'implantation. Un volet paysager accompagnera toute demande de permis de construire.
S16.	Largeur minimale des trappes	50 cm.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Maitrise de l'implantation des arbres	Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur…).

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie obligatoire est établi. Il est soumis pour validation à un vétérinaire et ce y compris lors de chaque modification.
S20.	Maitrise des interventions sanitaires	Les interventions prévues doivent être limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux.

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.	Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Conditions d'identification des volailles	Les différents lots sont identifiés à l'aide d'ardoises posées par les chauffeurs au moment du déchargement.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions de séparation des lots sur la chaine d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.
S24.	Délai entre étourdissement et saignée	14 secondes maximum.
S25.	**Conditions de saignée**	Durée de saignée : **≥ 1 minute 55 secondes** et ≤ 3 minutes.
S26.	**Conditions d'échaudage et de plumaison** (Température d'échaudage)	**Température maximum d'échaudage : 51,5°C.**

S27.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 minutes 20 secondes et 2 minutes 50 secondes.
S28.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Couleur de la peau	Blanche bleutée.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Qualité de la surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire **Mesures**
S9	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	Documentaire Mesures
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Démarrage de 0 à 28 jours maxi		**Période d'engraissement***			
			Croissance du 29ème jour à 63 jours maximum		**Finition/abattage** 64 jours et plus	
	Mini	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Graines de céréales et produits dérivés de céréales	50	99,5	75	99,5	75	99,5
Dont sous-produits	≤ 15% du total « Graines de céréales et produits dérivés de céréales »					
Dont Maïs	-	-	20	-	20	-
Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés[1]	-	40	-	30	-	30
Graines de légumineuses et produits dérivés	-	20	-	20	-	20
Tubercules et racines et produits dérivés : betterave, pomme de terre.	-	10	-	10	-	10
Autres graines et fruits et produits dérivés : raisin.	-	10	-	10	-	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	-	-	-	5	-	5
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines	-	2	-	2	-	2
Minéraux et produits dérivés	0.5	5	0.5	5	0.5	5
Additifs	-	3	-	3	-	3
Taux de matières grasses total	-	6	-	6	-	6

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de grains de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

[1] concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/87 « 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 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 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 3
4.1. Identification des opérateurs 3
4.1.1. Obligations déclaratives 4
4.1.2. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 5
5. MÉTHODE D'OBTENTION 7
5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 7
5.5. Élevage 8
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.3. Parcours 9
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 9
5.5.4.1. Traitements 9
5.5.4.2. Vide sanitaire 9
5.5.5. Enlèvement de la bande 9
5.5.6. Ramassage et transport 9
5.6. Abattage 9
5.6.1. Attente avant abattage 9
5.6.2. Abattage 10
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 10
5.6.4. Ressuage 10
5.7. Conditionnement des volailles entières 10
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 10
5.9. Transformation 10
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

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50 – Télécopie : 03.85.24.26.62
Courriel : qualinea.administration@orange.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 cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières ou 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

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 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**5 ans minimum**

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- les sélectionneurs ;
- les accouveurs ;
- les éleveurs ;
- les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abatteurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les ateliers de conditionnement ;

- les ateliers de surgélation.

4.1.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG.

Après l'enlèvement complet des volailles, un premier exemplaire de la fiche d'élevage reste chez l'éleveur, un deuxième est transmis au fabricant d'aliment et l'original est remis à l'ODG.

Les abattoirs et ateliers de découpe transmettent la comptabilité étiquettes de chaque bande abattue à l'ODG comportant notamment :
- date d'abattage
- nom de l'éleveur et référence de la bande
- 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 ou détériorées
- nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).

4.1.2. Tenue des registres

A chaque étape de la filière, du couvoir jusqu'à la vente des volailles, les acteurs mettent en œuvre des moyens permettant d'assurer la traçabilité de leurs produits.

Au niveau du couvoir :

Pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un numéro de bande spécifique à une fiche d'élevage est affecté. C'est ce numéro de bande qui va permettre d'assurer la traçabilité du lot de la livraison des oisillons jusqu'au consommateur.

Au niveau de l'alimentation :

Le fabricant d'aliment et l'éleveur doivent veiller à respecter les périodes de transition alimentaire. Chaque livraison d'aliment est associée à un Bon de Livraison, laissé dans la fiche l'élevage. Le tonnage livré est ensuite inscrit par l'éleveur sur la fiche d'élevage.

Au niveau de l'élevage :

Pour chaque lot mis en place, un Certificat d'Origine faisant office de bon de livraison est remis à l'éleveur par le couvoir. Il indique :
- le nom et le code du couvoir, nom du chauffeur, date de livraison,
- le numéro d'homologation, la souche, le numéro de parquet, le nombre d'oisillons livrés, date de naissance, numéro de bande,
- le nom et adresse de l'éleveur, le numéro de bâtiment et code groupement de la fiche d'élevage associée à la livraison.

La fiche d'élevage permet de retracer toute la vie du lot de volailles où figure le numéro de bande. Elle porte des informations relatives aux mouvements des animaux, aux soins et à leur entretien. Chaque enlèvement est accompagné d'un Bon d'Enlèvement Partiel numéroté indiquant :

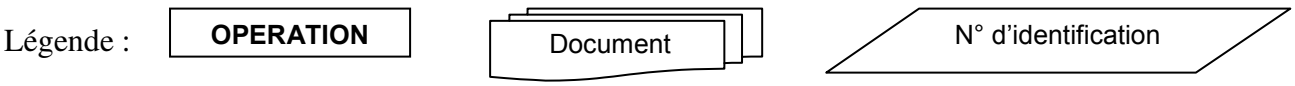
- le nom de l'éleveur,
- le numéro d'homologation, le numéro de bande, le nombre et le poids enlevé,
- le type, la date de l'enlèvement, le nom du chauffeur, heure de départ de l'élevage, l'heure d'arrivée à l'abattoir.

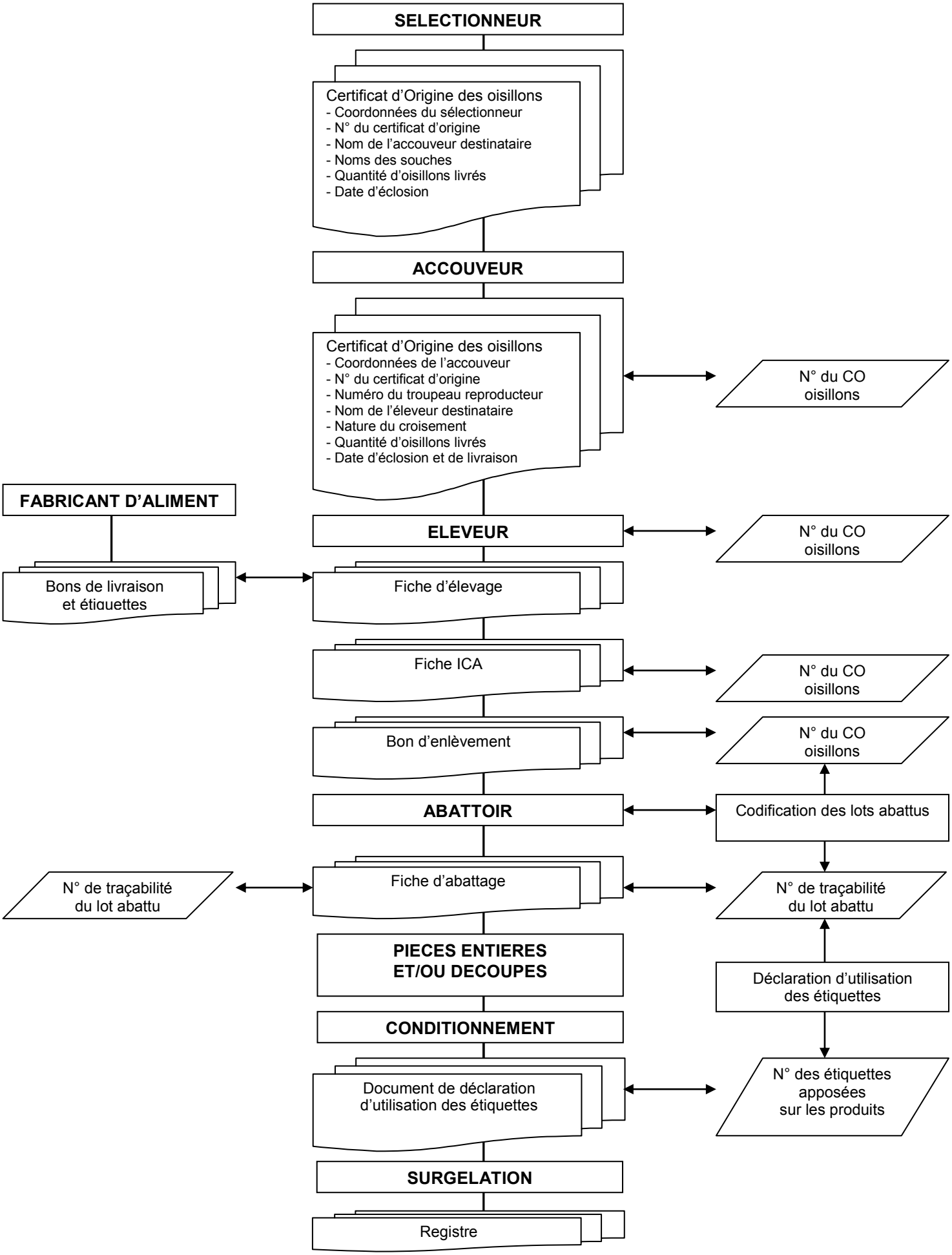
L'éleveur remet un exemplaire du BEP au chauffeur et en conserve un pour lui.

Au niveau de l'abattoir :

- pour les pièces entières : tout au long de l'abattage, les carcasses sont identifiées et contrôlées de la réception sur le quai jusqu'à leur expédition. Un lot est identifié par le nom de l'éleveur ou le numéro du BEP, le numéro d'homologation, la date d'abattage et l'heure d'entrée en ressuage.
- pour les découpes : le registre comprend notamment
  - nombre de carcasses de poulets cédées à l'atelier de découpe,
  - nombre de pièces produites par type de morceaux,
  - nombre de pièces labellisées par type de morceaux,
  - décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe.

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante




SELECTIONNEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées du sélectionneur
- N° du certificat d'origine
- Nom de l'accouveur destinataire
- Noms des souches
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion
ACCOUVEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées de l'accouveur
- N° du certificat d'origine
- Numéro du troupeau reproducteur
- Nom de l'éleveur destinataire
- Nature du croisement
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion et de livraison
N° du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
ELEVEUR
N° du CO oisillons
Bons de livraison et étiquettes
Fiche d'élevage
Fiche ICA
N° du CO oisillons
Bon d'enlèvement
N° du CO oisillons
ABATTOIR
Codification des lots abattus
N° de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
N° de traçabilité du lot abattu
PIECES ENTIERES ET/OU DECOUPES
Déclaration d'utilisation des étiquettes
CONDITIONNEMENT
Document de déclaration d'utilisation des étiquettes
N° des étiquettes apposées sur les produits
SURGELATION
Registre

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

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
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulets à pattes blanches, cou nu. ♀ \ ♂ : T55N SA51 : T551N P6N : T56N SA51 Noire : T55NN
S3.	Modalités de dépannage en oisillons entre couvoirs	- Les oisillons mis en place dans un bâtiment proviennent d'un seul et même couvoir : le couvoir fournisseur. - Le dépannage entre couvoirs (uniquement entre couvoirs habilités en production label rouge par un organisme certificateur pour les croisements considérés), est toléré en cas d'accident de production ou d'éclosion dans le couvoir fournisseur.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Les œufs sont systématiquement pesés à la calibreuse jusqu'à ce que 90% des œufs atteignent le poids minimal. Cette période varie en fonction des troupeaux et dure au minimum deux semaines. - Quand cet objectif est atteint, le tri des œufs se fait manuellement en élevage à l'aide d'un peson.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Maitrise de l'acidité des huiles végétales	5% maximum
S7.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Pratiques d'élevage	Le débecquage, le désonglage ainsi que l'utilisation d'oreillères sont interdits.

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.	Types de bâtiment autorisés	- Les bâtiments « en dur » (structure non démontable reposant sur des fondations et dont la couverture n'est pas en plastique). - Les bâtiments « tunnel » plastiques (structure démontable, couverture composée d'une bâche plastique).
S10.	Implantation et aménagement des bâtiments	- Orientation des bâtiments : ils sont orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou prévoir des brise-vents efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies…) ou artificiels (filets…) ; - Implantation du bâtiment : ils sont implantés à proximité d'une plantation arborée (si une telle plantation existe), les trappes face à cette plantation ; - Trappes : elles sont réparties de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles. - Le soubassement des murs en parpaings des bâtiments « en dur » est recouvert d'un enduit lisse et les protections latérales posées sur les côtés intérieurs des bâtiments « tunnels » sont placés entre les arceaux métalliques et la bâche.
S11.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	- Les bâtiments devront prendre en compte le lieu d'implantation (éviter de rompre l'harmonie du paysage, utiliser la topographie et/ou la végétation pour intégrer le bâtiment dans le paysage ; - Pour les bâtiments en dur, des matériaux et des couleurs en harmonie avec le site et le style régional doivent être choisis.

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 l'implantation des arbres	Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur…).
S14.	**Rotation des parcours**	**La rotation des parcours s'effectue avec un repos de 8 semaines minimum.**

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Gestion du fumier	En période d'élevage, il ne doit pas y avoir de fumier aux abords du bâtiment.

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Conditions de nettoyage et de désinfection du bâtiment	Le nettoyage et la désinfection doivent respecter les consignes du plan de prophylaxie sanitaire validé par le vétérinaire conseil.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Conditions de déchargement des caisses	Le déchargement des caisses se fait dans le calme et sans brutalité afin de limiter le stress des animaux et d'éviter les accidents qui déprécient la qualité du produit.
S18.	Maitrise de la propreté du quai	Le sol du quai doit être maintenu propre (propreté visuelle).

S19.	Conditions d'identification des volailles	Les piles de cages sont identifiées si les caractéristiques visuelles des animaux ne permettent pas de les distinguer.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	**Conditions de saignée**	Durée de saignée : **≥ 1 minute 35 secondes**.
S21.	Durée d'échaudage	Au minimum 1 minute 30 secondes.
S22.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

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
S23.	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions d'identification des volailles nues	Utilisation d'un système inviolable et/ou non réutilisable (baguage, étiquette autocollante…).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Conditions d'identification des pièces de découpe	Si le conditionnement et la pose de l'étiquette ne sont pas réalisés immédiatement après la découpe dans la salle de découpe, les morceaux de découpe doivent être placés dans des emballages (caissettes ou autres) différents de ceux utilisés pour la découpe non label rouge. Ils sont stockés par piles identifiées (identification du lot d'origine, mention du jour de découpe) et regroupés dans une zone spécifique de la chambre de stockage afin d'éviter toute confusion.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Qualité de la surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Conditions d'étiquetage des pièces de découpe	Pour le conditionnement en « vrac », les dispositions suivantes s'appliquent : - Sur le colis : Apposition d'une étiquette comportant toutes les allégations définies pour l'étiquetage volailles individuelles (logo, mentions réglementaires, mode d'élevage, marque commerciale…), le nombre et type de morceaux (chaque colis ne pouvant contenir qu'un seul type de morceaux conformément à la réglementation CE sur les volailles), la DLC. - Sur chaque morceau : Apposition d'une petite étiquette individuelle numérotée non réutilisable comportant le logo label rouge, la dénomination du produit, le numéro d'homologation et la DLC. Apposition de l'estampille vétérinaire.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Teneur en matières grasses	Documentaire **Mesures**
C	Matières premières autorisées	Documentaire **Mesures**
C	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire **Mesures**
C	Élevage en bande unique	Documentaire
C	Densité des volailles dans le bâtiment	Documentaire **Visuelle**
C	Priorité d'abattage	Documentaire Visuelle

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

	Aliment démarrage J1 à J28		Aliment croissance J29 à J53		Aliment finition J54 à l'abattage	
	% d'incorporation					
	MINI	MAX	MINI	MAX	MINI	MAX
TOTAL Grains de céréales et produits dérivés	50		75		75	
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho…)	10	65	5	60	5	60
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale…)	5	70	5	70	5	60
Sous-produits de céréales*	0	7.5	0	11.25	0	11.25
Graines ou fruits d'Oléagineux et produits dérivés - Graines - Tourteaux - Huiles	0	54	0	30	0	30
Graines de légumineuses et produits dérivés (pois, lupin, féverole…)	0	10	0	15	0	20
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés.	0	10	0	10	0	10
Minéraux et produits dérivés	1	5	1	5	1	5
Additifs	0	3	0	3	0	3

* Le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/87 homologué par l'arrêté du 31 août 2017

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/87 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 145 jours minimum
- Alimentée 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 3
4.1. Identification des opérateurs 3
4.1.1. Obligations déclaratives 4
4.1.2. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 5
5. MÉTHODE D'OBTENTION 7
5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 8
5.5. Élevage 8
5.5.1. Provenance des volailles 8
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 10
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 12
Annexe 1 : Plan d'alimentation 13

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50 – Télécopie : 03.85.24.26.62
Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une dinde, fermière élevée en plein air, abattue à 145 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières.
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
Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures	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 145 jours minimum
- Alimentée avec 75% de céréales

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**5 ans minimum**

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :
- les sélectionneurs ;
- les accouveurs ;
- les éleveurs ;

- les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abatteurs ;
- les ateliers de conditionnement.

4.1.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattus à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment:
- la mortalité,
- les pesées,
- les traitements,
- le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- la comptabilité du lot,
- la date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

4.1.2. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Les sélectionneurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots de reproducteurs,
- la date de naissance des parquets reproducteurs, le nombre livré et leur destination,
- le nombre d'œuf à couver produit par parquet, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver,
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits, la destination des animaux issus des tris effectués au cours de la sélection.

Les accouveurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots reproducteurs,
- la date de naissance des lots, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur,
- le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs),
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits,
- la date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons,
- pour les échanges d'œufs : l'origine des œufs, leur destination, la date et le nombre d'œufs livrés

Les transporteurs (mandatés par les abattoirs) doivent enregistrer les données suivantes :
- le nom de l'éleveur,
- le numéro de l'abattoir,
- le nombre de volailles enlevées,
- la date et l'heure d'enlèvement du lot,

- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.

Les fabricants d'aliments doivent enregistrer les données suivantes pour chaque livraison d'aliment :
- la formule ouverte de l'aliment,
- les quantités livrées,
- le nom de l'éleveur livré,
- le bâtiment livré,
- la date de livraison.

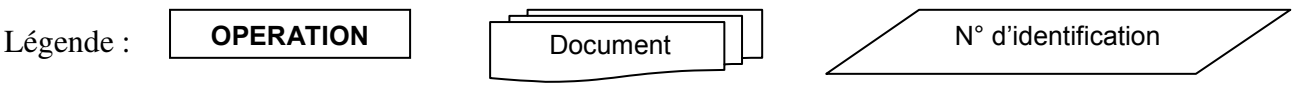
Les éleveurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- la provenance des oisillons,
- la date de naissance des oisillons,
- le nombre d'oisillons mis en place,
- la date de mise en place des lots d'un même âge,
- la provenance, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire,
- les traitements effectués,
- le nombre de mort,
- les dates, les heures de mise à jeun et d'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés,
- la date du premier jour d'accès au parcours.

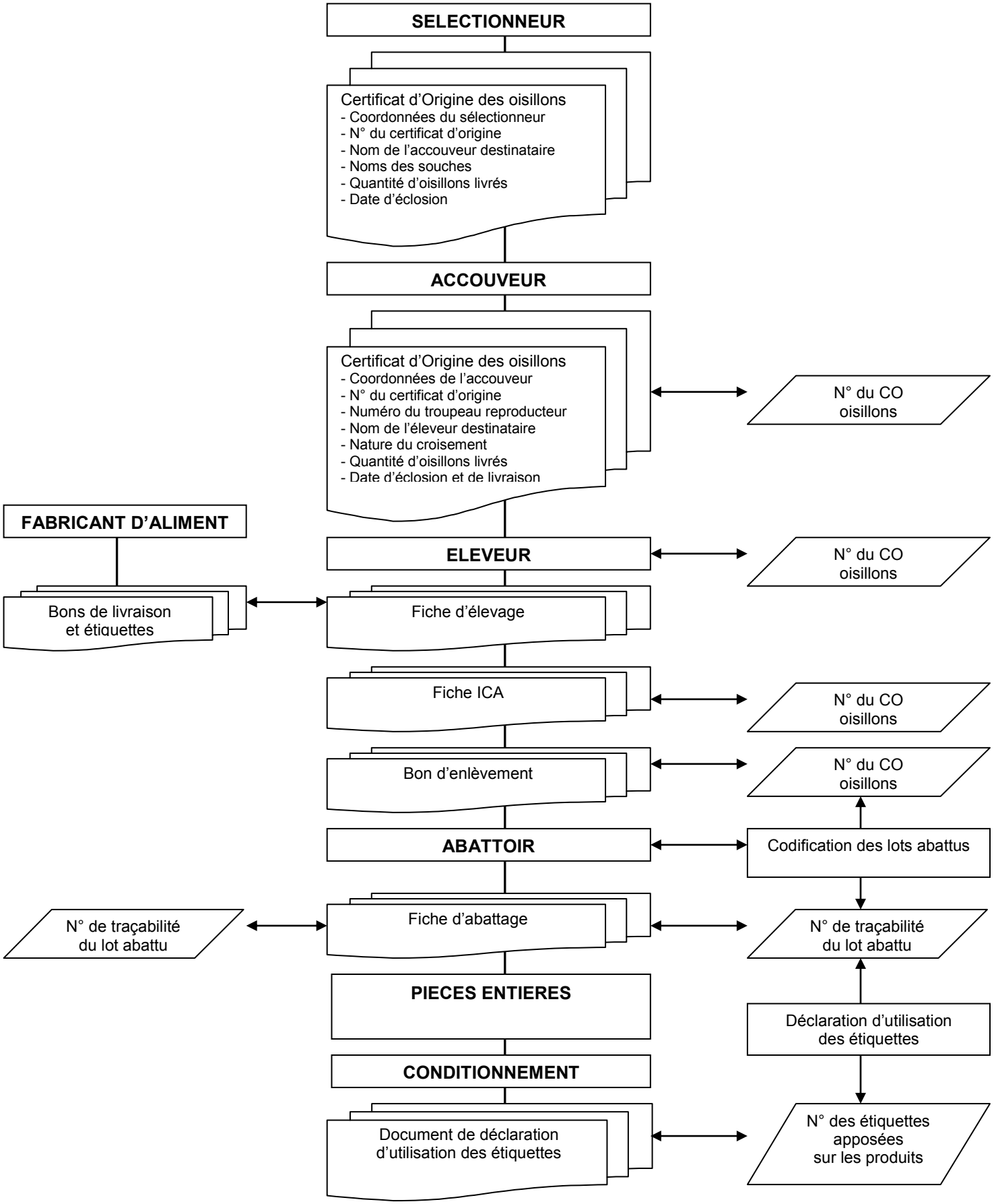
Les abatteurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- l'identification de l'éleveur, l'identification du lot et la date de labellisation possible des volailles, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage, l'heure d'entrée et de sortie de ressuage,
- le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.

Dans le cas d'un ressuage sur chariots, il est affiché sur chaque chariot notamment le nom de l'éleveur ou le numéro du lot, la date et de l'heure d'abattage.
Dans le cas d'un ressuage en caisses : identification des piles de caisses.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de l'élevage tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :
- les surfaces des bâtiments,
- les surfaces des parcours,
- la tenue à jour du guide d'élevage,
- l'archivage des documents de traçabilité,
- l'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante




SELECTIONNEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées du sélectionneur
- N° du certificat d'origine
- Nom de l'accouveur destinataire
- Noms des souches
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion
ACCOUVEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées de l'accouveur
- N° du certificat d'origine
- Numéro du troupeau reproducteur
- Nom de l'éleveur destinataire
- Nature du croisement
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion et de livraison
N° du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
ELEVEUR
N° du CO oisillons
Bons de livraison et étiquettes
Fiche d'élevage
Fiche ICA
N° du CO oisillons
Bon d'enlèvement
N° du CO oisillons
ABATTOIR
Codification des lots abattus
N° de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
N° de traçabilité du lot abattu
PIECES ENTIERES
Déclaration d'utilisation des étiquettes
CONDITIONNEMENT
Document de déclaration d'utilisation des étiquettes
N° des étiquettes apposées sur les produits

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Remise du certificat d'origine	Une traçabilité de l'origine des oisillons doit être assurée : le sélectionneur remet à l'accouveur un certificat d'origine établi lors de la mise en place d'une bande de parentaux.

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Dindes de Noël. ♀ \ ♂ : B11 ; B33 G91 : GB191 Médium blanche : MXGB308

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	**Poids minimum des œufs à couver**	**60 grammes.**
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S6.	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine à la livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S8.	Validation préalable des formules autorisées	- Obligatoire pour toutes formules d'aliments ainsi que leurs caractéristiques nutritionnelles. - Toute modification de formule doit faire l'objet d'une proposition à l'ODG pour validation de cette nouvelle formule.
S9.	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S11.	Maitrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	- Dans le cas ou l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution pourra être autorisée au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. - Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. - Seule, est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S12.	Maitrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Respect des consignes du guide d'élevage, de la charte sanitaire et du programme de prophylaxie	L'éleveur doit suivre les consignes énoncées dans le guide d'élevage, la charte sanitaire diffusée par l'organisation de production, ainsi que le programme de prophylaxie.

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
S14.	Implantation et aménagement des bâtiments	- Orientation des bâtiments : ils seront orientés de préférence à l'est ou au sud. Dans le cas d'orientation à l'ouest, un auvent (0,70 mètre minimum) sera conseillé pour protéger les trappes de la pluie ainsi que des coups de vent. Dans le cas d'orientation au nord (à n'utiliser que lorsque toute autre orientation est impossible), le bâtiment sera protégé du vent par une colline ou à défaut par des filets brise-vent de 1 mètre de hauteur minimum, fixés à environ 2 mètres devant les trappes de sortie. Ces filets brise-vent permettront de diminuer significativement la vitesse du vent. - Disposition des bâtiments : ils seront disposés de façon à ne pas être enterrés afin d'éviter les infiltrations. - Trappes : elles seront réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment. Leur nombre sera de deux minimums pour 100 m² de bâtiment. Lorsque la hauteur trappes/sol sera supérieure à 30 centimètres, l'accès aux trappes devra être facilité par un caillebotis.
S15.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	Les bâtiments devront tenir compte de l'insertion dans leur environnement, notamment des contraintes de couleur et d'implantation. Un volet paysager accompagnera toute demande de permis de construire.
S16.	Largeur minimale des trappes	50 cm.

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
S17.	Maitrise de l'implantation des arbres	Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur…).

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie obligatoire est établi. Il est soumis pour validation à un vétérinaire et ce y compris lors de chaque modification.
S19.	Maitrise des interventions sanitaires	Les interventions prévues doivent être limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux.

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 minimal d'abattage**	**145 jours.**

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Conditions d'identification des volailles	Les différents lots sont identifiés à l'aide d'ardoises posées par les chauffeurs au moment du déchargement.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions de séparation des lots sur la chaine d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.
S24.	Délai entre étourdissement et saignée	14 secondes maximum.

S25.	**Conditions de saignée**	Durée de saignée : **≥ 2 minutes** et ≤ 3 minutes.
S26.	**Conditions d'échaudage et de plumaison** (Température d'échaudage)	**Température maximum d'échaudage : 51,5°C.**
S27.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 minutes 20 secondes et 2 minutes 50 secondes.
S28.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Couleur de la peau	Blanche.
S30.	Poids	- Poids minimum effilé : mâle 3600 g, femelle : 2700 g. - Poids minimum éviscéré sans abats (poids sans tarses) : **mâle 3500 g,** femelle 2300 g.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 4 heures.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Non concerné

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire **Mesures**
S19	Age minimal d'abattage	Documentaire
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	1ère période de démarrage de 0 à 28 jours maximum		**2ème période de démarrage** du 29ème jour à 63 jours maximum		**Période d'engraissement***	
					Finition/abattage 64 jours et plus	
	Mini	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Graines de céréales et produits dérivés de céréales	30	99,5	50	99,5	75	99,5
Dont sous-produits	≤ 15% du total « Graines de céréales et produits dérivés de céréales »					
Dont Maïs	-	-	-	-	20	-
Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés[1]	-	50	-	40	-	30
Graines de légumineuses et produits dérivés	-	20	-	20	-	20
Tubercules et racines et produits dérivés : betterave, pomme de terre.	-	10	-	10	-	10
Autres graines et fruits et produits dérivés : raisin.	-	10	-	10	-	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	-	-	-	5	-	5
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines	-	2	-	2	-	2
Minéraux et produits dérivés	0.5	5	0.5	5	0.5	5
Additifs	-	3	-	3	-	3
Taux de matières grasses total	-	6	-	6	-	6

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

[1] concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/13 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 94 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 3

4.1. Identification des opérateurs 3
4.1.1. Obligations déclaratives 4
4.1.2. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 6

5. MÉTHODE D'OBTENTION 8

5.1. Schéma de vie 8
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 9
5.5. Élevage 9
5.5.1. Provenance des volailles 9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 11
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 11
5.5.4.1. Traitements 11
5.5.4.2. Vide sanitaire 11
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 12
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 12
5.6.4. Ressuage 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 13
5.9. Transformation 13
5.10. Surgélation 13

6. ÉTIQUETAGE 13

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 13

Annexe 1 : Plan d'alimentation 14

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50 – Télécopie : 03.85.24.26.62
Courriel : qualinea.administration@orange.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 cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 94 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières ou 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 minimum de maïs	20% minimum de maïs au stade de l'engraissement	Pas d'exigences
Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures	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 94 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**5 ans minimum**

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- les sélectionneurs ;

- les accouveurs ;
- les éleveurs ;
- les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abatteurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les ateliers de conditionnement ;
- les ateliers de surgélation.

4.1.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattus à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :
- la mortalité,
- les pesées,
- les traitements,
- le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- la comptabilité du lot,
- la date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

4.1.2. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Les sélectionneurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots de reproducteurs,
- la date de naissance des parquets reproducteurs, le nombre livré et leur destination,
- le nombre d'œuf à couver produit par parquet, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver,
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits, la destination des animaux issus des tris effectués au cours de la sélection.

Les accouveurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots reproducteurs,
- la date de naissance des lots, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur,
- le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs),
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits,
- la date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons,
- pour les échanges d'œufs : l'origine des œufs, leur destination, la date et le nombre d'œufs livrés

Les transporteurs (mandatés par les abattoirs) doivent enregistrer les données suivantes :

- le nom de l'éleveur,
- le numéro de l'abattoir,
- le nombre de volailles enlevées,
- la date et l'heure d'enlèvement du lot,
- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.

Les fabricants d'aliments doivent enregistrer les données suivantes pour chaque livraison d'aliment :
- la formule ouverte de l'aliment,
- les quantités livrées,
- le nom de l'éleveur livré,
- le bâtiment livré,
- la date de livraison.

Les éleveurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- la provenance des oisillons,
- la date de naissance des oisillons,
- le nombre d'oisillons mis en place,
- la date de mise en place des lots d'un même âge,
- la provenance, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire,
- les traitements effectués,
- le nombre de mort,
- les dates, les heures de mise à jeun et d'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés,
- la date du premier jour d'accès au parcours.

Les abatteurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- l'identification de l'éleveur, l'identification du lot et la date de labellisation possible des volailles, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage, l'heure d'entrée et de sortie de ressuage,
- le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.

Les ateliers de découpes doivent enregistrer les données suivantes par lot de volailles :
- la date et l'heure du démarrage de la découpe,
- le poids et le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe,
- le nombre de pièces produites par type de morceaux,
- le poids et le nombre de pièces labellisées par type de morceaux,
- le poids de sortie des déchets de découpe,
- le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe,
- 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 ou détériorées,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'UVC ou de sacs,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'équivalent volaille.

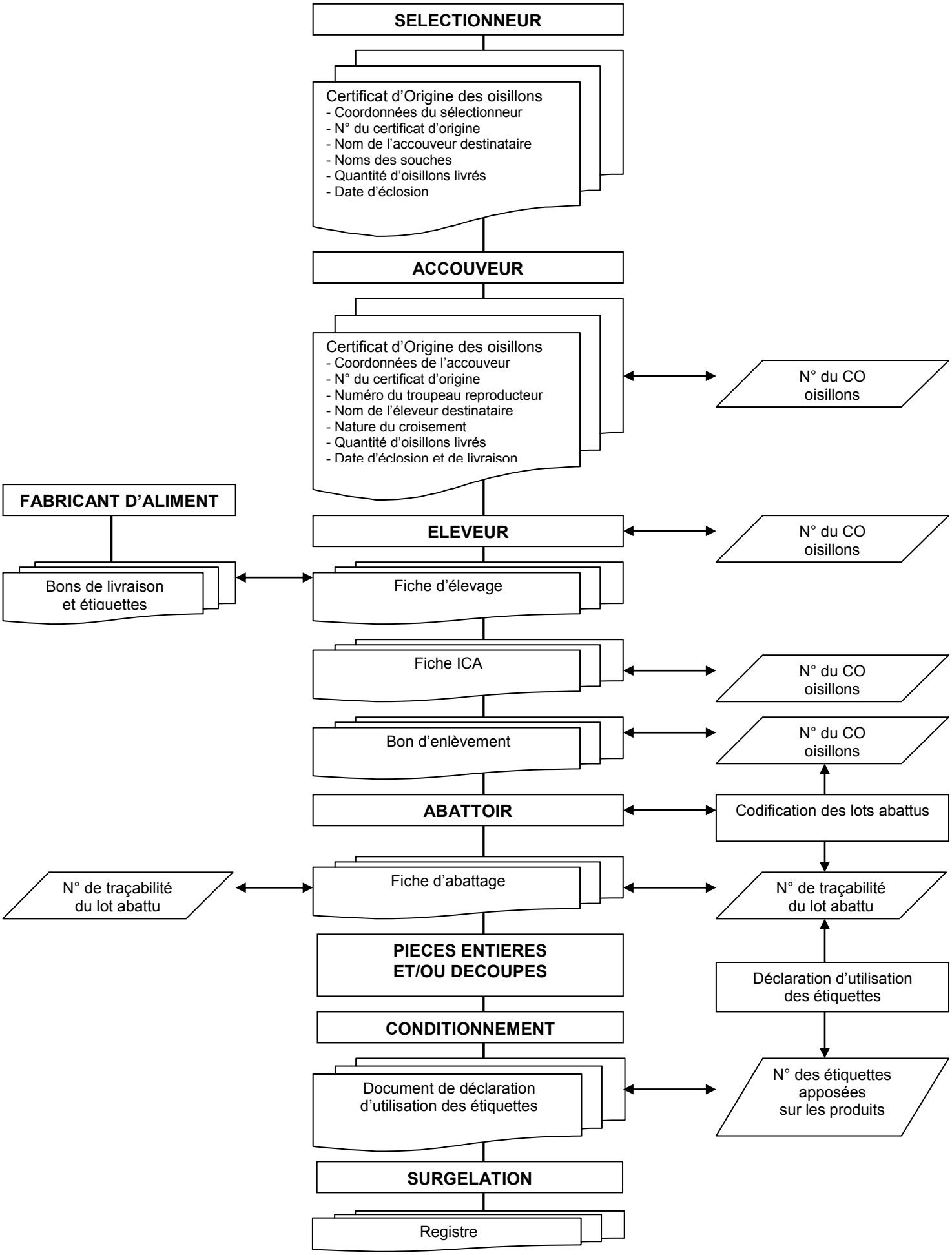
Dans le cas d'un ressuage sur chariots, il est affiché sur chaque chariot notamment le nom de l'éleveur ou le numéro du lot, la date et de l'heure d'abattage.
Dans le cas d'un ressuage en caisses : identification des piles de caisses.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de l'élevage tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- les surfaces des bâtiments,
- les surfaces des parcours,
- la tenue à jour du guide d'élevage,
- l'archivage des documents de traçabilité,
- l'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante




SELECTIONNEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées du sélectionneur
- N° du certificat d'origine
- Nom de l'accouveur destinataire
- Noms des souches
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion
ACCOUVEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées de l'accouveur
- N° du certificat d'origine
- Numéro du troupeau reproducteur
- Nom de l'éleveur destinataire
- Nature du croisement
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion et de livraison
N° du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
ELEVEUR
N° du CO oisillons
Bons de livraison et étiquettes
Fiche d'élevage
Fiche ICA
N° du CO oisillons
Bon d'enlèvement
N° du CO oisillons
ABATTOIR
Codification des lots abattus
N° de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
N° de traçabilité du lot abattu
PIECES ENTIERES ET/OU DECOUPES
Déclaration d'utilisation des étiquettes
CONDITIONNEMENT
Document de déclaration d'utilisation des étiquettes
N° des étiquettes apposées sur les produits
SURGELATION
Registre

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Remise du certificat d'origine	Une traçabilité de l'origine des oisillons doit être assurée : le sélectionneur remet à l'accouveur un certificat d'origine établi lors de la mise en place d'une bande de parentaux.

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulets à pattes bleues, cou nu.

♀ \ ♂	T55NPB	S99PB
P6N	T556NPB	S96PB
SA51Noire	T551NNPB	

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S6.	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine à la livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S8.	Validation préalable des formules autorisées	- Obligatoire pour toutes formules d'aliments ainsi que leurs caractéristiques nutritionnelles. - Toute modification de formule doit faire l'objet d'une proposition à l'ODG pour validation de cette nouvelle formule.
S9.	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S11.	Maitrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	- Dans le cas ou l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution pourra être autorisée au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. - Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. - Seule, est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S12.	Maitrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Respect des consignes du guide d'élevage, de la charte sanitaire et du programme de prophylaxie	L'éleveur doit suivre les consignes énoncées dans le guide d'élevage, la charte sanitaire diffusée par l'organisation de production, ainsi que le programme de prophylaxie.

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
S14.	Implantation et aménagement des bâtiments	- Orientation des bâtiments : ils seront orientés de préférence à l'est ou au sud. Dans le cas d'orientation à l'ouest, un auvent (0,70 mètre minimum) sera conseillé pour protéger les trappes de la pluie ainsi que des coups de vent. Dans le cas d'orientation au nord (à n'utiliser que lorsque toute autre orientation est impossible), le bâtiment sera protégé du vent par une colline ou à défaut par des filets brise-vent de 1 mètre de hauteur minimum, fixés à environ 2 mètres devant les trappes de sortie. Ces filets brise-vent permettront de diminuer significativement la vitesse du vent. - Disposition des bâtiments : ils seront disposés de façon à ne pas être enterrés afin d'éviter les infiltrations. - Trappes : elles seront réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment. Leur nombre sera de deux minimums pour 100 m² de bâtiment. Lorsque la hauteur trappes/sol sera supérieure à 30 centimètres, l'accès aux trappes devra être facilité par un caillebotis.
S15.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	Les bâtiments devront tenir compte de l'insertion dans leur environnement, notamment des contraintes de couleur et d'implantation. Un volet paysager accompagnera toute demande de permis de construire.
S16.	Largeur minimale des trappes	50 cm.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	**Effectif par site d'élevage**	**16 000 poulets maximum.**
S18.	**Effectif des volailles par bâtiment**	**4 000 poulets maximum.**
S19.	**Densité des volailles en bâtiment**	**10 sujets/m2 maximum** jusqu'à l'abattage n'excédant pas 25 kg/m2 à l'âge minimal d'abattage fixé pour chaque label rouge.
S20.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Maitrise de l'implantation des arbres	Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur…).

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie obligatoire est établi. Il est soumis pour validation à un vétérinaire et ce y compris lors de chaque modification.
S23.	Maitrise des interventions sanitaires	Les interventions prévues doivent être limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux.

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
S24.	**Age minimal d'abattage**	**94 jours.**

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Conditions d'identification des volailles	Les différents lots sont identifiés à l'aide d'ardoises posées par les chauffeurs au moment du déchargement.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Conditions de séparation des lots sur la chaine d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.
S28.	Délai entre étourdissement et saignée	14 secondes maximum.
S29.	**Conditions de saignée**	Durée de saignée : **≥ 1 minute 55 secondes** et ≤ 3 minutes.
S30.	**Conditions d'échaudage et de plumaison** (Température d'échaudage)	**Température maximum d'échaudage : 51,5°C.**
S31.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 minutes 20 secondes et 2 minutes 50 secondes.
S32.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Couleur de la peau	Translucide rosée.
S34.	**Poids**	**- Poids minimum effilé : 1400 grammes.** **- Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarses) : 1100 grammes.**

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Qualité de la surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire **Mesures**
S9	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	Documentaire Mesures
S23	Age minimal d'abattage	Documentaire
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Démarrage de 0 à 28 jours maxi		**Période d'engraissement***			
			Croissance du 29ème jour à 63 jours maximum		**Finition/abattage** 64 jours et plus	
	Mini	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Graines de céréales et produits dérivés de céréales	50	85	75	100	75	100
Dont sous-produits	≤ 15% du total « Graines de céréales et produits dérivés de céréales »					
Dont Maïs	-	-	20	-	20	-
Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés[1]	-	40	-	30	-	30
Graines de légumineuses et produits dérivés	-	20	-	20	-	20
Tubercules et racines et produits dérivés : betterave, pomme de terre.	-	10	-	10	-	10
Autres graines et fruits et produits dérivés : raisin.	-	10	-	10	-	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	-	-	-	5	-	5
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines	-	2	-	2	-	2
Produits laitiers et produits dérivés	-	-	-	-	-	10
Minéraux et produits dérivés	0.5	5	0.5	5	0.5	5
Additifs	-	3	-	3	-	3
Taux de matières grasses total	-	6	-	6	-	6

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de grains de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

[1] concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/85 homologué par l'arrêté du 31 août 2017

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/85 « Poulet jaune 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
- Alimentation avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 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 3
4.1. Identification des opérateurs 3
4.1.1. Obligations déclaratives 4
4.1.2. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 5
5. MÉTHODE D'OBTENTION 7
5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 8
5.5. Élevage 8
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
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 9
5.5.4.1. Traitements 9
5.5.4.2. Vide sanitaire 9
5.5.5. Enlèvement de la bande 9
5.5.6. Ramassage et transport 9
5.6. Abattage 10
5.6.1. Attente avant abattage 10
5.6.2. Abattage 10
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 10
5.6.4. Ressuage 10
5.7. Conditionnement des volailles entières 10
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 12
Annexe 1 : Plan d'alimentation 13

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50 – Télécopie : 03.85.24.26.62
Courriel : qualinea.administration@orange.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 jaune cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières ou 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

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
- Alimentation avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**5 ans minimum**

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- les sélectionneurs ;
- les accouveurs ;
- les éleveurs ;
- les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abatteurs ;
- les ateliers de découpe ;

- les ateliers de conditionnement ;
- les ateliers de surgélation.

4.1.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG.

Après l'enlèvement complet des volailles, un premier exemplaire de la fiche d'élevage reste chez l'éleveur, un deuxième est transmis au fabricant d'aliment et l'original est remis à l'ODG.

Les abattoirs et ateliers de découpe transmettent la comptabilité étiquettes de chaque bande abattue à l'ODG comportant notamment :

- date d'abattage
- nom de l'éleveur et référence de la bande
- 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 ou détériorées
- nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).

4.1.2. Tenue des registres

A chaque étape de la filière, du couvoir jusqu'à la vente des volailles, les acteurs mettent en œuvre des moyens permettant d'assurer la traçabilité de leurs produits.

Au niveau du couvoir :

Pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un numéro de bande spécifique à une fiche d'élevage est affecté. C'est ce numéro de bande qui va permettre d'assurer la traçabilité du lot de la livraison des oisillons jusqu'au consommateur.

Au niveau de l'alimentation :

Le fabricant d'aliment et l'éleveur doivent veiller à respecter les périodes de transition alimentaire. Chaque livraison d'aliment est associée à un Bon de Livraison, laissé dans la fiche l'élevage. Le tonnage livré est ensuite inscrit par l'éleveur sur la fiche d'élevage.

Au niveau de l'élevage :

Pour chaque lot mis en place, un Certificat d'Origine faisant office de bon de livraison est remis à l'éleveur par le couvoir. Il indique :

- le nom et le code du couvoir, nom du chauffeur, date de livraison,
- le numéro d'homologation, la souche, le numéro de parquet, le nombre d'oisillons livrés, date de naissance, numéro de bande,
- le nom et adresse de l'éleveur, le numéro de bâtiment et code groupement de la fiche d'élevage associée à la livraison.

La fiche d'élevage permet de retracer toute la vie du lot de volailles où figure le numéro de bande. Elle porte des informations relatives aux mouvements des animaux, aux soins et à leur entretien. Chaque enlèvement est accompagné d'un Bon d'Enlèvement Partiel numéroté indiquant :

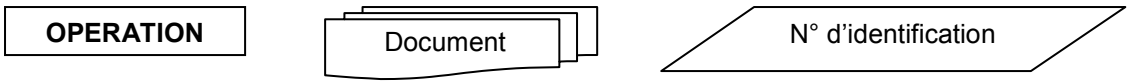
- le nom de l'éleveur,
- le numéro d'homologation, le numéro de bande, le nombre et le poids enlevé,
- le type, la date de l'enlèvement, le nom du chauffeur, heure de départ de l'élevage, l'heure d'arrivée à l'abattoir.

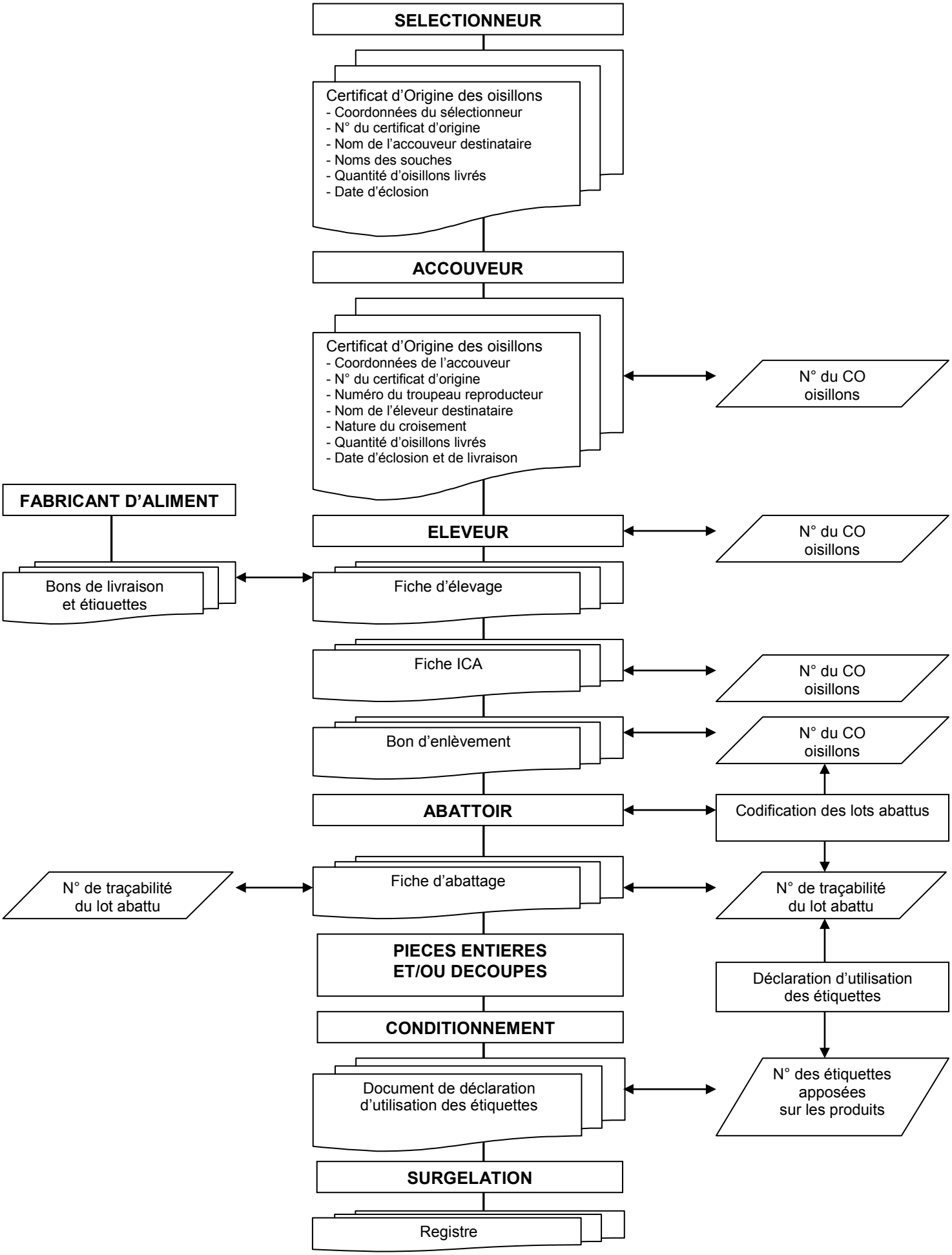
L'éleveur remet un exemplaire du BEP au chauffeur et en conserve un pour lui.

Au niveau de l'abattoir :

- pour les pièces entières : tout au long de l'abattage, les carcasses sont identifiées et contrôlées de la réception sur le quai jusqu'à leur expédition. Un lot est identifié par le nom de l'éleveur ou le numéro du BEP, le numéro d'homologation, la date d'abattage et l'heure d'entrée en ressuage.
- pour les découpes : le registre comprend notamment
  - nombre de carcasses de poulets cédées à l'atelier de découpe,
  - nombre de pièces produites par type de morceaux,
  - nombre de pièces labellisées par type de morceaux,
  - décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe.

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende : 


SELECTIONNEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées du sélectionneur
- N° du certificat d'origine
- Nom de l'accouveur destinataire
- Noms des souches
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion
ACCOUVEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées de l'accouveur
- N° du certificat d'origine
- Numéro du troupeau reproducteur
- Nom de l'éleveur destinataire
- Nature du croisement
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion et de livraison
N° du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
ELEVEUR
N° du CO oisillons
Bons de livraison et étiquettes
Fiche d'élevage
Fiche ICA
N° du CO oisillons
Bon d'enlèvement
N° du CO oisillons
ABATTOIR
Codification des lots abattus
N° de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
N° de traçabilité du lot abattu
PIECES ENTIERES ET/OU DECOUPES
Déclaration d'utilisation des étiquettes
CONDITIONNEMENT
Document de déclaration d'utilisation des étiquettes
N° des étiquettes apposées sur les produits
SURGELATION
Registre

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

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
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulets à pattes jaunes, cou nu. ♀ \ ♂ : T44N, S77N ; JA57 : T457N, S757N ; SA51 : T451N
S3.	Modalités de dépannage en oisillons entre couvoirs	- Les oisillons mis en place dans un bâtiment proviennent d'un seul et même couvoir : le couvoir fournisseur. - Le dépannage entre couvoirs (uniquement entre couvoirs habilités en production label rouge par un organisme certificateur pour les croisements considérés), est toléré en cas d'accident de production ou d'éclosion dans le couvoir fournisseur.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Les œufs sont systématiquement pesés à la calibreuse jusqu'à ce que 90% des œufs atteignent le poids minimal. Cette période varie en fonction des troupeaux et dure au minimum deux semaines. - Quand cet objectif est atteint, le tri des œufs se fait manuellement en élevage à l'aide d'un peson.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Maitrise de l'acidité des huiles végétales	5% maximum
S7.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Pratiques d'élevage	Le débecquage, le désonglage ainsi que l'utilisation d'oreillères sont interdits.

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.	Types de bâtiment autorisés	- Les bâtiments « en dur » (structure non démontable reposant sur des fondations et dont la couverture n'est pas en plastique). - Les bâtiments « tunnel » plastiques (structure démontable, couverture composée d'une bâche plastique).
S10.	Implantation et aménagement des bâtiments	- Orientation des bâtiments : ils sont orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou prévoir des brise-vents efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies…) ou artificiels (filets…) ; - Implantation du bâtiment : ils sont implantés à proximité d'une plantation arborée (si une telle plantation existe), les trappes face à cette plantation ; - Trappes : elles sont réparties de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles. - Le soubassement des murs en parpaings des bâtiments « en dur » est recouvert d'un enduit lisse et les protections latérales posées sur les côtés intérieurs des bâtiments « tunnels » sont placés entre les arceaux métalliques et la bâche.
S11.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	- Les bâtiments devront prendre en compte le lieu d'implantation (éviter de rompre l'harmonie du paysage, utiliser la topographie et/ou la végétation pour intégrer le bâtiment dans le paysage ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Pour les bâtiments en dur, des matériaux et des couleurs en harmonie avec le site et le style régional doivent être choisis.

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 l'implantation des arbres	Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur…).
S14.	**Rotation des parcours**	**La rotation des parcours s'effectue avec un repos de 8 semaines minimum.**

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Gestion du fumier	En période d'élevage, il ne doit pas y avoir de fumier aux abords du bâtiment.

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Conditions de nettoyage et de désinfection du bâtiment	Le nettoyage et la désinfection doivent respecter les consignes du plan de prophylaxie sanitaire validé par le vétérinaire conseil.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Conditions de déchargement des caisses	Le déchargement des caisses se fait dans le calme et sans brutalité afin de limiter le stress des animaux et d'éviter les accidents qui déprécient la qualité du produit.
S18.	Maitrise de la propreté du quai	Le sol du quai doit être maintenu propre (propreté visuelle).
S19.	Conditions d'identification des volailles	Les piles de cages sont identifiées si les caractéristiques visuelles des animaux ne permettent pas de les distinguer.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	**Conditions de saignée**	Durée de saignée : **≥ 1 minute 35 secondes**.
S21.	Durée d'échaudage	Au minimum 1 minute 30 secondes.
S22.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

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
S23.	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions d'identification des volailles nues	Utilisation d'un système inviolable et/ou non réutilisable (baguage, étiquette autocollante…).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Conditions d'identification des pièces de découpe	Si le conditionnement et la pose de l'étiquette ne sont pas réalisés immédiatement après la découpe dans la salle de découpe, les morceaux de découpe doivent être placés dans des emballages (caissettes ou autres) différents de ceux utilisés pour la découpe non label rouge. Ils sont stockés par piles identifiées (identification du lot d'origine, mention du jour de découpe) et regroupés dans une zone spécifique de la chambre de stockage afin d'éviter toute confusion.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Qualité de la surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Conditions d'étiquetage des pièces de découpe	Pour le conditionnement en « vrac », les dispositions suivantes s'appliquent : - Sur le colis : Apposition d'une étiquette comportant toutes les allégations définies pour l'étiquetage volailles individuelles (logo, mentions réglementaires, mode d'élevage, marque commerciale…), le nombre et type de morceaux (chaque colis ne pouvant contenir qu'un seul type de morceaux conformément à la réglementation CE sur les volailles), la DLC. - Sur chaque morceau : Apposition d'une petite étiquette individuelle numérotée non réutilisable comportant le logo label rouge, la dénomination du produit, le numéro d'homologation et la DLC. Apposition de l'estampille vétérinaire.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Teneur en matières grasses	Documentaire **Mesures**
C	Matières premières autorisées	Documentaire **Mesures**
C	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire **Mesures**
C	Élevage en bande unique	Documentaire
C	Densité des volailles dans le bâtiment	Documentaire **Visuelle**
C	Priorité d'abattage	Documentaire Visuelle

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

	Aliment démarrage J1 à J28		Aliment croissance J29 à J53		Aliment finition J54 à l'abattage	
	% d'incorporation					
	MINI	MAX	MINI	MAX	MINI	MAX
TOTAL Grains de céréales et produits dérivés	50		75		75	
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho…)	10	65	5	60	5	60
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale…)	5	70	5	70	5	60
Sous-produits de céréales*	0	7.5	0	11.25	0	11.25
Graines ou fruits d'Oléagineux et produits dérivés - Graines - Tourteaux - Huiles	0	54	0	30	0	30
Graines de légumineuses et produits dérivés (pois, lupin, féverole…)	0	10	0	15	0	20
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés.	0	10	0	10	0	10
Minéraux et produits dérivés	1	5	1	5	1	5
Additifs	0	3	0	3	0	3

* Le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 10/02 « Poularde blanche fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimentée 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 3

4.1. Identification des opérateurs 3
4.1.1. Obligations déclaratives 4
4.1.2. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 5

5. MÉTHODE D'OBTENTION 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 7
5.5. Élevage 8
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
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 9
5.5.4.1. Traitements 9
5.5.4.2. Vide sanitaire 9
5.5.5. Enlèvement de la bande 9
5.5.6. Ramassage et transport 10
5.6. Abattage 10
5.6.1. Attente avant abattage 10
5.6.2. Abattage 10
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 10
5.6.4. Ressuage 10
5.7. Conditionnement des volailles entières 10
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 10
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

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50 – Télécopie : 03.85.24.26.62
Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde blanche fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une poularde blanche non cou nu, fermière élevée en plein air, abattue à 120 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières, 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

Cf. conditions de production communes

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 75% de céréales

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**5 ans minimum**

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- les sélectionneurs ;
- les accouveurs ;
- les éleveurs ;
- les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;
- les fabricants d'aliments ;

- les abatteurs ;
- les ateliers de conditionnement ;
- les ateliers de surgélation.

4.1.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG.

Après l'enlèvement complet des volailles, un premier exemplaire de la fiche d'élevage reste chez l'éleveur, un deuxième est transmis au fabricant d'aliment et l'original est remis à l'ODG.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque bande abattue à l'ODG comportant notamment :
- date d'abattage
- nom de l'éleveur et référence de la bande
- 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 ou détériorées
- nombre de carcasses labellisées.

4.1.2. Tenue des registres

A chaque étape de la filière, du couvoir jusqu'à la vente des volailles, les acteurs mettent en œuvre des moyens permettant d'assurer la traçabilité de leurs produits.

Au niveau du couvoir :

Pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un numéro de bande spécifique à une fiche d'élevage est affecté. C'est ce numéro de bande qui va permettre d'assurer la traçabilité du lot de la livraison des oisillons jusqu'au consommateur.

Au niveau de l'alimentation :

Le fabricant d'aliment et l'éleveur doivent veiller à respecter les périodes de transition alimentaire. Chaque livraison d'aliment est associée à un Bon de Livraison, laissé dans la fiche l'élevage. Le tonnage livré est ensuite inscrit par l'éleveur sur la fiche d'élevage.

Au niveau de l'élevage :

Pour chaque lot mis en place, un Certificat d'Origine faisant office de bon de livraison est remis à l'éleveur par le couvoir. Il indique :

- le nom et le code du couvoir, nom du chauffeur, date de livraison,
- le numéro d'homologation, la souche, le numéro de parquet, le nombre d'oisillons livrés, date de naissance, numéro de bande,
- le nom et adresse de l'éleveur, le numéro de bâtiment et code groupement de la fiche d'élevage associée à la livraison.

La fiche d'élevage permet de retracer toute la vie du lot de volailles où figure le numéro de bande. Elle porte des informations relatives aux mouvements des animaux, aux soins et à leur entretien. Chaque enlèvement est accompagné d'un Bon d'Enlèvement Partiel numéroté indiquant :

- le nom de l'éleveur,
- le numéro d'homologation, le numéro de bande, le nombre et le poids enlevé,
- le type, la date de l'enlèvement, le nom du chauffeur, heure de départ de l'élevage, l'heure d'arrivée à l'abattoir.

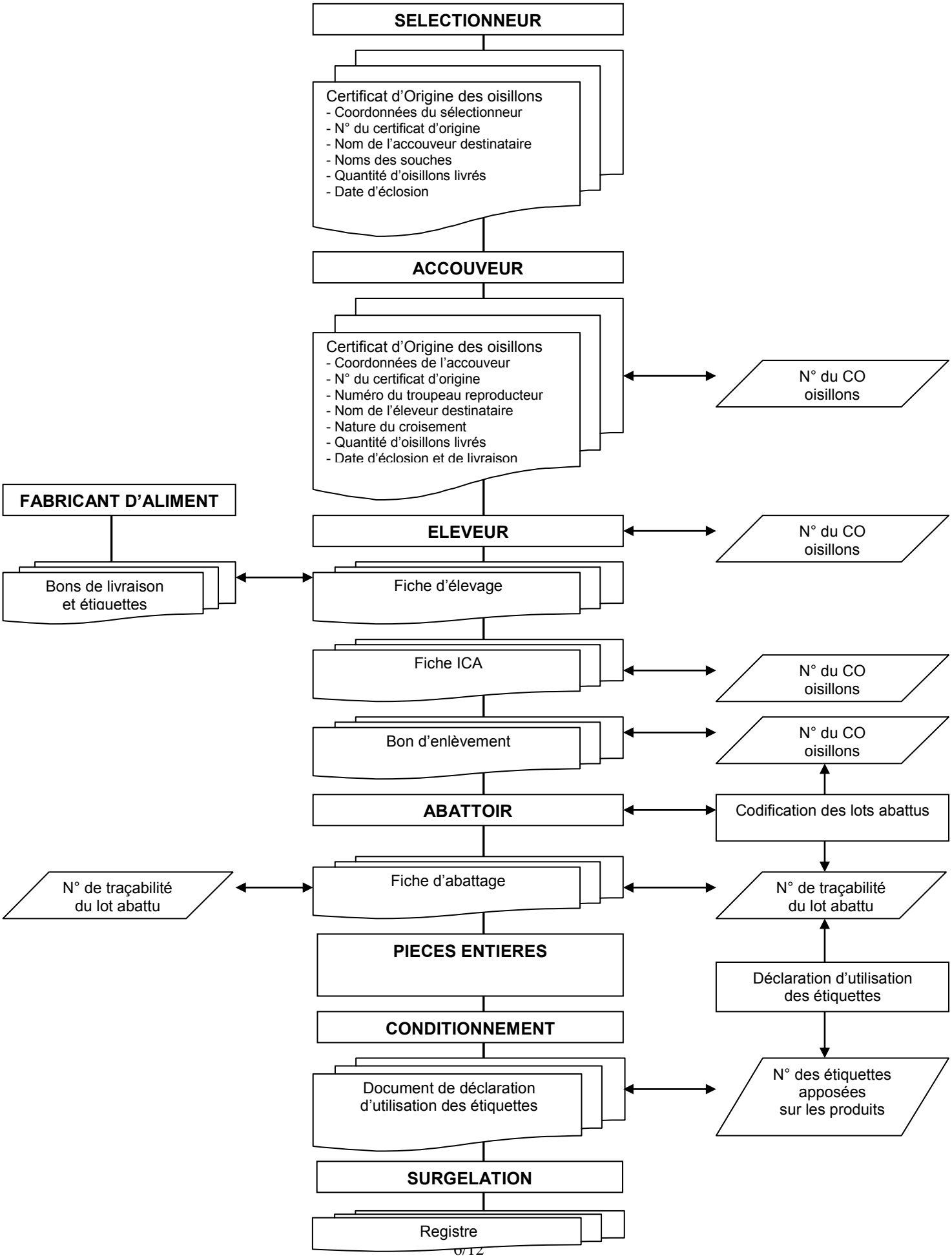
L'éleveur remet un exemplaire du BEP au chauffeur et en conserve un pour lui.

Au niveau de l'abattoir :

- pour les pièces entières : tout au long de l'abattage, les carcasses sont identifiées et contrôlées de la réception sur le quai jusqu'à leur expédition. Un lot est identifié par le nom de l'éleveur ou le numéro du BEP, le numéro d'homologation, la date d'abattage et l'heure d'entrée en ressuage.

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante




SELECTIONNEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées du sélectionneur
- N° du certificat d'origine
- Nom de l'accouveur destinataire
- Noms des souches
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion
ACCOUVEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées de l'accouveur
- N° du certificat d'origine
- Numéro du troupeau reproducteur
- Nom de l'éleveur destinataire
- Nature du croisement
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion et de livraison
N° du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
ELEVEUR
N° du CO oisillons
Bons de livraison et étiquettes
Fiche d'élevage
Fiche ICA
N° du CO oisillons
Bon d'enlèvement
N° du CO oisillons
ABATTOIR
Codification des lots abattus
N° de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
N° de traçabilité du lot abattu
PIECES ENTIERES
Déclaration d'utilisation des étiquettes
CONDITIONNEMENT
Document de déclaration d'utilisation des étiquettes
N° des étiquettes apposées sur les produits
SURGELATION
Registre

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

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
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulardes à pattes blanches, non cou nu. ♀ \ ♂ : T55 / I66 JA57 : T557 / I657 SA51 : T551 / —
S3.	Modalités de dépannage en oisillons entre couvoirs	- Les oisillons mis en place dans un bâtiment proviennent d'un seul et même couvoir : le couvoir fournisseur. - Le dépannage entre couvoirs (uniquement entre couvoirs habilités en production label rouge par un organisme certificateur pour les croisements considérés), est toléré en cas d'accident de production ou d'éclosion dans le couvoir fournisseur.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Les œufs sont systématiquement pesés à la calibreuse jusqu'à ce que 90% des œufs atteignent le poids minimal. Cette période varie en fonction des troupeaux et dure au minimum deux semaines. - Quand cet objectif est atteint, le tri des œufs se fait manuellement en élevage à l'aide d'un peson.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Maitrise de l'acidité des huiles végétales	5% maximum
S7.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Pratiques d'élevage	Le débecquage, le désonglage ainsi que l'utilisation d'oreillères sont interdits.
S9.	Composition des bandes	Les bandes mises en place sont composées de femelles uniquement.
S10.	Condition de finition	Dans le cas d'apparition de signes de maturité sexuelle, sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de poulardes en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment. L'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.1. 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
S11.	Types de bâtiment autorisés	- Les bâtiments « en dur » (structure non démontable reposant sur des fondations et dont la couverture n'est pas en plastique). - Les bâtiments « tunnel » plastiques (structure démontable, couverture composée d'une bâche plastique).
S12.	Implantation et aménagement des bâtiments	- Orientation des bâtiments : ils sont orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou prévoir des brise-vents efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies…) ou artificiels (filets…) ; - Implantation du bâtiment : ils sont implantés à proximité d'une plantation arborée (si une telle plantation existe), les trappes face à cette plantation ; - Trappes : elles sont réparties de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles. - Le soubassement des murs en parpaings des bâtiments « en dur » est recouvert d'un enduit lisse et les protections latérales posées sur les côtés intérieurs des bâtiments « tunnels » sont placés entre les arceaux métalliques et la bâche.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	- Les bâtiments devront prendre en compte le lieu d'implantation (éviter de rompre l'harmonie du paysage, utiliser la topographie et/ou la végétation pour intégrer le bâtiment dans le paysage ; - Pour les bâtiments en dur, des matériaux et des couleurs en harmonie avec le site et le style régional doivent être choisis.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Maitrise de l'implantation des arbres	Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur…).
S16.	**Rotation des parcours**	**La rotation des parcours s'effectue avec un repos de 8 semaines minimum.**

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Gestion du fumier	En période d'élevage, il ne doit pas y avoir de fumier aux abords du bâtiment.

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Conditions de nettoyage et de désinfection du bâtiment	Le nettoyage et la désinfection doivent respecter les consignes du plan de prophylaxie sanitaire validé par le vétérinaire conseil.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Conditions de déchargement des caisses	Le déchargement des caisses se fait dans le calme et sans brutalité afin de limiter le stress des animaux et d'éviter les accidents qui déprécient la qualité du produit.
S20.	Maitrise de la propreté du quai	Le sol du quai doit être maintenu propre (propreté visuelle).
S21.	Conditions d'identification des volailles	Les piles de cages sont identifiées si les caractéristiques visuelles des animaux ne permettent pas de les distinguer.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	**Conditions de saignée**	- Elle intervient au plus tôt **7 secondes** après l'étourdissement. - Durée de saignée : **≥ 1 minute 35 secondes**.
S23.	Durée d'échaudage	Au minimum 1 minute 30 secondes.
S24.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

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**	**Supérieure ou égale à 3 heures 30 minutes.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Conditions d'identification des volailles nues	Utilisation d'un système inviolable et/ou non réutilisable (baguage, étiquette autocollante…).

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

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Teneur en matières grasses	Documentaire **Mesures**
C	Matières premières autorisées	Documentaire **Mesures**
C	Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés	Documentaire **Mesures**
C	Élevage en bande unique	Documentaire
C	Densité en bâtiment	Documentaire **Visuelle**
C	Priorité d'abattage	Documentaire Visuelle

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

	Aliment démarrage J1 à J28		Aliment croissance J29 à J73		Aliment finition J74 à la claustration		Aliment finition pendant la claustration	
	% d'incorporation							
	MINI	MAX	MINI	MAX	MINI	MAX	MINI	MAX
TOTAL Grains de céréales et produits dérivés	50		75		75		80	
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho…)	10	65	5	40	5	60	5	60
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale…)	5	70	5	70	5	60	5	60
Sous-produits de céréales*	0	7.5	0	11.25	0	11.25	0	12
Graines ou fruits d'Oléagineux et produits dérivés - Graines - Tourteaux - Huiles	0	54	0	30	0	30	0	30
Graines de légumineuses et produits dérivés (pois, lupin, féverole…)	0	10	0	15	0	20	0	20
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés.	0	10	0	10	0	10	0	10
Minéraux et produits dérivés	1	5	1	5	1	5	1	5
Poudre de lait	0	0	0	0	0	0	5	10
Additifs	0	3	0	3	0	3	0	3

* Le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/98 homologué par l'arrêté du 31 août 2017

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/98 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 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 3
4.1. Identification des opérateurs 3
4.1.1. Obligations déclaratives 4
4.1.2. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 6
5. MÉTHODE D'OBTENTION 8
5.1. Schéma de vie 8
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 9
5.5. Élevage 9
5.5.1. Provenance des volailles 10
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 11
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 11
5.5.4.1. Traitements 11
5.5.4.2. Vide sanitaire 11
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 12
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 12
5.6.4. Ressuage 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 13
5.9. Transformation 13
5.10. Surgélation 13
6. ÉTIQUETAGE 13
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 13
Annexe 1 : Plan d'alimentation 14

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50 – Télécopie : 03.85.24.26.62
Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon blanc, fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes.
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 minimum de maïs	20% minimum de maïs au stade de l'engraissement	Pas d'exigences
Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures	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 75% de céréales

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**5 ans minimum**

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- les sélectionneurs ;

- les accouveurs ;
- les éleveurs ;
- les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abatteurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les ateliers de conditionnement.

4.1.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattus à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :
- la mortalité,
- les pesées,
- les traitements,
- le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- la comptabilité du lot,
- la date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

4.1.2. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Les sélectionneurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots de reproducteurs,
- la date de naissance des parquets reproducteurs, le nombre livré et leur destination,
- le nombre d'œuf à couver produit par parquet, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver,
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits, la destination des animaux issus des tris effectués au cours de la sélection.

Les accouveurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots reproducteurs,
- la date de naissance des lots, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur,
- le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs),
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits,
- la date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons,
- pour les échanges d'œufs : l'origine des œufs, leur destination, la date et le nombre d'œufs livrés

Les transporteurs (mandatés par les abattoirs) doivent enregistrer les données suivantes :
- le nom de l'éleveur,

- le numéro de l'abattoir,
- le nombre de volailles enlevées,
- la date et l'heure d'enlèvement du lot,
- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.

Les fabricants d'aliments doivent enregistrer les données suivantes pour chaque livraison d'aliment :
- la formule ouverte de l'aliment,
- les quantités livrées,
- le nom de l'éleveur livré,
- le bâtiment livré,
- la date de livraison.

Les éleveurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- la provenance des oisillons,
- la date de naissance des oisillons,
- le nombre d'oisillons mis en place,
- la date de mise en place des lots d'un même âge,
- la provenance, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire,
- les traitements effectués,
- le nombre de mort,
- les dates, les heures de mise à jeun et d'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés,
- la date du premier jour d'accès au parcours.

Les abatteurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- l'identification de l'éleveur, l'identification du lot et la date de labellisation possible des volailles, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage, l'heure d'entrée et de sortie de ressuage,
- le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.

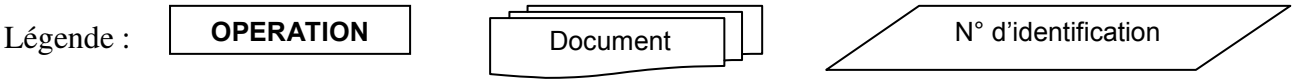
Les ateliers de découpes doivent enregistrer les données suivantes par lot de volailles :
- la date et l'heure du démarrage de la découpe,
- le poids et le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe,
- le nombre de pièces produites par type de morceaux,
- le poids et le nombre de pièces labellisées par type de morceaux,
- le poids de sortie des déchets de découpe,
- le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe,
- 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 ou détériorées,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'UVC ou de sacs,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'équivalent volaille.

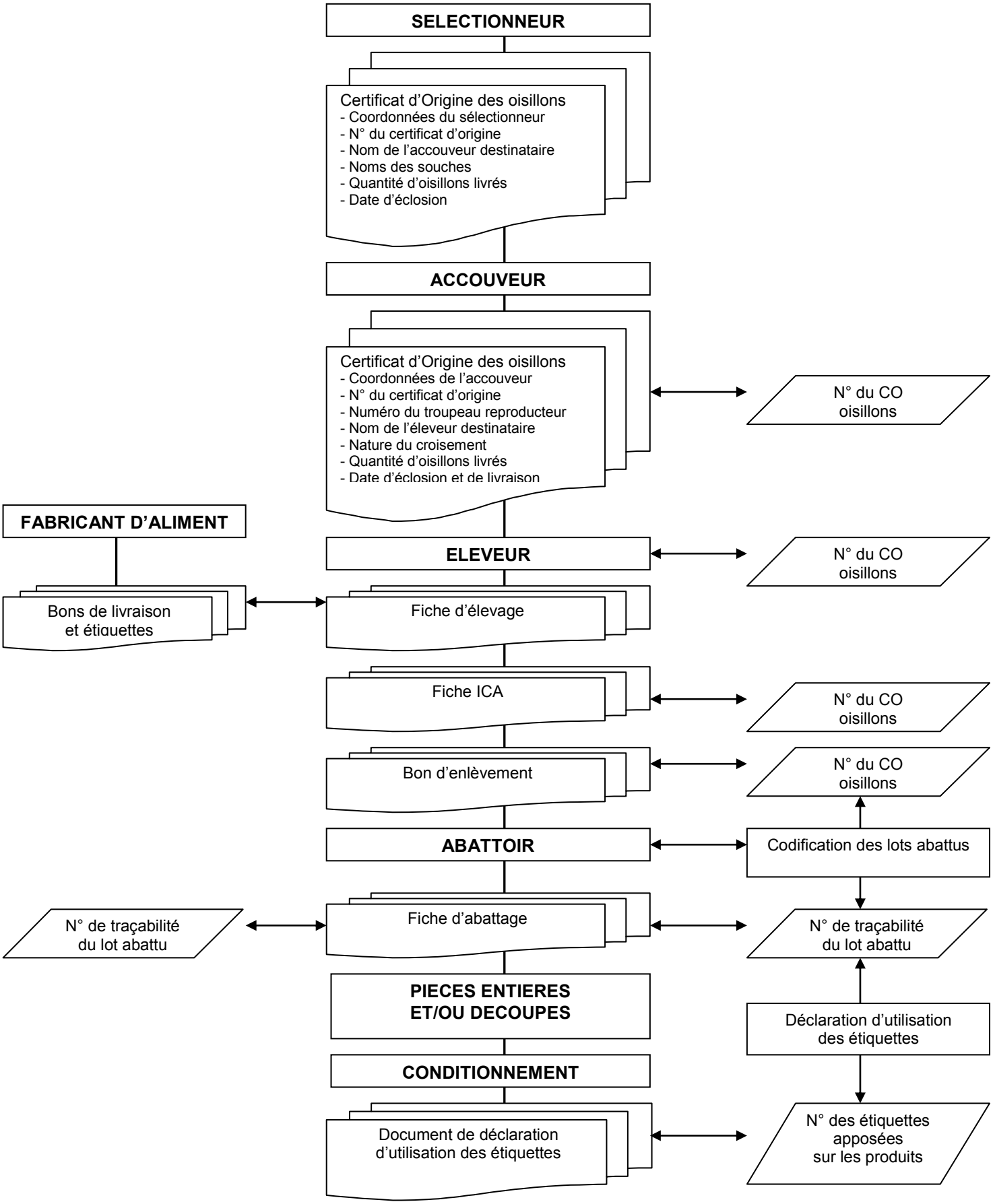
Dans le cas d'un ressuage sur chariots, il est affiché sur chaque chariot notamment le nom de l'éleveur ou le numéro du lot, la date et de l'heure d'abattage.
Dans le cas d'un ressuage en caisses : identification des piles de caisses.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de l'élevage tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- les surfaces des bâtiments,
- les surfaces des parcours,
- la tenue à jour du guide d'élevage,
- l'archivage des documents de traçabilité,
- l'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante




SELECTIONNEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées du sélectionneur
- N° du certificat d'origine
- Nom de l'accouveur destinataire
- Noms des souches
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion
ACCOUVEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées de l'accouveur
- N° du certificat d'origine
- Numéro du troupeau reproducteur
- Nom de l'éleveur destinataire
- Nature du croisement
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion et de livraison
N° du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
ELEVEUR
N° du CO oisillons
Bons de livraison et étiquettes
Fiche d'élevage
Fiche ICA
N° du CO oisillons
Bon d'enlèvement
N° du CO oisillons
ABATTOIR
Codification des lots abattus
N° de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
N° de traçabilité du lot abattu
PIECES ENTIERES ET/OU DECOUPES
Déclaration d'utilisation des étiquettes
CONDITIONNEMENT
Document de déclaration d'utilisation des étiquettes
N° des étiquettes apposées sur les produits

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Remise du certificat d'origine	Une traçabilité de l'origine des oisillons doit être assurée : le sélectionneur remet à l'accouveur un certificat d'origine établi lors de la mise en place d'une bande de parentaux.

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Chapons à pattes blanches.

♀ \ ♂	T55H	T55	I66
JA57			I657
SA51	T551H	T551	

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S6.	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine à la livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S8.	Validation préalable des formules autorisées	- Obligatoire pour toutes formules d'aliments ainsi que leurs caractéristiques nutritionnelles. - Toute modification de formule doit faire l'objet d'une proposition à l'ODG pour validation de cette nouvelle formule.
S9.	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S11.	Maitrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	- Dans le cas ou l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution pourra être autorisée au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. - Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. - Seule, est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S12.	Maitrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Respect des consignes du guide d'élevage, de la charte sanitaire et du programme de prophylaxie	L'éleveur doit suivre les consignes énoncées dans le guide d'élevage, la charte sanitaire diffusée par l'organisation de production, ainsi que le programme de prophylaxie.
S14.	Baguage des volailles	- Obligatoire à l'aile entre 3 et 9 semaines. - Bagues numérotées.
S15.	Composition des bandes	Les bandes mis en place sont composés de mâles uniquement.

S16.	Condition de finition	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons, sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de chapons en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment. L'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription

5.5.1. 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
S17.	Implantation et aménagement des bâtiments	- Orientation des bâtiments : ils seront orientés de préférence à l'est ou au sud. Dans le cas d'orientation à l'ouest, un auvent (0,70 mètre minimum) sera conseillé pour protéger les trappes de la pluie ainsi que des coups de vent. Dans le cas d'orientation au nord (à n'utiliser que lorsque toute autre orientation est impossible), le bâtiment sera protégé du vent par une colline ou à défaut par des filets brise-vent de 1 mètre de hauteur minimum, fixés à environ 2 mètres devant les trappes de sortie. Ces filets brise-vent permettront de diminuer significativement la vitesse du vent. - Disposition des bâtiments : ils seront disposés de façon à ne pas être enterrés afin d'éviter les infiltrations. - Trappes : elles seront réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment. Leur nombre sera de deux minimums pour 100 m² de bâtiment. Lorsque la hauteur trappes/sol sera supérieure à 30 centimètres, l'accès aux trappes devra être facilité par un caillebotis.
S18.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	Les bâtiments devront tenir compte de l'insertion dans leur environnement, notamment des contraintes de couleur et d'implantation. Un volet paysager accompagnera toute demande de permis de construire.
S19.	Largeur minimale des trappes	50 cm.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Maitrise de l'implantation des arbres	Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur…).

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie obligatoire est établi. Il est soumis pour validation à un vétérinaire et ce y compris lors de chaque modification.
S23.	Maitrise des interventions sanitaires	Les interventions prévues doivent être limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux.

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
S24.	Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Conditions d'identification des volailles	Les différents lots sont identifiés à l'aide d'ardoises posées par les chauffeurs au moment du déchargement.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Conditions de séparation des lots sur la chaine d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.
S27.	Délai entre étourdissement et saignée	14 secondes maximum.
S28.	**Conditions de saignée**	Durée de saignée : **≥ 2 minutes** et ≤ 3 minutes.
S29.	**Conditions d'échaudage et de plumaison** (Température d'échaudage)	**Température maximum d'échaudage : 51,5°C.**
S30.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 minutes 20 secondes et 2 minutes 50 secondes.
S31.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Couleur de la peau	Translucide rosée.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 4 heures.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire **Mesures**
S9	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	Documentaire Mesures
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Démarrage de 0 à 28 jours maximum		**Période d'engraissement***				**Abattage**** (en claustration) A partir de 122 jours	
			Croissance de 29 jours à 63 jours maximum		**Finition** de 64 jours à 121 jours maximum			
	Mini	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Graines de céréales et produits dérivés de céréales	50	99,5	75	99,5	75	99,5	80	99,5
Dont sous-produits	≤ 15% du total « Graines de céréales et produits dérivés de céréales »							
Dont Maïs	-	-	20	-	20	-	20	-
Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés[1]	-	40	-	30	-	30	-	30
Graines de légumineuses et produits dérivés	-	20	-	20	-	20	-	20
Tubercules et racines et produits dérivés : betterave, pomme de terre.	-	10	-	10	-	10	-	10
Autres graines et fruits et produits dérivés : raisin.	-	10	-	10	-	10	-	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	-	-	-	5	-	5	-	5
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines	-	2	-	2	-	2	-	2
Minéraux et produits dérivés	0.5	5	0.5	5	0.5	5	0.5	5
Additifs	-	3	-	3	-	3	-	3
Taux de matières grasses total	-	6	-	6	-	6	-	6

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de céréales et de produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.
** La quantité totale d'aliment administrée pendant les 4 dernières semaines au moins (finition en claustration) contient au minimum 80% de céréales et de produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

[1] concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 16/97 « Oie fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 140 jours minimum
- Alimentée avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 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 3
4.1. Identification des opérateurs 3
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. Schéma de vie 6
5.2. Sélection 6
5.3. Multiplication / Accouvage 6
5.3.1. Oisillons mis en place 6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.4. Alimentation des volailles 6
5.5. Élevage 6
5.5.1. Provenance des volailles 6
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 6
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 6
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.5.3. Parcours 7
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 7
5.5.4.1. Traitements 7
5.5.4.2. Vide sanitaire 7
5.5.5. Enlèvement de la bande 7
5.5.6. Ramassage et transport 7
5.6. Abattage 7
5.6.1. Attente avant abattage 7
5.6.2. Abattage 7
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 8
5.6.4. Ressuage 8
5.7. Conditionnement des volailles entières 8
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.9. Transformation 8
5.10. Surgélation 8
6. ÉTIQUETAGE 8
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 8
Annexe 1 : Plan d'alimentation 10

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50 – Télécopie : 03.85.24.26.62
Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une oie à rôtir, fermière élevée en plein air, abattue à 140 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières, 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

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 140 jours minimum
- Alimentée avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**La durée d'archivage des documents de traçabilité est de 10 ans, sauf en élevage où elle est de :** - **5 ans pour les ordonnances vétérinaires,** - **3 ans pour les fiches d'élevage visée par les techniciens et par les contrôleurs lors de leurs passages,** - **3 ans pour les autres documents.**

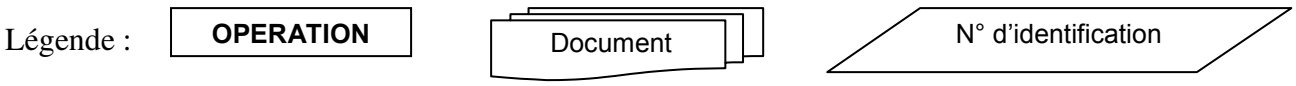
4.1. Identification des opérateurs

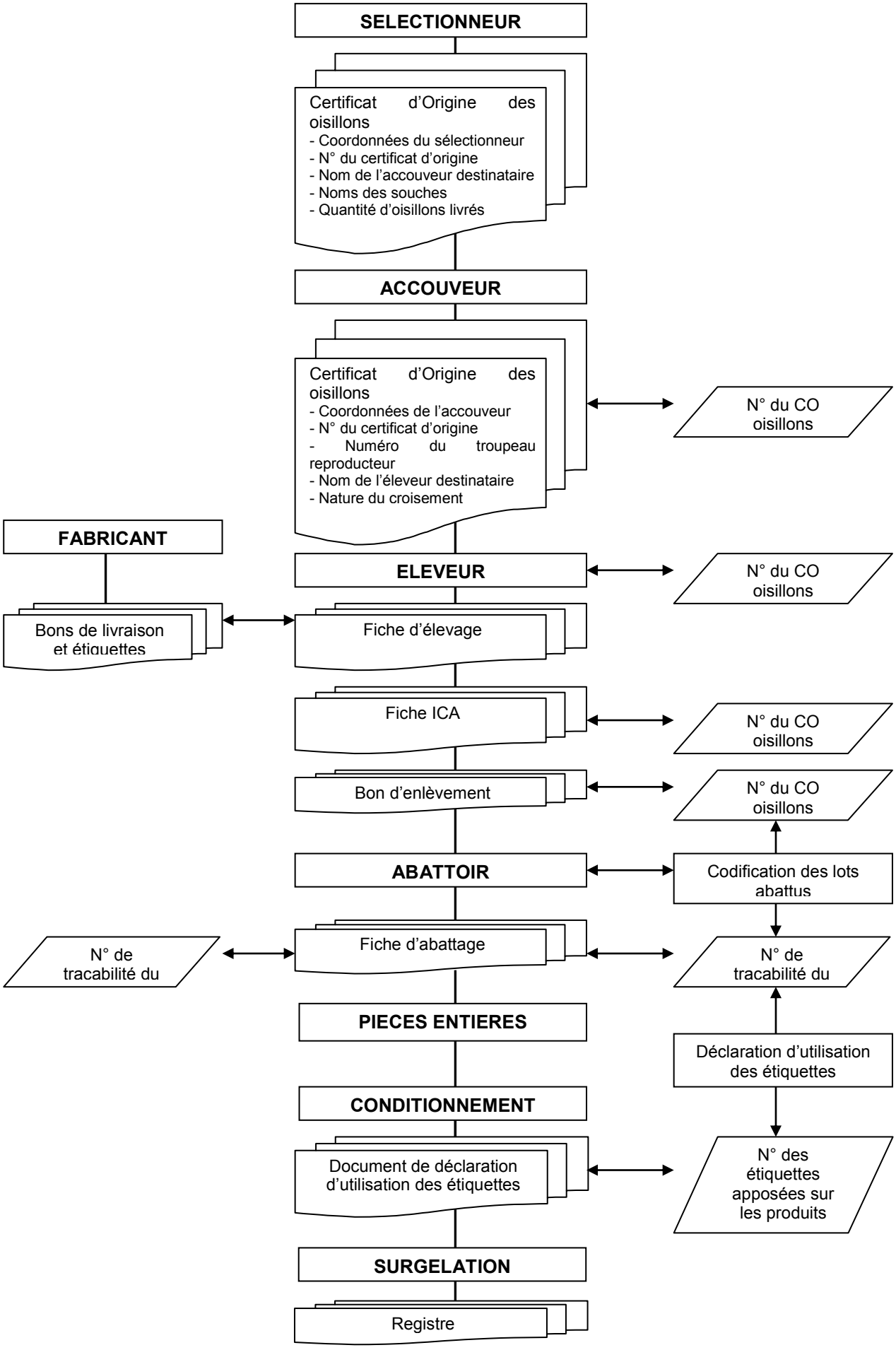
Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- les sélectionneurs ;
- les accouveurs ;

- les éleveurs ;
- les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abatteurs ;
- les ateliers de conditionnement ;
- les ateliers de surgélation.

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante




SELECTIONNEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées du sélectionneur
- N° du certificat d'origine
- Nom de l'accouveur destinataire
- Noms des souches
- Quantité d'oisillons livrés
ACCOUVEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées de l'accouveur
- N° du certificat d'origine
- Numéro du troupeau reproducteur
- Nom de l'éleveur destinataire
- Nature du croisement
N° du CO oisillons
FABRICANT
ELEVEUR
N° du CO oisillons
Bons de livraison et étiquettes
Fiche d'élevage
Fiche ICA
N° du CO oisillons
Bon d'enlèvement
N° du CO oisillons
ABATTOIR
Codification des lots abattus
N° de tracabilité du
Fiche d'abattage
N° de tracabilité du
PIECES ENTIERES
Déclaration d'utilisation des étiquettes
CONDITIONNEMENT
Document de déclaration d'utilisation des étiquettes
N° des étiquettes apposées sur les produits
SURGELATION
Registre

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

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
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Oies à rôtir ♂ / ♀ : JB L | JB M | MG 70 OB : SI4 LOURD | SI4 MEDIUM | - FG 70 : - | - | G 35

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**140 grammes.**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Un contrôle visuel du calibre des œufs à couver est effectué.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.

5.5. Élevage

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

Pas de conditions de production spécifiques

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
S6.	Maitrise de l'aménagement du parcours (Implantation des arbres)	- L'implantation des arbres doit être telle qu'elle favorise la sortie des volailles sur le parcours (proximité du bâtiment) sans présenter de risque pour le bâtiment. - Sur les 20 arbres au minimum, 10 arbres doivent être proches des trappes afin de favoriser la sortie des volailles. La distance entre les trappes et ces 10 arbres doit correspondre à celle des arbres à l'âge adulte. A titre exceptionnel, en fonction de la nature du sol, ces 10 arbres peuvent être plantés à une distance supérieure. - Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur…).

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

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

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Conditions d'identification des volailles	Les lots doivent être espacés de 1,5 mètres minimum sur les quais d'attente.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	**Conditions de saignée**	Durée de saignée : **≥ 1 minute 35 secondes**.

S9.	**Conditions de plumaison** (Température de la cire)	**Température de la cire de plumaison ≥ 55°C et ≤ 70°C.**
S10.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	**Poids**	- Poids minimum effilé : 3100 g **- Poids minimum éviscéré sans abat : 3000 g** **- Poids minimum saignée non vidée : 3300 g**

5.6.4. Ressuage

N°	Points à contrôler	Valeur-cible
S12.	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 2 heures 30 minutes.**
S13.	Maîtrise des conditions de ressuage	- La température du local de ressuage doit être strictement inférieure à +4°C, toutefois, lors du remplissage de la salle de ressuage avec des carcasses « chaudes », une température temporairement supérieure à +4°C peut être tolérée. - La température mesurée en sortie de l'équipement frigorifique (point le plus froid de la salle) doit être inférieure à +4°C.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Présentation des volailles	La présentation saignée non vidée est autorisée

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

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Conformité du croisement avec le produit terminal	Documentaire Visuel, **Technique**
C	Matières premières autorisées	Documentaire **Analyse**
S5	Respect du plan d'alimentation	Documentaire
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
C	Caractéristiques minimales des carcasses labellisables	**Visuel, Technique**

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

PERIODE DE DEMARRAGE (du 1er au 35ème jour maxi)		
Catégories	Taux minimum	Taux maximum
Graines de céréales jaunes		
Maïs		
Graines de céréales blanches		
Blé, orge, seigle, triticale,avoine, sorgho,millet, riz, épeautre...		
Sous-produits de céréales		
Son, remoulage, farines basses, gluten, drèche d'amidonnerie, de distillerie, de semoulerie, de malterie, germes, radicelles, co-produits de biocarburants...		*15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales*
TOTAL GRAINES DE CEREALES + PRODUITS DERIVES DE CEREALES	50%	
GRAINES OU FRUITS OLEAGINEUX ET PRODUITS DERIVES		
- Graines : colza, lin, soja, tournesol, arachide, cacao, coton, palme, coprah, carthame, olive, sésame, noix…	0%	
- Tourteaux : colza, lin, soja, tournesol, arachide, cacao, coton, palme, coprah, carthame, olive, sésame, noix…		
- Huiles : colza, soja, tournesol, lin, maïs, palme, arachide, olive…		
- Autres = coques, téguments…		
GRAINES DE LEGUMINEUSES ET -PRODUITS DERIVES		
Pois, pois-chiche, lupin, féverole, lentilles, haricots, guar, vesce, garosse…	0%	
AUTRES		
Manioc, pommes de terres, fécule, luzerne et dérivés, racine, canne, betterave, glycérol, mélasse, raisins…	0%	
Minéraux et produits dérivés	0%	
TAUX DE MATIERES GRASSES TOTALES DE L'ALIMENT EST LIMITE A 6 %		

PERIODE DE CROISSANCE (du 36ème au 86ème jour maxi)		
Catégories	Taux minimum	Taux maximum
Graines de céréales jaunes		
Maïs		
Graines de céréales blanches		
Blé, orge, seigle, triticale,avoine, sorgho,millet, riz, épeautre...		
Sous-produits de céréales		
Son, remoulage, farines basses, gluten, drèche d'amidonnerie, de distillerie, de semoulerie, de malterie, germes, radicelles, co-produits de biocarburants...		*15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales*
TOTAL GRAINES DE CEREALES + PRODUITS DERIVES DE CEREALES	70%	
GRAINES OU FRUITS OLEAGINEUX ET PRODUITS DERIVES		
- Graines : colza, lin, soja, tournesol, arachide, cacao, coton, palme, coprah, carthame, olive, sésame, noix…	0%	
- Tourteaux : colza, lin, soja, tournesol, arachide, cacao, coton, palme, coprah, carthame, olive, sésame, noix…		
- Huiles : colza, soja, tournesol, lin, maïs, palme, arachide, olive…		
- Autres = coques, téguments…		
GRAINES DE LEGUMINEUSES ET PRODUITS DERIVES		
Pois, pois-chiche, lupin, féverole, lentilles, haricots, guar, vesce, garosse…	0%	
AUTRES		
Manioc, pommes de terres, fécule, luzerne et dérivés, racine, canne, betterave, glycérol, mélasse, raisins…	0%	
Minéraux et produits dérivés	0%	
TAUX DE MATIERES GRASSES TOTALES DE L'ALIMENT EST LIMITE A 6 %		

PERIODE DE FINITION (du 87ème jour à l'abattage)		
Catégories	Taux minimum	Taux maximum
Graines de céréales jaunes		
Maïs		
Graines de céréales blanches		
Blé, orge, seigle, triticale,avoine, sorgho,millet, riz, épeautre...		
Sous-produits de céréales		
Son, remoulage, farines basses, gluten, drèche d'amidonnerie, de distillerie, de semoulerie, de malterie, germes, radicelles, co-produits de biocarburants...		*15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales*
TOTAL GRAINES DE CEREALES + PRODUITS DERIVES DE CEREALES	75%	
GRAINES OU FRUITS OLEAGINEUX ET PRODUITS DERIVES		
- Graines : colza, lin, soja, tournesol, arachide, cacao, coton, palme, coprah, carthame, olive, sésame, noix…	0%	
- Tourteaux : colza, lin, soja, tournesol, arachide, cacao, coton, palme, coprah, carthame, olive, sésame, noix…		
- Huiles : colza, soja, tournesol, lin, maïs, palme, arachide, olive…		
- Autres = coques, téguments…		
GRAINES DE LEGUMINEUSES ET PRODUITS DERIVES		
Pois, pois-chiche, lupin, féverole, lentilles, haricots, guar, vesce, garosse…	0%	
AUTRES		
Manioc, pommes de terres, fécule, luzerne et dérivés, racine, canne, betterave, glycérol, mélasse, raisins…	0%	
Minéraux et produits dérivés	0%	
TAUX DE MATIERES GRASSES TOTALES DE L'ALIMENT EST LIMITE A 6 %		

Cahier des charges du label rouge n° LA 25/88 homologué par l'arrêté du 31 août 2017

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 25/88 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum
- Alimentée 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 3
4.1. Identification des opérateurs 3
4.1.1. Obligations déclaratives 4
4.1.2. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 6
5. MÉTHODE D'OBTENTION 8
5.1. Schéma de vie 8
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 9
5.5. Élevage 9
5.5.1. Provenance des volailles 9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 10
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 11
5.5.4.1. Traitements 11
5.5.4.2. Vide sanitaire 11
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 12
5.6.4. Ressuage 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 12
5.9. Transformation 12
5.10. Surgélation 13
6. ÉTIQUETAGE 13
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 13
Annexe 1 : Plan d'alimentation 14

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50 – Télécopie : 03.85.24.26.62
Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une pintade, fermière élevée en plein air, abattue à 94 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières ou 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 minimum de maïs	20% minimum de maïs au stade de l'engraissement	Pas d'exigences
Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures	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 94 jours minimum
- Alimentée avec 75% de céréales

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**5 ans minimum**

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- les sélectionneurs ;

- les accouveurs ;
- les éleveurs ;
- les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abatteurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les ateliers de conditionnement ;
- les ateliers de surgélation.

4.1.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattus à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :
- la mortalité,
- les pesées,
- les traitements,
- le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- la comptabilité du lot,
- la date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

4.1.2. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Les sélectionneurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots de reproducteurs,
- la date de naissance des parquets reproducteurs, le nombre livré et leur destination,
- le nombre d'œuf à couver produit par parquet, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver,
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits, la destination des animaux issus des tris effectués au cours de la sélection.

Les accouveurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots reproducteurs,
- la date de naissance des lots, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur,
- le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs),
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits,
- la date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons,
- pour les échanges d'œufs : l'origine des œufs, leur destination, la date et le nombre d'œufs livrés

Les transporteurs (mandatés par les abattoirs) doivent enregistrer les données suivantes :

- le nom de l'éleveur,
- le numéro de l'abattoir,
- le nombre de volailles enlevées,
- la date et l'heure d'enlèvement du lot,
- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.

Les fabricants d'aliments doivent enregistrer les données suivantes pour chaque livraison d'aliment :
- la formule ouverte de l'aliment,
- les quantités livrées,
- le nom de l'éleveur livré,
- le bâtiment livré,
- la date de livraison.

Les éleveurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- la provenance des oisillons,
- la date de naissance des oisillons,
- le nombre d'oisillons mis en place,
- la date de mise en place des lots d'un même âge,
- la provenance, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire,
- les traitements effectués,
- le nombre de mort,
- les dates, les heures de mise à jeun et d'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés,
- la date du premier jour d'accès au parcours.

Les abatteurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- l'identification de l'éleveur, l'identification du lot et la date de labellisation possible des volailles, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage, l'heure d'entrée et de sortie de ressuage,
- le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.

Les ateliers de découpes doivent enregistrer les données suivantes par lot de volailles :
- la date et l'heure du démarrage de la découpe,
- le poids et le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe,
- le nombre de pièces produites par type de morceaux,
- le poids et le nombre de pièces labellisées par type de morceaux,
- le poids de sortie des déchets de découpe,
- le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe,
- 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 ou détériorées,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'UVC ou de sacs,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'équivalent volaille.

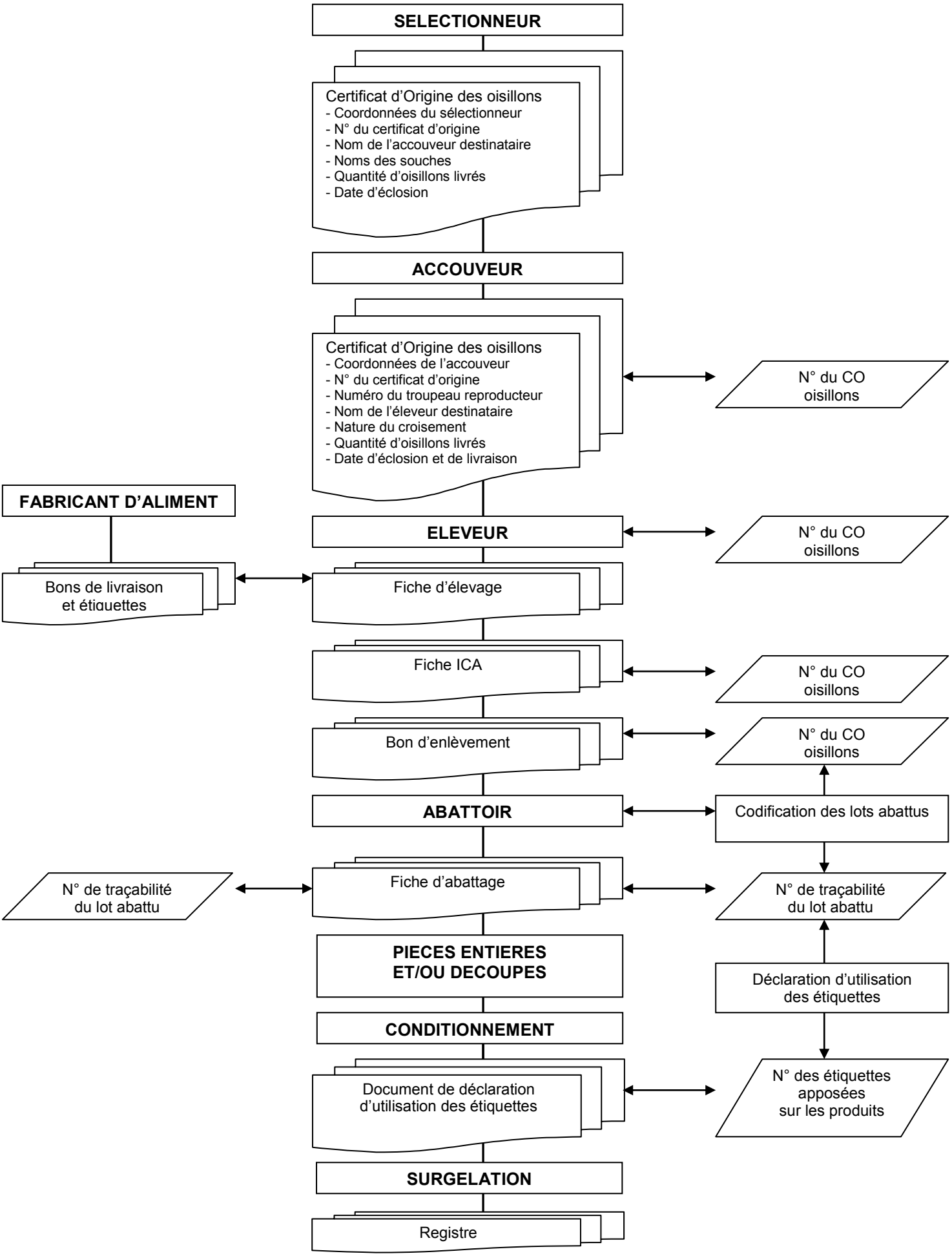
Dans le cas d'un ressuage sur chariots, il est affiché sur chaque chariot notamment le nom de l'éleveur ou le numéro du lot, la date et de l'heure d'abattage.
Dans le cas d'un ressuage en caisses : identification des piles de caisses.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de l'élevage tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- les surfaces des bâtiments,
- les surfaces des parcours,
- la tenue à jour du guide d'élevage,
- l'archivage des documents de traçabilité,
- l'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante




SELECTIONNEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées du sélectionneur
- N° du certificat d'origine
- Nom de l'accouveur destinataire
- Noms des souches
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion
ACCOUVEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées de l'accouveur
- N° du certificat d'origine
- Numéro du troupeau reproducteur
- Nom de l'éleveur destinataire
- Nature du croisement
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion et de livraison
N° du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
ELEVEUR
N° du CO oisillons
Bons de livraison et étiquettes
Fiche d'élevage
Fiche ICA
N° du CO oisillons
Bon d'enlèvement
N° du CO oisillons
ABATTOIR
Codification des lots abattus
N° de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
N° de traçabilité du lot abattu
PIECES ENTIERES ET/OU DECOUPES
Déclaration d'utilisation des étiquettes
CONDITIONNEMENT
Document de déclaration d'utilisation des étiquettes
N° des étiquettes apposées sur les produits
SURGELATION
Registre

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Remise du certificat d'origine	Une traçabilité de l'origine des oisillons doit être assurée : le sélectionneur remet à l'accouveur un certificat d'origine établi lors de la mise en place d'une bande de parentaux.

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	♀ / ♂ : GI55 | GL22 | ESSOR MI GI43 : GI543 | | | GL13 : | GL213 | ESSOR LF : | | ESSOR MI.LF

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	**Poids minimum des œufs à couver**	**40 grammes.**
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S6.	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine à la livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S8.	Validation préalable des formules autorisées	- Obligatoire pour toutes formules d'aliments ainsi que leurs caractéristiques nutritionnelles. - Toute modification de formule doit faire l'objet d'une proposition à l'ODG pour validation de cette nouvelle formule.
S9.	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**≥ 75% au stade de l'engraissement.**
S11.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S12.	Maitrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	- Dans le cas ou l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution pourra être autorisée au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. - Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. - Seule, est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S13.	Maitrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Respect des consignes du guide d'élevage, de la charte sanitaire et du programme de prophylaxie	L'éleveur doit suivre les consignes énoncées dans le guide d'élevage, la charte sanitaire diffusée par l'organisation de production, ainsi que le programme de prophylaxie.

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
S15.	Implantation et aménagement des bâtiments	- Orientation des bâtiments : ils seront orientés de préférence à l'est ou au sud. Dans le cas d'orientation à l'ouest, un auvent (0,70 mètre minimum) sera conseillé pour protéger les trappes de la pluie ainsi que des coups de vent. Dans le cas d'orientation au nord (à n'utiliser que lorsque toute autre orientation est impossible), le bâtiment sera protégé du vent par une colline ou à défaut par des filets brise-vent de 1 mètre de hauteur minimum, fixés à environ 2 mètres devant les trappes de sortie. Ces filets brise-vent permettront de diminuer significativement la vitesse du vent. - Disposition des bâtiments : ils seront disposés de façon à ne pas être enterrés afin d'éviter les infiltrations. - Trappes : elles seront réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment. Leur nombre sera de deux minimums pour 100 m² de bâtiment. Lorsque la hauteur trappes/sol sera supérieure à 30 centimètres, l'accès aux trappes devra être facilité par un caillebotis.
S16.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	Les bâtiments devront tenir compte de l'insertion dans leur environnement, notamment des contraintes de couleur et d'implantation. Un volet paysager accompagnera toute demande de permis de construire.
S17.	Largeur minimale des trappes	50 cm.

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
S18.	Maitrise de l'implantation des arbres	Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur…).
S19.	Type d'élevage	L'élevage se pratique sur parcours en plein air.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie obligatoire est établi. Il est soumis pour validation à un vétérinaire et ce y compris lors de chaque modification.
S21.	Maitrise des interventions sanitaires	Les interventions prévues doivent être limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux.

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
S22.	Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions d'identification des volailles	Les différents lots sont identifiés à l'aide d'ardoises posées par les chauffeurs au moment du déchargement.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions de séparation des lots sur la chaine d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.
S25.	Délai entre étourdissement et saignée	14 secondes maximum.
S26.	**Conditions de saignée**	Durée de saignée : **≥ 2 minutes** et ≤ 3 minutes.

S27.	**Conditions d'échaudage et de plumaison** (Température d'échaudage)	**Température maximum d'échaudage : 51,5°C.**
S28.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 minutes 20 secondes et 2 minutes 50 secondes.
S29.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Couleur de la peau	Jaune.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Qualité de la surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S9	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	Documentaire Mesures
C S10	Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés	Documentaire **Mesures**
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Démarrage de 0 à 28 jours maxi		**Période d'engraissement***			
			Croissance du 29ème jour à 63 jours maximum		**Finition/abattage** 64 jours et plus	
	Mini	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Graines de céréales et produits dérivés de céréales	50	99,5	75	99,5	75	99,5
Dont sous-produits	≤ 15% du total « Graines de céréales et produits dérivés de céréales »					
Dont Maïs	-	-	20	-	20	-
Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés[1]	-	40	-	30	-	30
Graines de légumineuses et produits dérivés	-	20	-	20	-	20
Tubercules et racines et produits dérivés : betterave, pomme de terre.	-	10	-	10	-	10
Autres graines et fruits et produits dérivés : raisin.	-	10	-	10	-	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	-	-	-	5	-	5
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines	-	2	-	2	-	2
Minéraux et produits dérivés	0.5	5	0.5	5	0.5	5
Additifs	-	3	-	3	-	3
Taux de matières grasses total	-	6	-	6	-	6

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de céréales et de produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

[1] concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 28/01 « Poularde blanche fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimentée 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 3
4.1. Identification des opérateurs 3
4.1.1. Obligations déclaratives 4
4.1.2. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 6
5. MÉTHODE D'OBTENTION 8
5.1. Schéma de vie 8
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 9
5.5. Élevage 9
5.5.1. Provenance des volailles 10
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 11
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 11
5.5.4.1. Traitements 11
5.5.4.2. Vide sanitaire 11
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 12
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 12
5.6.4. Ressuage 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 13
5.9. Transformation 13
5.10. Surgélation 13
6. ÉTIQUETAGE 13
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 13
Annexe 1 : Plan d'alimentation 14

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50 – Télécopie : 03.85.24.26.62
Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde blanche fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une poularde blanche, fermière élevée en plein air, abattue à 120 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes.
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 minimum de maïs	20% minimum de maïs au stade de l'engraissement	Pas d'exigences
Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures	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 75% de céréales

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**5 ans minimum**

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- les sélectionneurs ;
- les accouveurs ;
- les éleveurs ;
- les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abatteurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les ateliers de conditionnement.

4.1.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattus à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :
- la mortalité,
- les pesées,
- les traitements,
- le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- la comptabilité du lot,
- la date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

4.1.2. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Les sélectionneurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots de reproducteurs,
- la date de naissance des parquets reproducteurs, le nombre livré et leur destination,
- le nombre d'œuf à couver produit par parquet, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver,
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits, la destination des animaux issus des tris effectués au cours de la sélection.

Les accouveurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots reproducteurs,
- la date de naissance des lots, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur,
- le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs),
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits,
- la date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons,
- pour les échanges d'œufs : l'origine des œufs, leur destination, la date et le nombre d'œufs livrés

Les transporteurs (mandatés par les abattoirs) doivent enregistrer les données suivantes :

- le nom de l'éleveur,
- le numéro de l'abattoir,
- le nombre de volailles enlevées,
- la date et l'heure d'enlèvement du lot,
- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.

Les fabricants d'aliments doivent enregistrer les données suivantes pour chaque livraison d'aliment :
- la formule ouverte de l'aliment,
- les quantités livrées,
- le nom de l'éleveur livré,
- le bâtiment livré,
- la date de livraison.

Les éleveurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- la provenance des oisillons,
- la date de naissance des oisillons,
- le nombre d'oisillons mis en place,
- la date de mise en place des lots d'un même âge,
- la provenance, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire,
- les traitements effectués,
- le nombre de mort,
- les dates, les heures de mise à jeun et d'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés,
- la date du premier jour d'accès au parcours.

Les abatteurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- l'identification de l'éleveur, l'identification du lot et la date de labellisation possible des volailles, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage, l'heure d'entrée et de sortie de ressuage,
- le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.

Les ateliers de découpes doivent enregistrer les données suivantes par lot de volailles :
- la date et l'heure du démarrage de la découpe,
- le poids et le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe,
- le nombre de pièces produites par type de morceaux,
- le poids et le nombre de pièces labellisées par type de morceaux,
- le poids de sortie des déchets de découpe,
- le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe,
- 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 ou détériorées,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'UVC ou de sacs,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'équivalent volaille.

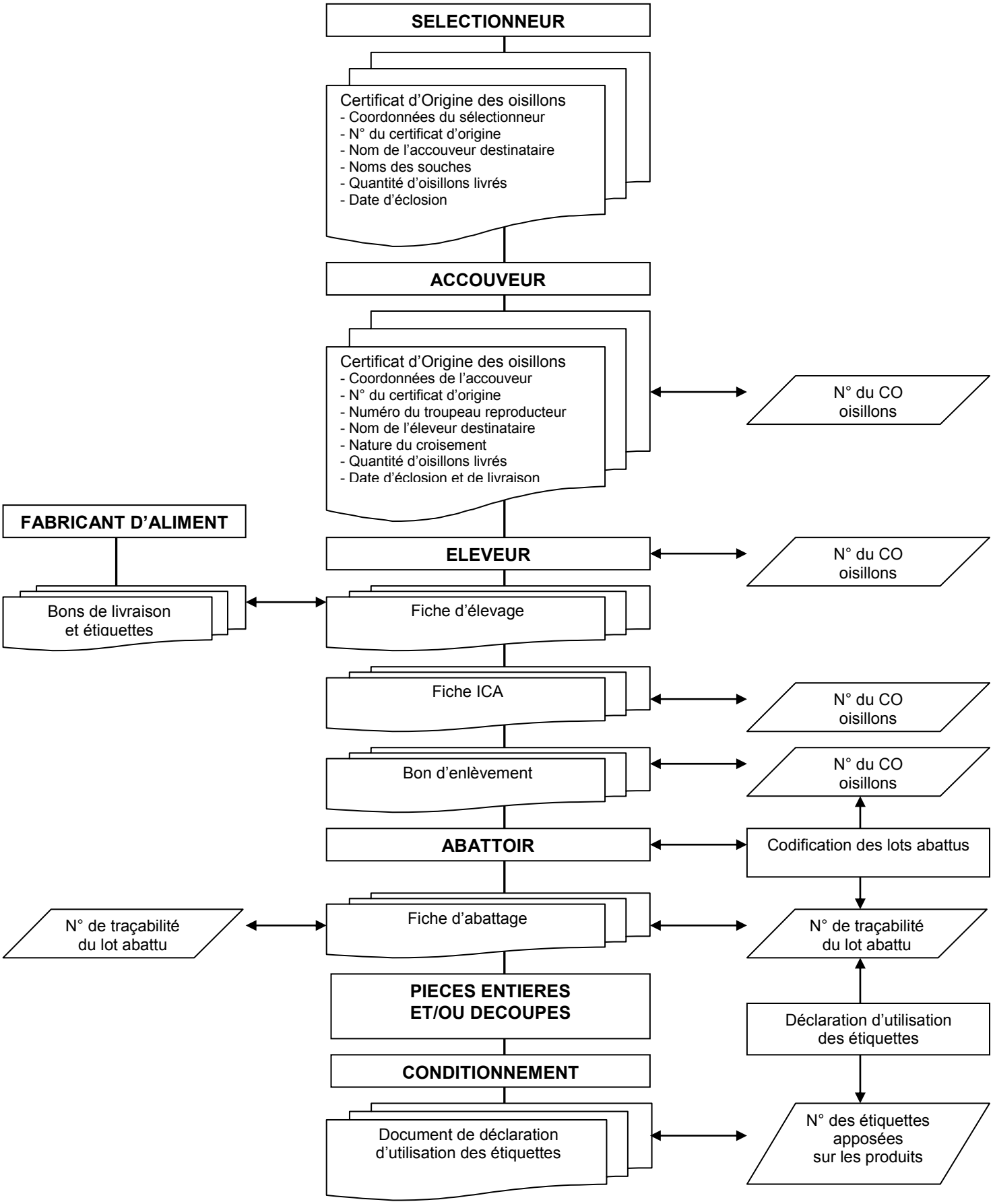
Dans le cas d'un ressuage sur chariots, il est affiché sur chaque chariot notamment le nom de l'éleveur ou le numéro du lot, la date et de l'heure d'abattage.
Dans le cas d'un ressuage en caisses : identification des piles de caisses.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de l'élevage tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- les surfaces des bâtiments,
- les surfaces des parcours,
- la tenue à jour du guide d'élevage,
- l'archivage des documents de traçabilité,
- l'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante




SELECTIONNEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées du sélectionneur
- N° du certificat d'origine
- Nom de l'accouveur destinataire
- Noms des souches
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion
ACCOUVEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées de l'accouveur
- N° du certificat d'origine
- Numéro du troupeau reproducteur
- Nom de l'éleveur destinataire
- Nature du croisement
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion et de livraison
N° du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
ELEVEUR
N° du CO oisillons
Bons de livraison et étiquettes
Fiche d'élevage
Fiche ICA
N° du CO oisillons
Bon d'enlèvement
N° du CO oisillons
ABATTOIR
Codification des lots abattus
N° de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
N° de traçabilité du lot abattu
PIECES ENTIERES ET/OU DECOUPES
Déclaration d'utilisation des étiquettes
CONDITIONNEMENT
Document de déclaration d'utilisation des étiquettes
N° des étiquettes apposées sur les produits

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Remise du certificat d'origine	Une traçabilité de l'origine des oisillons doit être assurée : le sélectionneur remet à l'accouveur un certificat d'origine établi lors de la mise en place d'une bande de parentaux.

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Chapons à pattes blanches. ♀ \ ♂ : T55H | T55 | I66 JA57 : — | — | I657 SA51 : T551H | T551 | —

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S6.	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine à la livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S8.	Validation préalable des formules autorisées	- Obligatoire pour toutes formules d'aliments ainsi que leurs caractéristiques nutritionnelles. - Toute modification de formule doit faire l'objet d'une proposition à l'ODG pour validation de cette nouvelle formule.
S9.	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S11.	Maitrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	- Dans le cas ou l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution pourra être autorisée au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. - Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. - Seule, est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S12.	Maitrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Respect des consignes du guide d'élevage, de la charte sanitaire et du programme de prophylaxie	L'éleveur doit suivre les consignes énoncées dans le guide d'élevage, la charte sanitaire diffusée par l'organisation de production, ainsi que le programme de prophylaxie.
S14.	Baguage des volailles	- Obligatoire à l'aile entre 3 et 9 semaines. - Bagues numérotées.

S15.	Condition de finition	Dans le cas d'apparition de signes de maturité sexuelle, sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de poulardes en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment. L'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.1. 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
S16.	Implantation et aménagement des bâtiments	- Orientation des bâtiments : ils seront orientés de préférence à l'est ou au sud. Dans le cas d'orientation à l'ouest, un auvent (0,70 mètre minimum) sera conseillé pour protéger les trappes de la pluie ainsi que des coups de vent. Dans le cas d'orientation au nord (à n'utiliser que lorsque toute autre orientation est impossible), le bâtiment sera protégé du vent par une colline ou à défaut par des filets brise-vent de 1 mètre de hauteur minimum, fixés à environ 2 mètres devant les trappes de sortie. Ces filets brise-vent permettront de diminuer significativement la vitesse du vent. - Disposition des bâtiments : ils seront disposés de façon à ne pas être enterrés afin d'éviter les infiltrations. - Trappes : elles seront réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment. Leur nombre sera de deux minimums pour 100 m² de bâtiment. Lorsque la hauteur trappes/sol sera supérieure à 30 centimètres, l'accès aux trappes devra être facilité par un caillebotis.
S17.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	Les bâtiments devront tenir compte de l'insertion dans leur environnement, notamment des contraintes de couleur et d'implantation. Un volet paysager accompagnera toute demande de permis de construire.
S18.	Largeur minimale des trappes	50 cm.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Maitrise de l'implantation des arbres	Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur…).

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie obligatoire est établi. Il est soumis pour validation à un vétérinaire et ce y compris lors de chaque modification.
S22.	Maitrise des interventions sanitaires	Les interventions prévues doivent être limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux.

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
S23.	Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions d'identification des volailles	Les différents lots sont identifiés à l'aide d'ardoises posées par les chauffeurs au moment du déchargement.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Conditions de séparation des lots sur la chaine d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.
S26.	Délai entre étourdissement et saignée	14 secondes maximum.
S27.	**Conditions de saignée**	Durée de saignée : **≥ 2 minutes** et ≤ 3 minutes.
S28.	**Conditions d'échaudage et de plumaison** (Température d'échaudage)	**Température maximum d'échaudage : 51,5°C.**
S29.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 minutes 20 secondes et 2 minutes 50 secondes.
S30.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Couleur de la peau	Translucide rosée.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 4 heures.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire **Mesures**
S9	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	Documentaire Mesures
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Démarrage de 0 à 28 jours maximum		**Période d'engraissement***				**Abattage**** (en claustration) A partir de 92 jours	
			Croissance de 29 jours à 63 jours maximum		**Finition** de 64 jours à 91 jours maximum			
	Mini	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Graines de céréales et produits dérivés de céréales	50	99,5	75	99,5	75	99,5	80	99,5
Dont sous-produits	≤ 15% du total « Graines de céréales et produits dérivés de céréales »							
Dont Maïs	-	-	20	-	20	-	20	-
Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés[1]	-	40	-	30	-	30	-	30
Graines de légumineuses et produits dérivés	-	20	-	20	-	20	-	20
Tubercules et racines et produits dérivés : betterave, pomme de terre.	-	10	-	10	-	10	-	10
Autres graines et fruits et produits dérivés : raisin.	-	10	-	10	-	10	-	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	-	-	-	5	-	5	-	5
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines	-	2	-	2	-	2	-	2
Minéraux et produits dérivés	0.5	5	0.5	5	0.5	5	0.5	5
Additifs	-	3	-	3	-	3	-	3
Taux de matières grasses total	-	6	-	6	-	6	-	6

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de céréales et de produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.
** La quantité totale d'aliment administrée pendant les 2 dernières semaines au moins (finition en claustration) contient au minimum 80% de céréales et de produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

[1] concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 54/88 « Chapon noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 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 3
4.1. Identification des opérateurs 3
4.1.1. Obligations déclaratives 4
4.1.2. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 6
5. MÉTHODE D'OBTENTION 8
5.1. Schéma de vie 8
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 9
5.5. Élevage 9
5.5.1. Provenance des volailles 10
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 11
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 11
5.5.4.1. Traitements 11
5.5.4.2. Vide sanitaire 11
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 12
5.6.4. Ressuage 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 12
5.9. Transformation 12
5.10. Surgélation 12
6. ÉTIQUETAGE 13
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 13
Annexe 1 : Plan d'alimentation 14

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50 – Télécopie : 03.85.24.26.62
Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon noir cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes.

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 minimum de maïs	20% minimum de maïs au stade de l'engraissement	Pas d'exigences
Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures	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 75% de céréales

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**5 ans minimum**

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- les sélectionneurs ;
- les accouveurs ;
- les éleveurs ;
- les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abatteurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les ateliers de conditionnement.

4.1.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattus à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :
- la mortalité,
- les pesées,
- les traitements,
- le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- la comptabilité du lot,
- la date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

4.1.2. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Les sélectionneurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots de reproducteurs,
- la date de naissance des parquets reproducteurs, le nombre livré et leur destination,
- le nombre d'œuf à couver produit par parquet, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver,
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits, la destination des animaux issus des tris effectués au cours de la sélection.

Les accouveurs doivent enregistrer les données suivantes :
- l'identification des lots reproducteurs,
- la date de naissance des lots, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur,
- le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs),
- les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits,
- la date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons,
- pour les échanges d'œufs : l'origine des œufs, leur destination, la date et le nombre d'œufs livrés

Les transporteurs (mandatés par les abattoirs) doivent enregistrer les données suivantes :

- le nom de l'éleveur,
- le numéro de l'abattoir,
- le nombre de volailles enlevées,
- la date et l'heure d'enlèvement du lot,
- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.

Les fabricants d'aliments doivent enregistrer les données suivantes pour chaque livraison d'aliment :
- la formule ouverte de l'aliment,
- les quantités livrées,
- le nom de l'éleveur livré,
- le bâtiment livré,
- la date de livraison.

Les éleveurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- la provenance des oisillons,
- la date de naissance des oisillons,
- le nombre d'oisillons mis en place,
- la date de mise en place des lots d'un même âge,
- la provenance, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire,
- les traitements effectués,
- le nombre de mort,
- les dates, les heures de mise à jeun et d'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés,
- la date du premier jour d'accès au parcours.

Les abatteurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :
- l'identification de l'éleveur, l'identification du lot et la date de labellisation possible des volailles, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage, l'heure d'entrée et de sortie de ressuage,
- le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées,
- le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.

Les ateliers de découpes doivent enregistrer les données suivantes par lot de volailles :
- la date et l'heure du démarrage de la découpe,
- le poids et le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe,
- le nombre de pièces produites par type de morceaux,
- le poids et le nombre de pièces labellisées par type de morceaux,
- le poids de sortie des déchets de découpe,
- le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe,
- 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 ou détériorées,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'UVC ou de sacs,
- le mode de conditionnement,
- le nombre d'équivalent volaille.

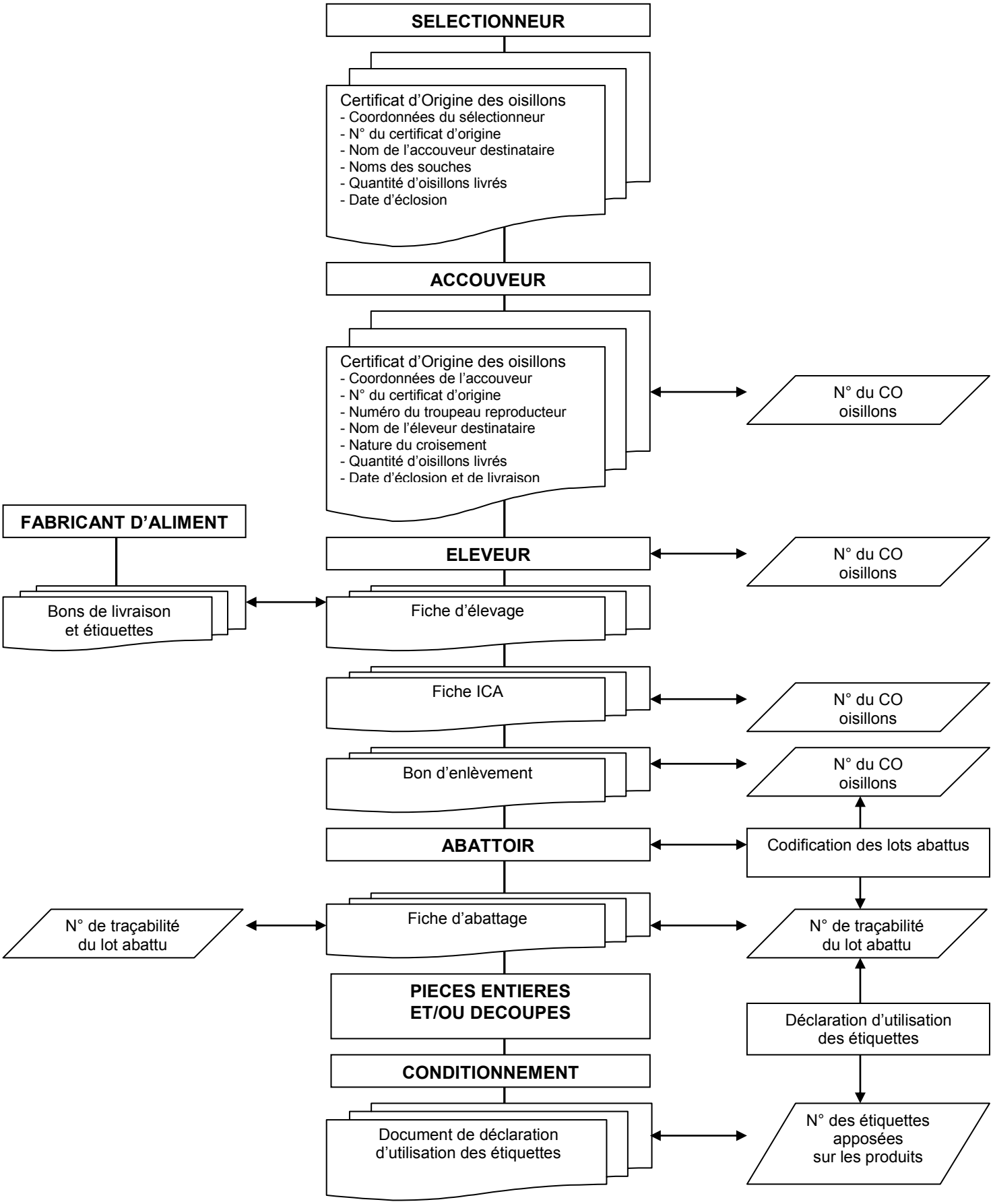
Dans le cas d'un ressuage sur chariots, il est affiché sur chaque chariot notamment le nom de l'éleveur ou le numéro du lot, la date et de l'heure d'abattage.
Dans le cas d'un ressuage en caisses : identification des piles de caisses.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de l'élevage tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- les surfaces des bâtiments,
- les surfaces des parcours,
- la tenue à jour du guide d'élevage,
- l'archivage des documents de traçabilité,
- l'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante




SELECTIONNEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées du sélectionneur
- N° du certificat d'origine
- Nom de l'accouveur destinataire
- Noms des souches
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion
ACCOUVEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées de l'accouveur
- N° du certificat d'origine
- Numéro du troupeau reproducteur
- Nom de l'éleveur destinataire
- Nature du croisement
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion et de livraison
N° du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
ELEVEUR
N° du CO oisillons
Bons de livraison et étiquettes
Fiche d'élevage
Fiche ICA
N° du CO oisillons
Bon d'enlèvement
N° du CO oisillons
ABATTOIR
Codification des lots abattus
N° de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
N° de traçabilité du lot abattu
PIECES ENTIERES ET/OU DECOUPES
Déclaration d'utilisation des étiquettes
CONDITIONNEMENT
Document de déclaration d'utilisation des étiquettes
N° des étiquettes apposées sur les produits

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Remise du certificat d'origine	Une traçabilité de l'origine des oisillons doit être assurée : le sélectionneur remet à l'accouveur un certificat d'origine établi lors de la mise en place d'une bande de parentaux.

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Chapons à pattes noirs, cou nu. | | S88 | G22N | T77N | | P6N | S86 | | | | GF10 | | G210N | | | SA51Noire | | | SA751NNoir |

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S6.	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine à la livraison.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S8.	Validation préalable des formules autorisées	- Obligatoire pour toutes formules d'aliments ainsi que leurs caractéristiques nutritionnelles. - Toute modification de formule doit faire l'objet d'une proposition à l'ODG pour validation de cette nouvelle formule.
S9.	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S11.	Maitrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	- Dans le cas ou l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution pourra être autorisée au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. - Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. - Seule, est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S12.	Maitrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Respect des consignes du guide d'élevage, de la charte sanitaire et du programme de prophylaxie	L'éleveur doit suivre les consignes énoncées dans le guide d'élevage, la charte sanitaire diffusée par l'organisation de production, ainsi que le programme de prophylaxie.
S14.	Baguage des volailles	- Obligatoire à l'aile entre 3 et 9 semaines. - Bagues numérotées.
S15.	Composition des bandes	Les bandes mis en place sont composés de mâles uniquement.

S16.	Condition de finition	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons, sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de chapons en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment. L'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription

5.5.1. 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
S17.	Implantation et aménagement des bâtiments	- Orientation des bâtiments : ils seront orientés de préférence à l'est ou au sud. Dans le cas d'orientation à l'ouest, un auvent (0,70 mètre minimum) sera conseillé pour protéger les trappes de la pluie ainsi que des coups de vent. Dans le cas d'orientation au nord (à n'utiliser que lorsque toute autre orientation est impossible), le bâtiment sera protégé du vent par une colline ou à défaut par des filets brise-vent de 1 mètre de hauteur minimum, fixés à environ 2 mètres devant les trappes de sortie. Ces filets brise-vent permettront de diminuer significativement la vitesse du vent. - Disposition des bâtiments : ils seront disposés de façon à ne pas être enterrés afin d'éviter les infiltrations. - Trappes : elles seront réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment. Leur nombre sera de deux minimums pour 100 m² de bâtiment. Lorsque la hauteur trappes/sol sera supérieure à 30 centimètres, l'accès aux trappes devra être facilité par un caillebotis.
S18.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	Les bâtiments devront tenir compte de l'insertion dans leur environnement, notamment des contraintes de couleur et d'implantation. Un volet paysager accompagnera toute demande de permis de construire.
S19.	Largeur minimale des trappes	50 cm.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Maitrise de l'implantation des arbres	Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur…).

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie obligatoire est établi. Il est soumis pour validation à un vétérinaire et ce y compris lors de chaque modification.
S23.	Maitrise des interventions sanitaires	Les interventions prévues doivent être limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux.

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
S24.	Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Conditions d'identification des volailles	Les différents lots sont identifiés à l'aide d'ardoises posées par les chauffeurs au moment du déchargement.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Conditions de séparation des lots sur la chaine d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.

S27.	Délai entre étourdissement et saignée	14 secondes maximum.
S28.	**Conditions de saignée**	Durée de saignée : **≥ 2 minutes** et ≤ 3 minutes.
S29.	**Conditions d'échaudage et de plumaison** (Température d'échaudage)	**Température maximum d'échaudage : 51,5°C.**
S30.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 minutes 20 secondes et 2 minutes 50 secondes.
S31.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Couleur de la peau	Translucide rosée.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 4 heures.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire **Mesures**
S9	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	Documentaire Mesures
C	Suivi sanitaire des volailles	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Démarrage de 0 à 28 jours maximum		**Période d'engraissement***				**Abattage**** (en claustration) A partir de 122 jours	
			Croissance de 29 jours à 63 jours maximum		**Finition** de 64 jours à 121 jours maximum			
	Mini	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Graines de céréales et produits dérivés de céréales	50	99,5	75	99,5	75	99,5	80	99,5
Dont sous-produits	≤ 15% du total « Graines de céréales et produits dérivés de céréales »							
Dont Maïs	-	-	20	-	20	-	20	-
Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés[1]	-	40	-	30	-	30	-	30
Graines de légumineuses et produits dérivés	-	20	-	20	-	20	-	20
Tubercules et racines et produits dérivés : betterave, pomme de terre.	-	10	-	10	-	10	-	10
Autres graines et fruits et produits dérivés : raisin.	-	10	-	10	-	10	-	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	-	-	-	5	-	5	-	5
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines	-	2	-	2	-	2	-	2
Minéraux et produits dérivés	0.5	5	0.5	5	0.5	5	0.5	5
Additifs	-	3	-	3	-	3	-	3
Taux de matières grasses total	-	6	-	6	-	6	-	6

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de céréales et de produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.
** La quantité totale d'aliment administrée pendant les 4 dernières semaines au moins (finition en claustration) contient au minimum 80% de céréales et de produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

[1] concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.