Cahier des charges du label rouge n° LA 06/86 homologué par l'arrêté du 18 décembre 2020

JORF du 23 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-1

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/86 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air »

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 en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3
2. Dénomination du label rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 3
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 8
5. Méthode d'obtention 12
5.1. Schéma de vie 12
5.2. Multiplication / Accouvage 12
5.2.1. Oisillons mis en place 12
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.3. Alimentation des volailles 13
5.4. Élevage 13
5.4.1. Provenance des volailles 13
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.3. Parcours 14
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.4.4.1. Traitements 14
5.4.4.2. Vide sanitaire 14
5.4.5. Enlèvement de la bande 14
5.4.6. Ramassage et transport 14
5.5. Abattage 14
5.6. Conditionnement des volailles entières 14
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 15
5.9. Préparations de viande de volaille 15
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 15
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 15
5.9.3. Identification des produits 15
5.10. Surgélation 15
6. Étiquetage 15
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Dinde de Noël fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une dinde de Noël fermière élevée en plein air, abattue à 140 jours minimum.

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

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 justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

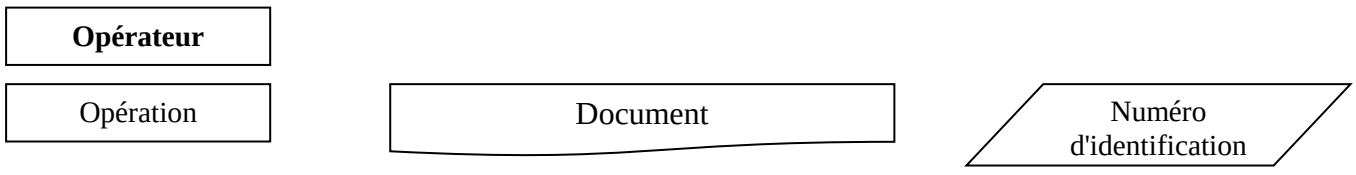
- Fermière - élevée en plein air,
- Durée d'élevage 140 jours minimum,
- Alimentée avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales.
-

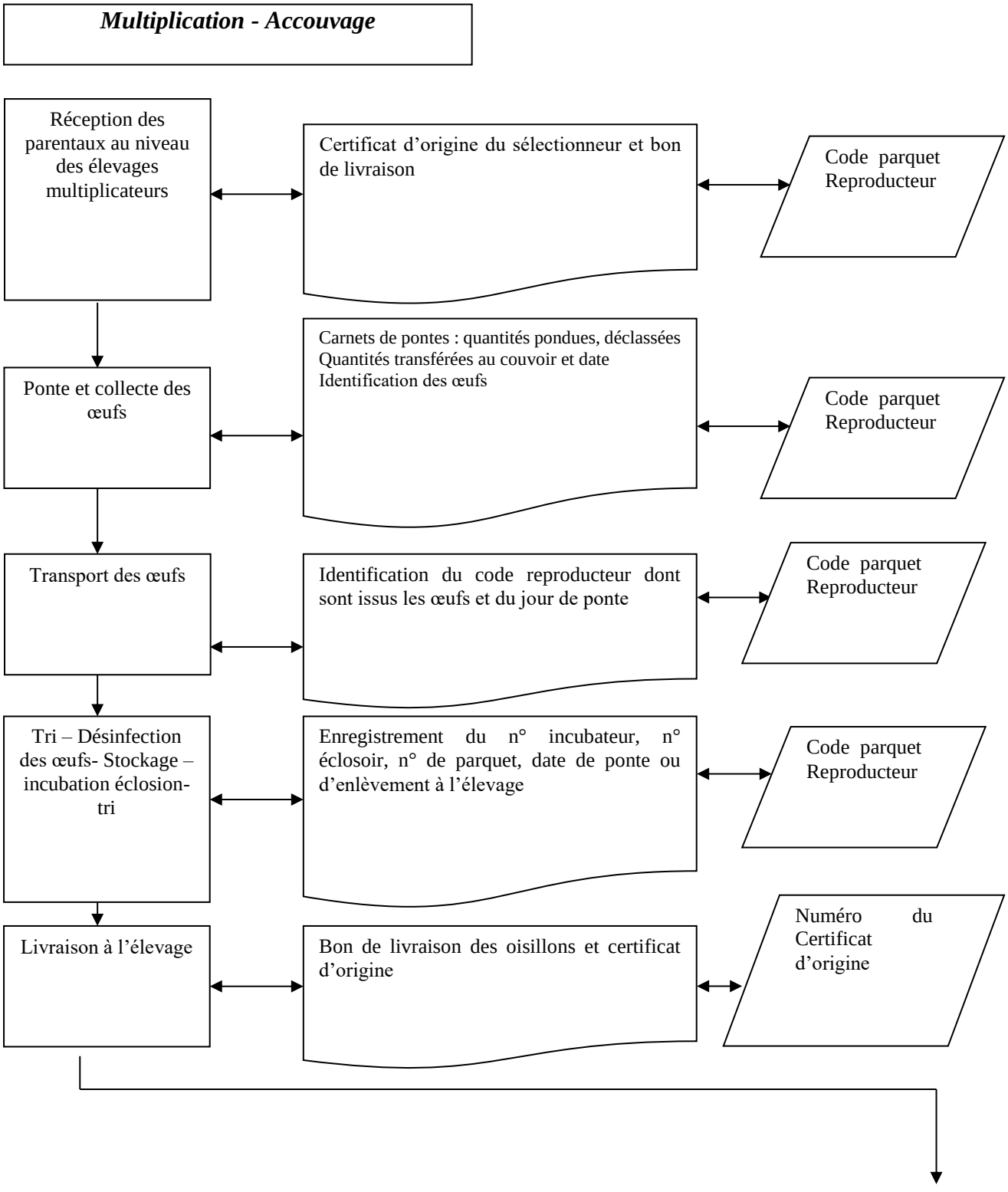
4. TRAÇABILITE

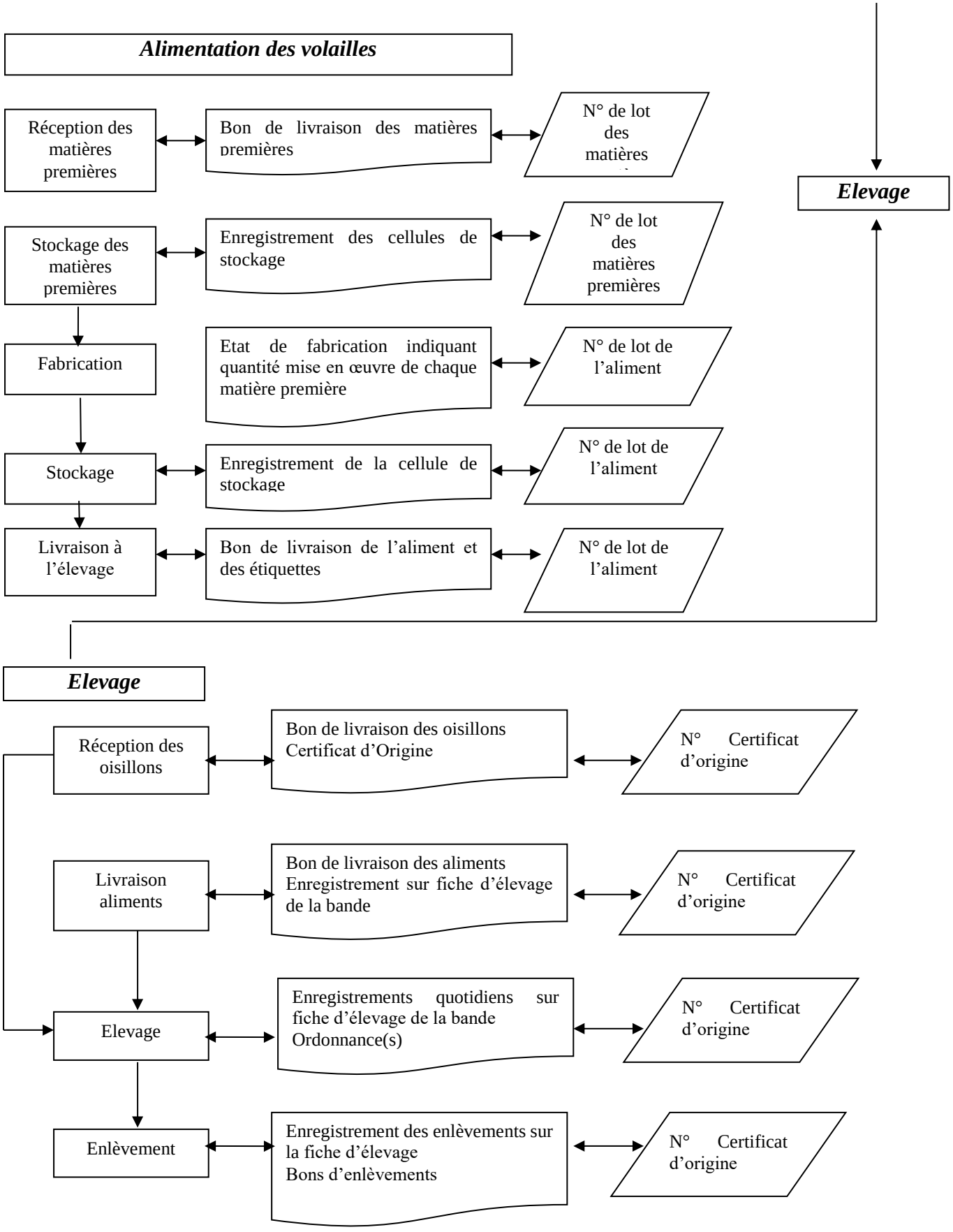
Cf. conditions de production communes.

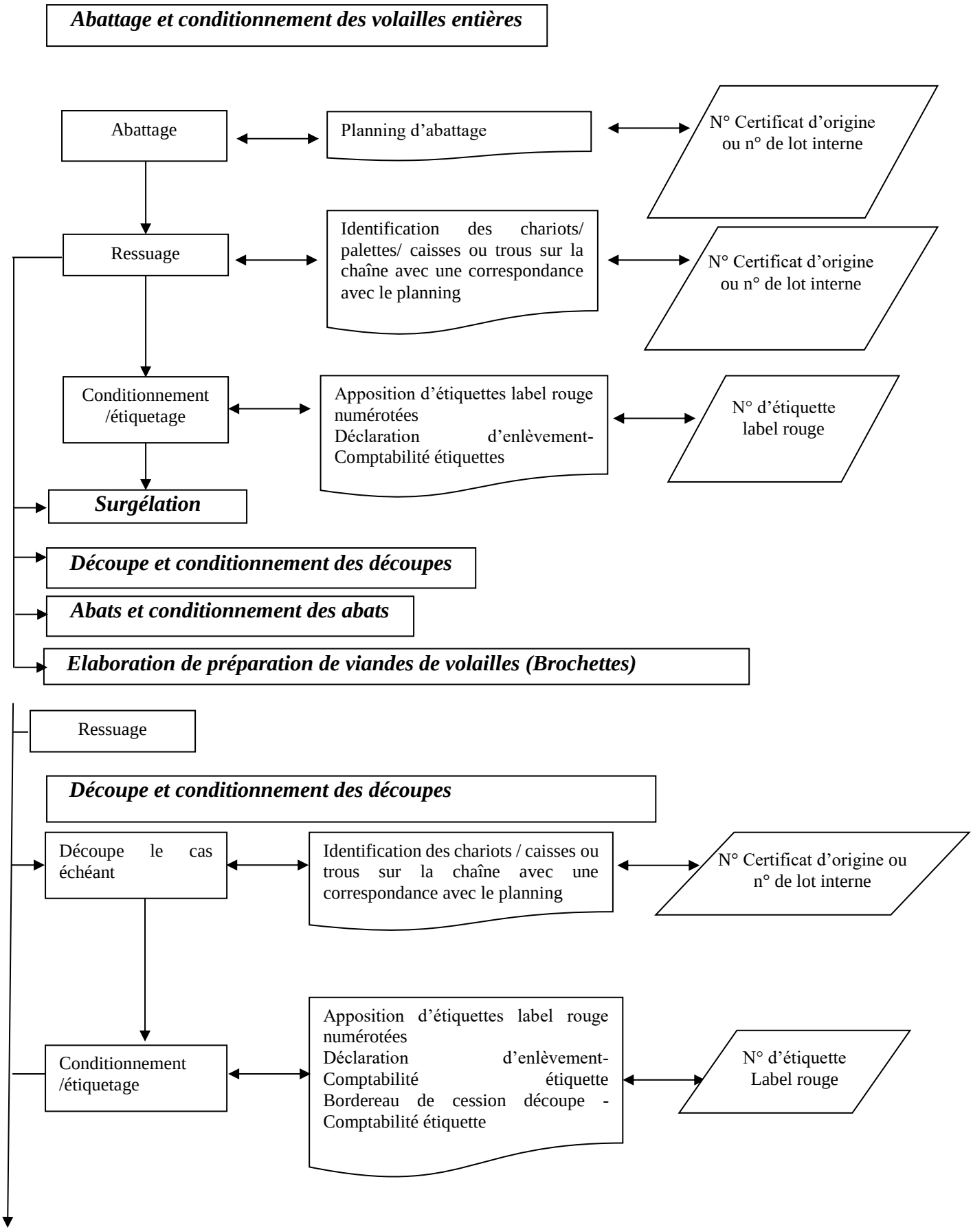
Schéma de traçabilité montante et descendante

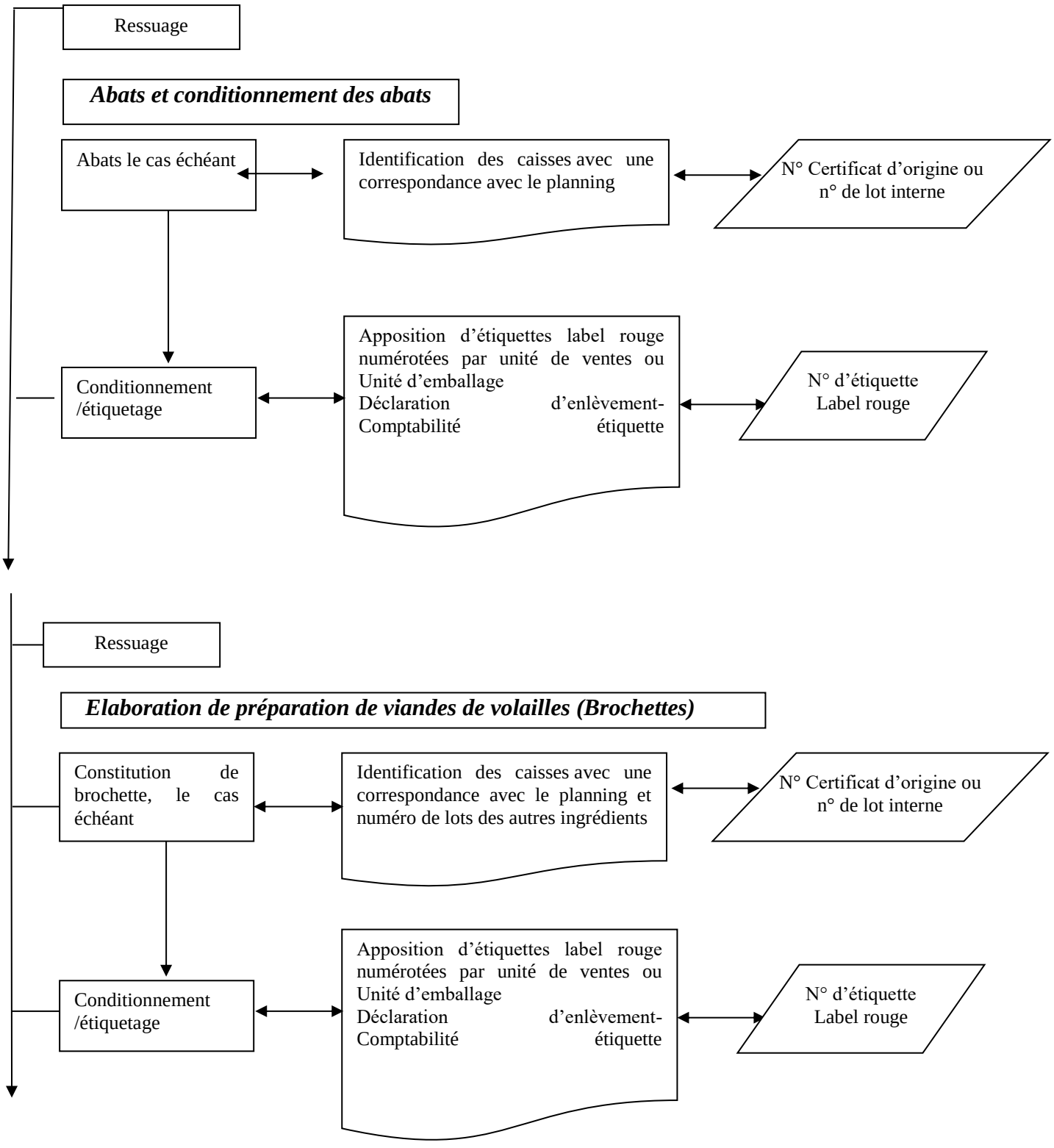
Légende :

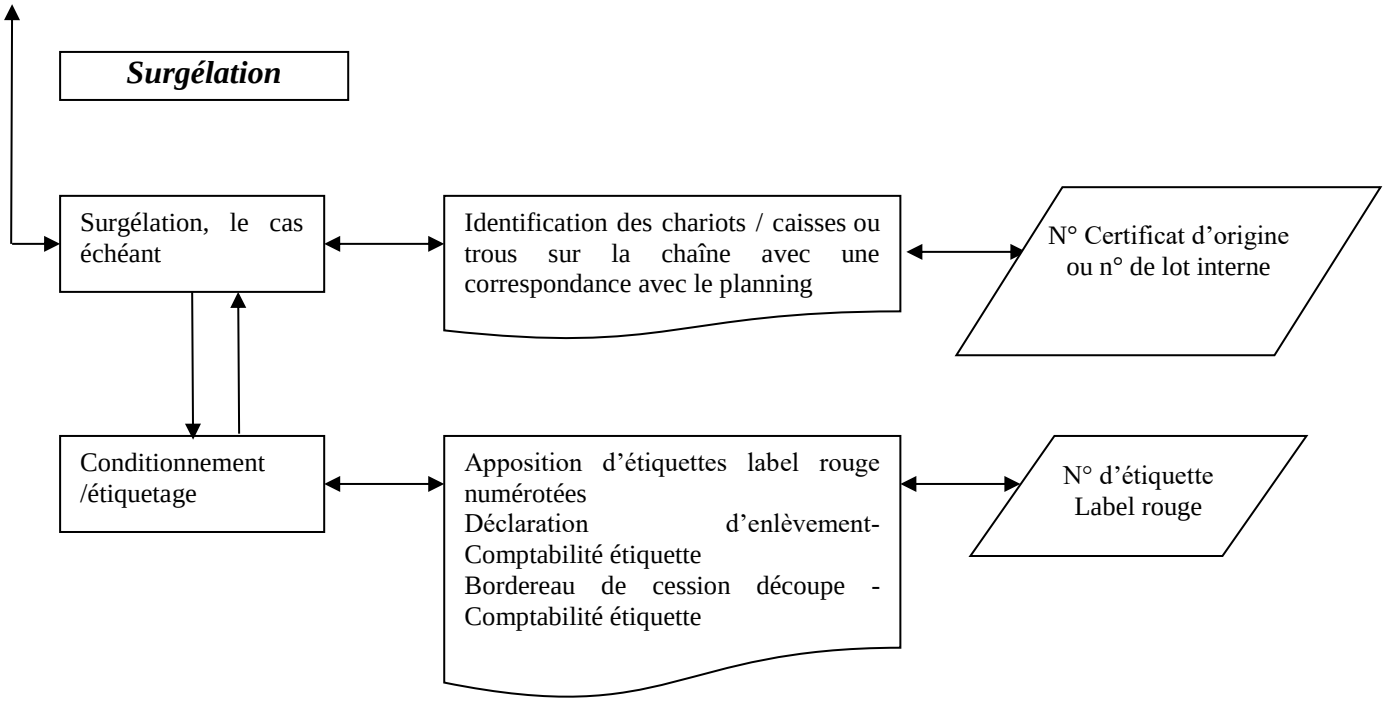



Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine


Alimentation des volailles
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage et conditionnement des volailles entières
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe et conditionnement des découpes
Abats et conditionnement des abats
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Ressuage
Découpe et conditionnement des découpes
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge


Ressuage
Abats et conditionnement des abats
Abats le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge
Ressuage
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Constitution de brochette, le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning et numéro de lots des autres ingrédients
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge



4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum : • Le numéro de lot, • L'identification commerciale de la souche, • Le sexe, • Le nombre.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.

Etape	Document / mentions
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • Le nom et adresse de l'éleveur, • Le n° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • Le date d'éclosion, • Le date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité Alimentation des volailles**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • La date de livraison, • La quantité livrée, • La dénomination du produit, • L'identification du camion de livraison, • L'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des dindonneaux comprenant:

Etape	Document / mentions
	• Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des dindonneaux.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours et date éventuellement de claustration ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'Organisme de planification et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattage – découpe - abats – préparation de viandes (brochettes) - conditionnement-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ;

Etape	Document / mentions
	- Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces entières par colis dans le cas de vente en vrac ou le poids des abats par unité de vente .
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes (brochette) ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les

Etape	Document / mentions
	découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Bordereau de brochettes	- N° de lot des découpes de volailles ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les brochettes ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées ; - Pour chaque conditionnement le colisage (vrac, barquette et nombre de brochettes dans chaque unité de vente).
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les croisements autorisés sont issus de l'espèce « Dindes de Noël » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.
S2	Maîtrise des risques sanitaires	Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maitrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment : - Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ; - Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ; - Le plan de nettoyage et de désinfection : • Selon les zones du couvoir, • Des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des dindonneaux vers les élevages ; - Le plan de contrôle bactériologique : • Au niveau des reproducteurs, • Du couvoir et transport, • De la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ; - Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ; - Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ; - La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S4	Tri des dindonneaux avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S5	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment : • Nom et adresse de l'éleveur, • N° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • La date d'éclosion, • La date de livraison, • Le nombre d'oisillons livrés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S7	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Planification des mises en place par l'organisme de planification	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Spécificités du bâtiment d'élevage	Chaque bâtiment est bien identifié et séparé : - Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment ; - Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation ; - Il dispose de sa propre fiche d'élevage.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Finition	Une finition en claustration est autorisée durant les deux dernières semaine avant abattage.

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

*Conditions de Productions Communes

Catégorie de matières premières	Matières Premières	Période de démarrage				Période d'engraissement Croissance et Finition	
		De 1 à 28 jours maximum		De 29 à 63 jours maximum		De 64 jours minimum à l'abattage	
		% mini	% max	% mini	% max	% mini	% max
		30% minimum de céréales et dérivés de céréales		50% minimum de céréales et dérivés de céréales		70% minimum 75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Maïs	5	60	5	60	5	60
	Sorgho	0	60	0	60	0	60
	Blé	5	60	5	60	5	70
	Orge	0	20	0	20	0	20
	Seigle	0	20	0	20	0	20
	Triticale	0	50	0	50	0	50
	Avoine	0	10	0	10	0	10
	Autres (riz, millet, épeautre…) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	15	0	15
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	0	55	0	50	0	30
	Tourteaux (soja, tournesol, colza…)	0	55	0	50	0	30
	Graines	0	50	0	40	0	30
	Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	15
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10	0	10
Autres graines, fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	15
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	15
Minéraux et produits dérivés - additifs	Cf. CPC*	0,2	6	0,2	6	0,2	6
Produits de la fermentation de microorganisme	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	6
Divers	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	6

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/88 homologué par l'arrêté du 18 décembre 2020

JORF du 23 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-1

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/88 « Poulet blanc fermier élevé en plein air »

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 en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 8

5. Méthode d'obtention 12

5.1. Schéma de vie 12
5.2. Multiplication / Accouvage 12
5.2.1. Oisillons mis en place 12
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.3. Alimentation des volailles 13
5.4. Élevage 13
5.4.1. Provenance des volailles 13
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.3. Parcours 14
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.4.4.1. Traitements 14
5.4.4.2. Vide sanitaire 14
5.4.5. Enlèvement de la bande 14
5.4.6. Ramassage et transport 14
5.5. Abattage 14
5.6. Conditionnement des volailles entières 14
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 14
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 15
5.9. Préparations de viande de volaille 15
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 15
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 15
5.9.3. Identification des produits 15
5.10. Surgélation 15

6. Étiquetage 15

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à pattes blanches, non cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

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 justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

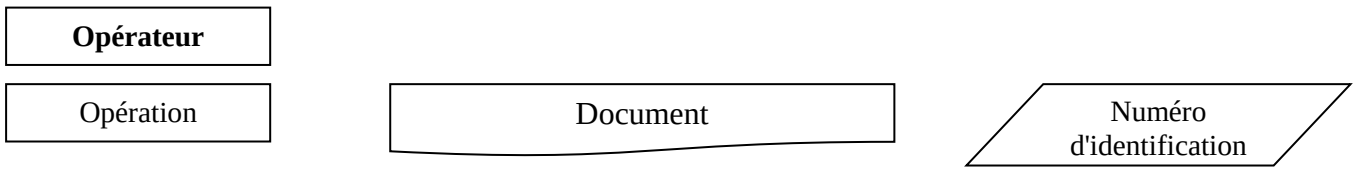
- Fermier - élevé en plein air,
- Durée d'élevage 81 jours minimum,
- Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales.

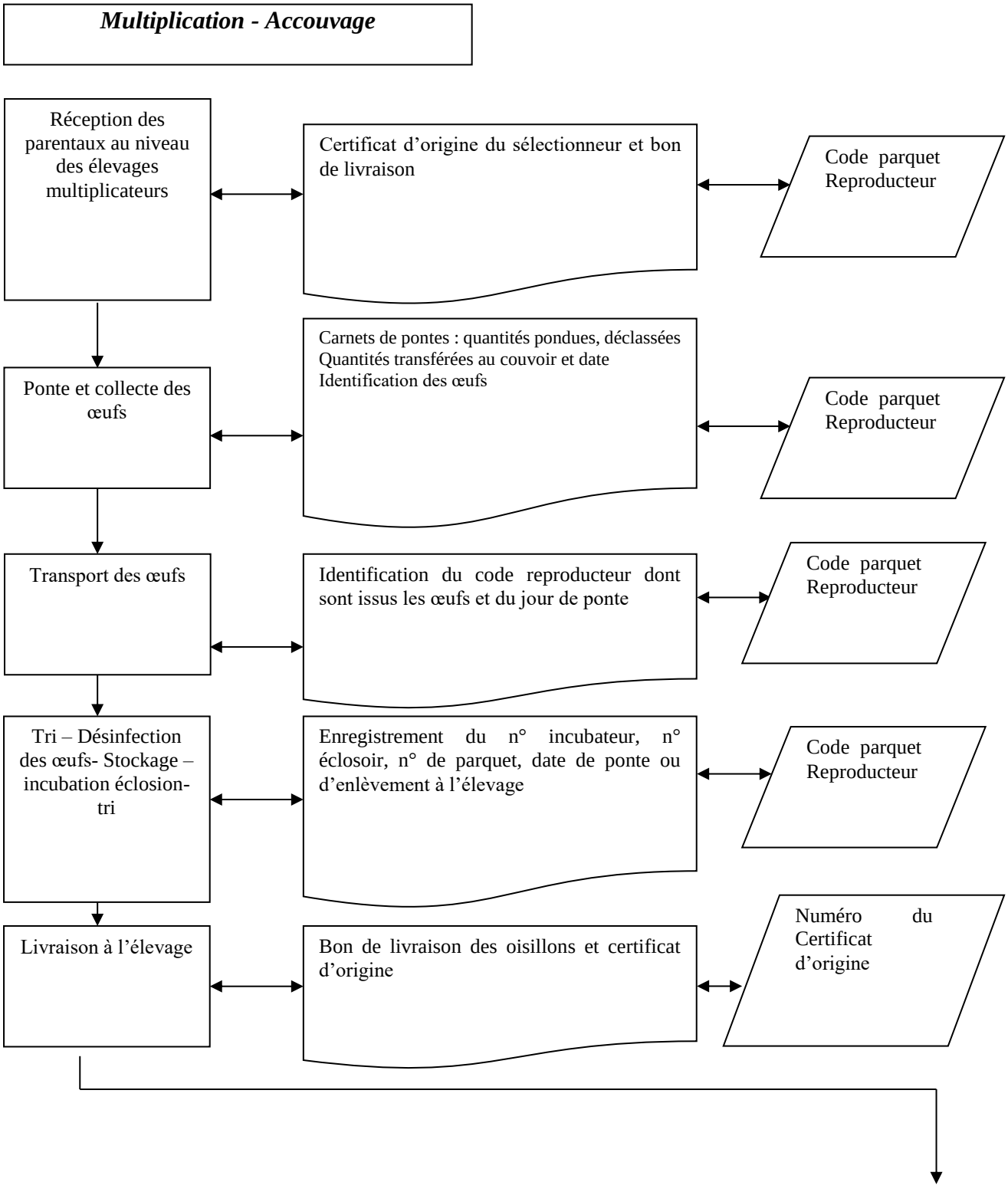
4. TRAÇABILITE

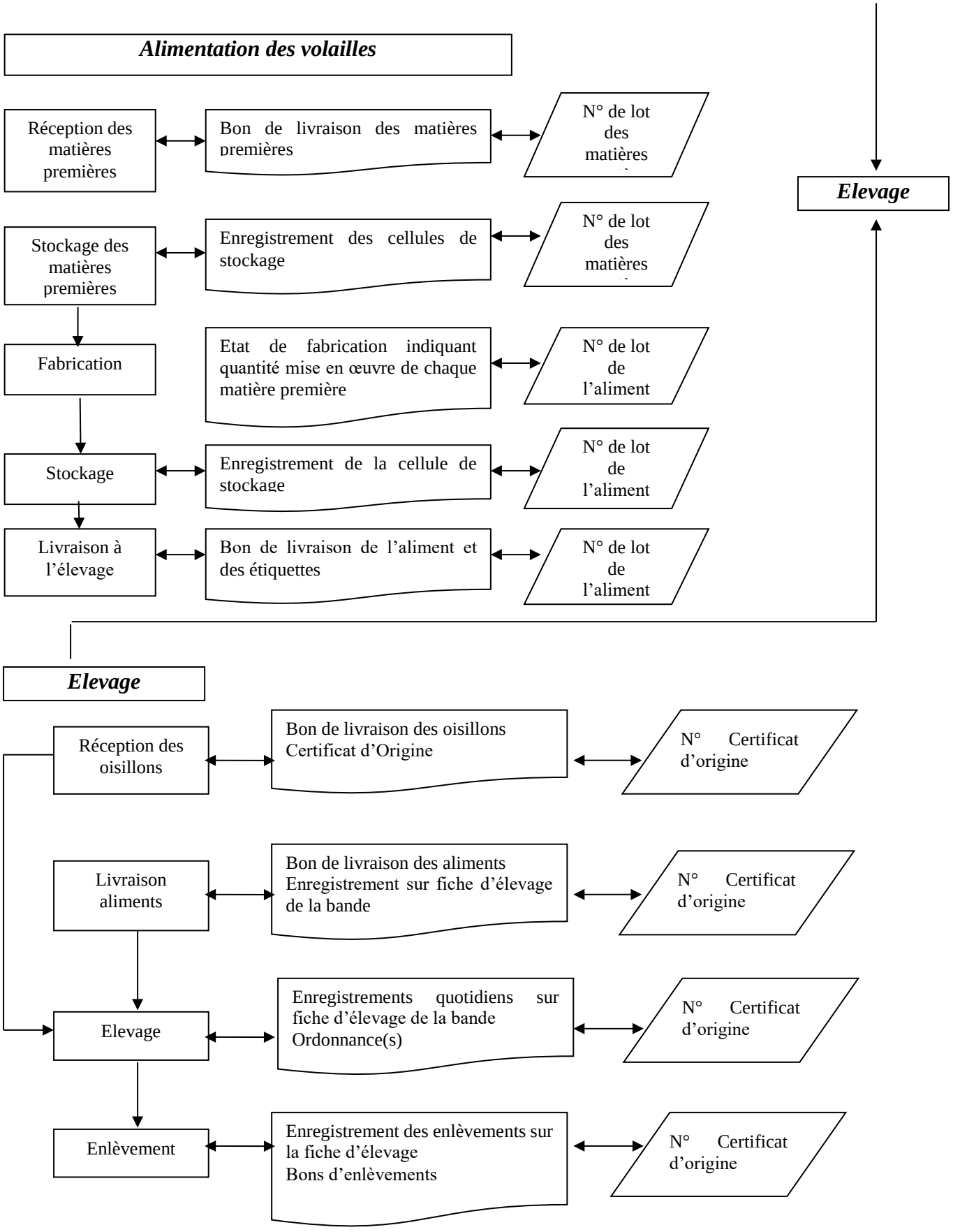
Cf. conditions de production communes.

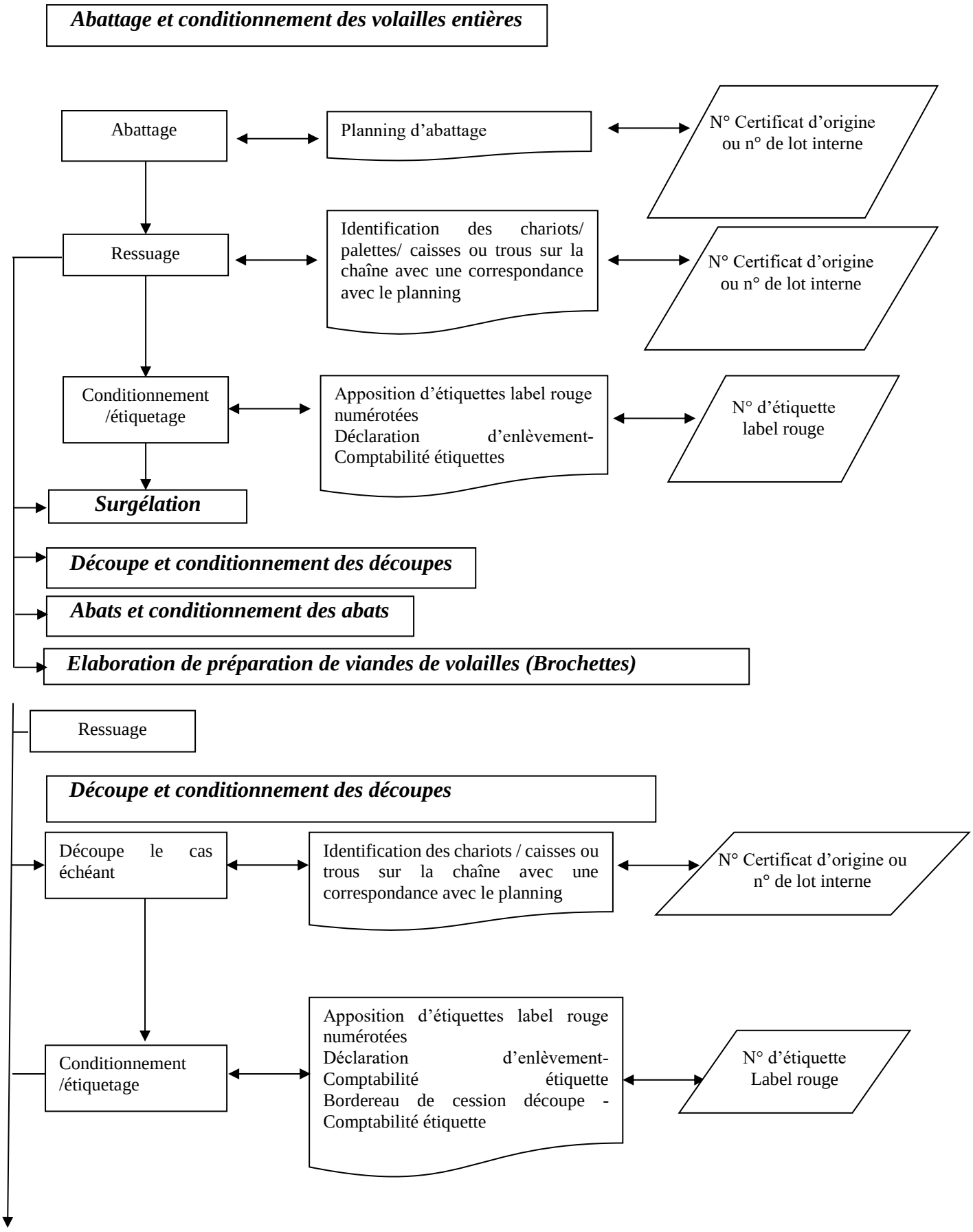
Schéma de traçabilité montante et descendante

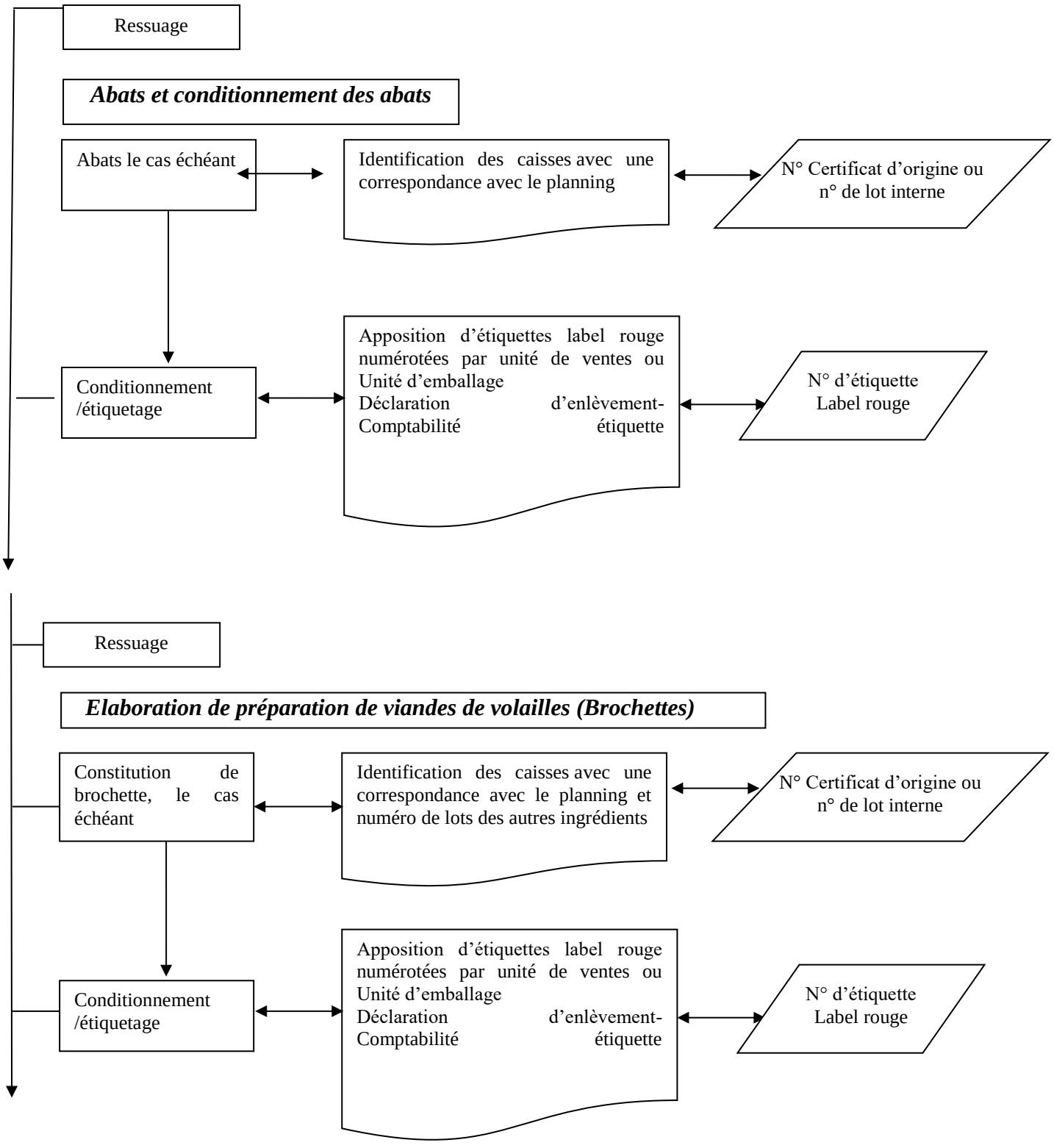
Légende :

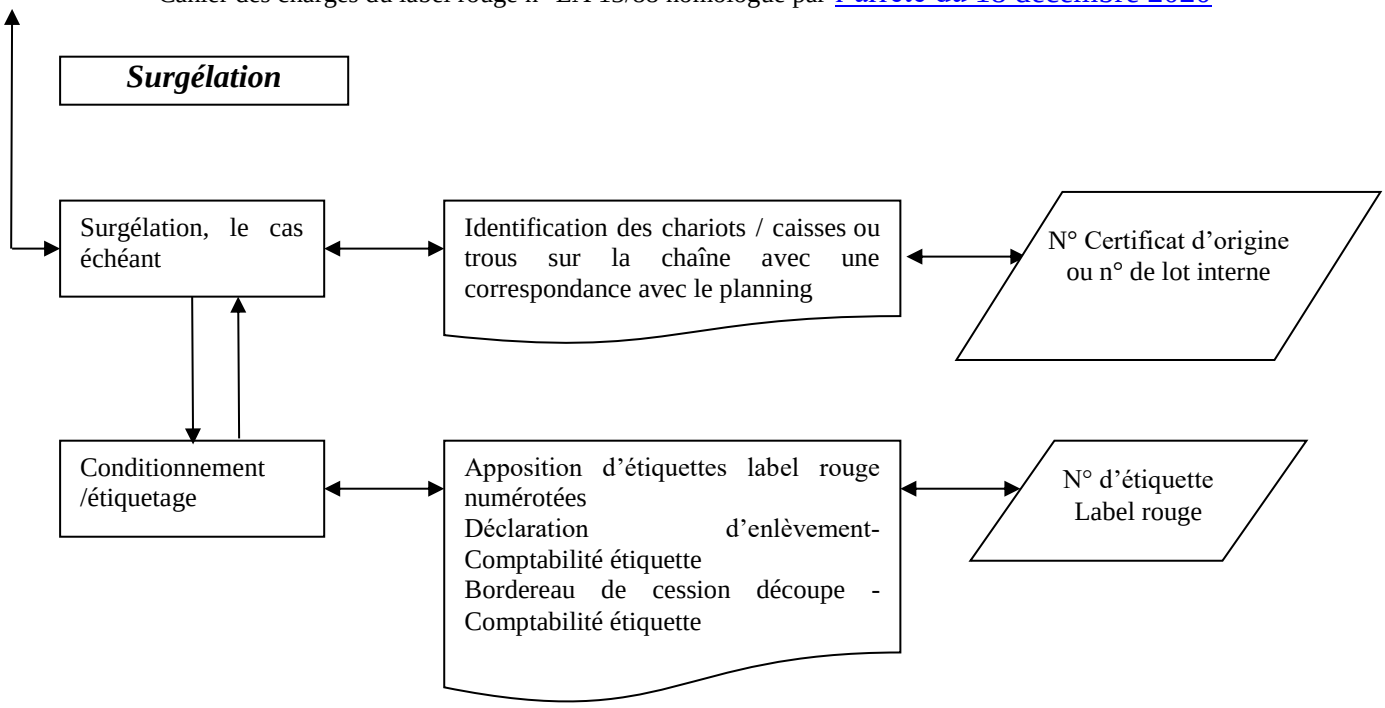



Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine


Alimentation des volailles
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage et conditionnement des volailles entières
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe et conditionnement des découpes
Abats et conditionnement des abats
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Ressuage
Découpe et conditionnement des découpes
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge


Ressuage
Abats et conditionnement des abats
Abats le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge
Ressuage
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Constitution de brochette, le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning et numéro de lots des autres ingrédients
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge



4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum : • Le numéro de lot, • L'identification commerciale de la souche, • Le sexe, • Le nombre.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • Le nom et adresse de l'éleveur, • Le n° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge,

Etape	Document / mentions
	• Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • Le date d'éclosion, • Le date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité Alimentation des volailles**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • La date de livraison, • La quantité livrée, • La dénomination du produit, • L'identification du camion de livraison, • L'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes,

Etape	Document / mentions
	• Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'Organisme de planification et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattage – découpe - abats – préparation de viandes (brochettes) - conditionnement-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

Etape	Document / mentions
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces entières par colis dans le cas de vente en vrac ou le poids des abats par unité de vente .
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes (brochette) ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.

Etape	Document / mentions
Bordereau de brochettes	- N° de lot des découpes de volailles ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les brochettes ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées ; - Pour chaque conditionnement le colisage (vrac, barquette et nombre de brochettes dans chaque unité de vente).
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes blanches non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.
S2	Maîtrise des risques sanitaires	Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maitrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment : - Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ; - Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ; - Le plan de nettoyage et de désinfection : • Selon les zones du couvoir, • Des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des poussins vers les élevages ; - Le plan de contrôle bactériologique : • Au niveau des reproducteurs, • Du couvoir et transport, • De la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ; - Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ; - L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ; - La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S4	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S5	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment : • Nom et adresse de l'éleveur, • N° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • La date d'éclosion, • La date de livraison, • Le nombre d'oisillons livrés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S7	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Planification des mises en place par l'organisme de planification	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Spécificités du bâtiment d'élevage	Chaque bâtiment est bien identifié et séparé : - Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment ; - Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation ; - Il dispose de sa propre fiche d'élevage.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

*Conditions de Productions Communes

Catégorie de matières premières	Matières Premières	Période de démarrage		Période d'engraissement	
		Croissance et finition			
		De 1 à 28 jours		de 29 jours minimum à l'abattage	
		mini	max	mini	max
		50% minimum de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Maïs	5	50	5	60
	Sorgho	0	50	0	60
	Blé	5	70	5	80
	Orge	0	20	0	20
	Seigle	0	15	0	25
	Triticale	0	50	0	60
	Avoine	0	10	0	20
	Autres (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	0	50	0	30
	Tourteaux (soja, tournesol, colza…)	0	50	0	30
	Graines	0	30	0	30
	Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	15
Autres graines, fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15
Minéraux et produits dérivés - additifs	Cf. CPC*	0,2	6	0,2	6
Produits de la fermentation de microorganisme	Cf. CPC*	0	15	0	6
Divers	Cf. CPC*	0	15	0	6

Cahier des charges du label rouge n° LA 15/88 homologué par l'arrêté du 18 décembre 2020

JORF du 23 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-1

Cahier des charges du label rouge n° LA 15/88 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »

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 en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 8

5. Méthode d'obtention 12

5.1. Schéma de vie 12
5.2. Multiplication / Accouvage 12
5.2.1. Oisillons mis en place 12
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.3. Alimentation des volailles 13
5.4. Élevage 14
5.4.1. Provenance des volailles 14
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.3. Parcours 14
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.4.4.1. Traitements 14
5.4.4.2. Vide sanitaire 14
5.4.5. Enlèvement de la bande 14
5.4.6. Ramassage et transport 14
5.5. Abattage 15
5.6. Conditionnement des volailles entières 15
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 15
5.9. Préparations de viande de volaille 15
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 15
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 15
5.9.3. Identification des produits 15
5.10. Surgélation 15

6. Étiquetage 15

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à pattes jaunes, cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

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 justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

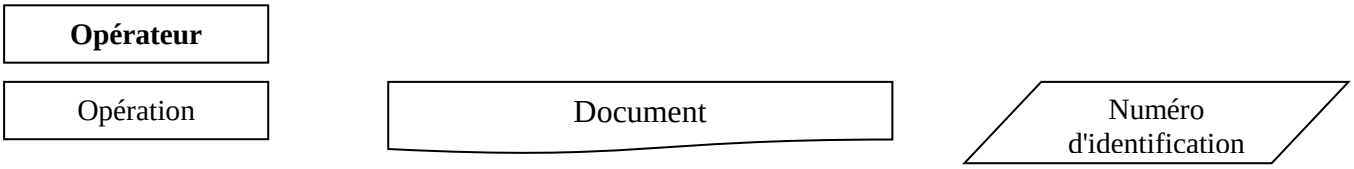
- Fermier - élevé en plein air,
- Durée d'élevage 81 jours minimum,
- Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales.

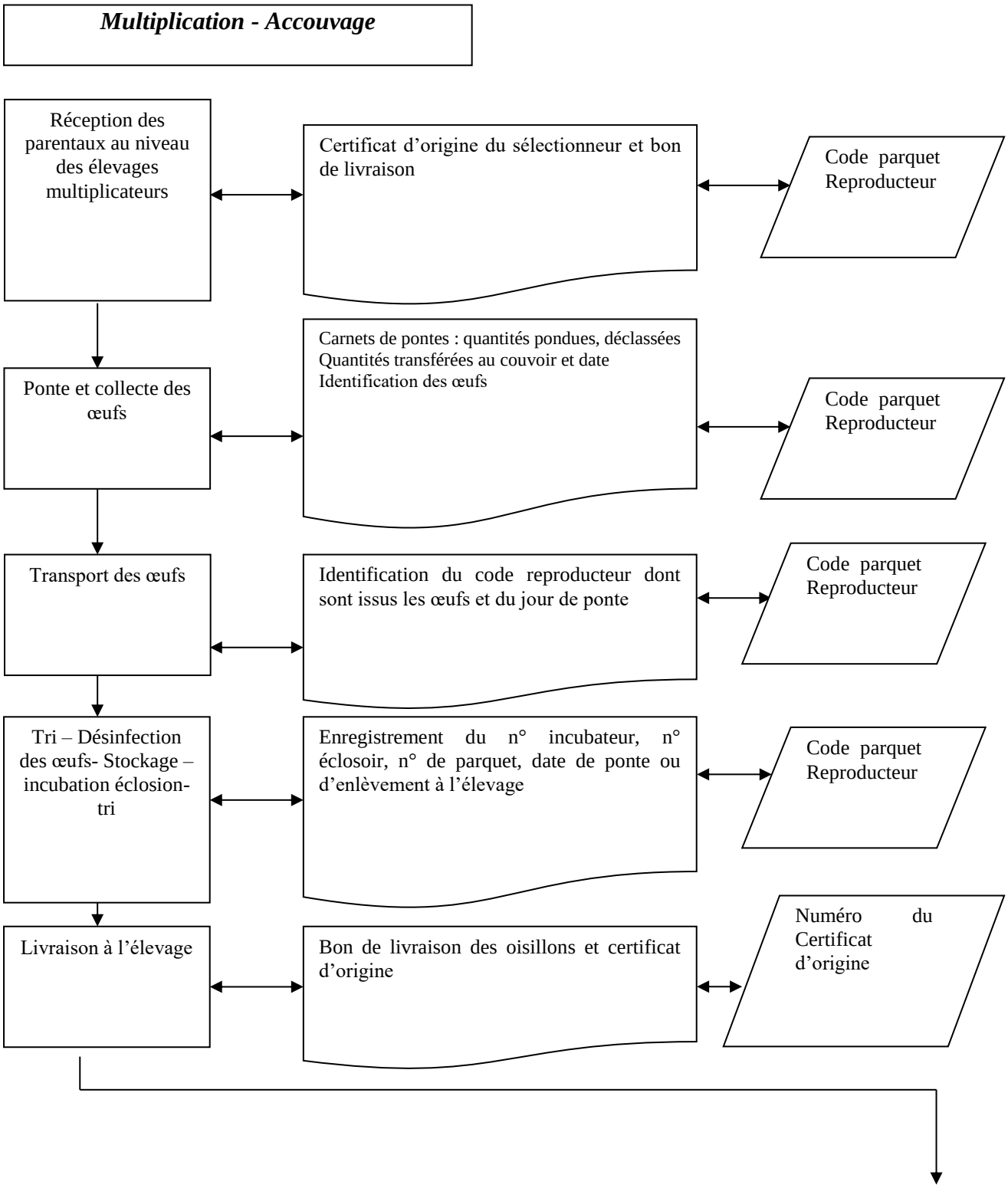
4. TRAÇABILITE

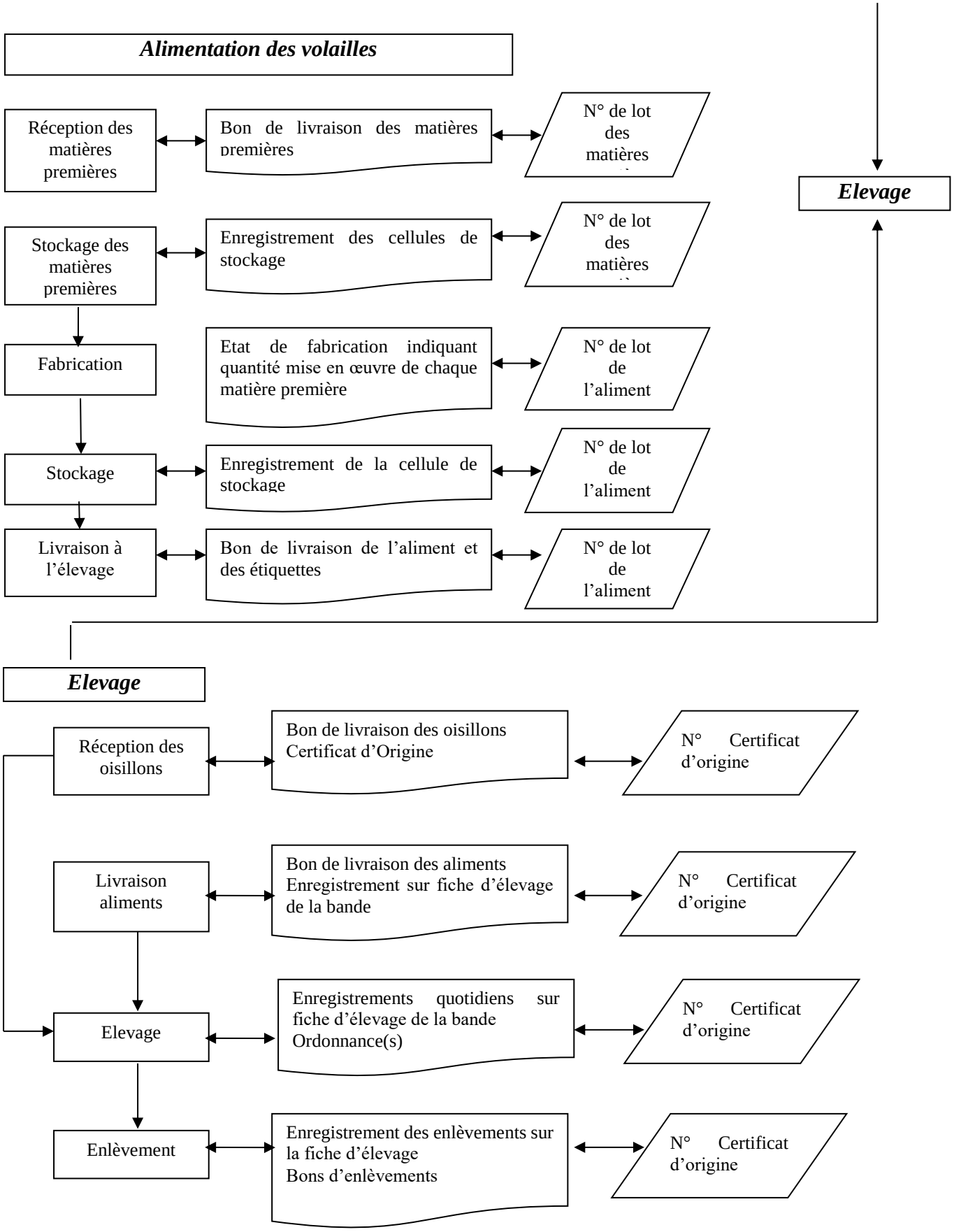
Cf. conditions de production communes.

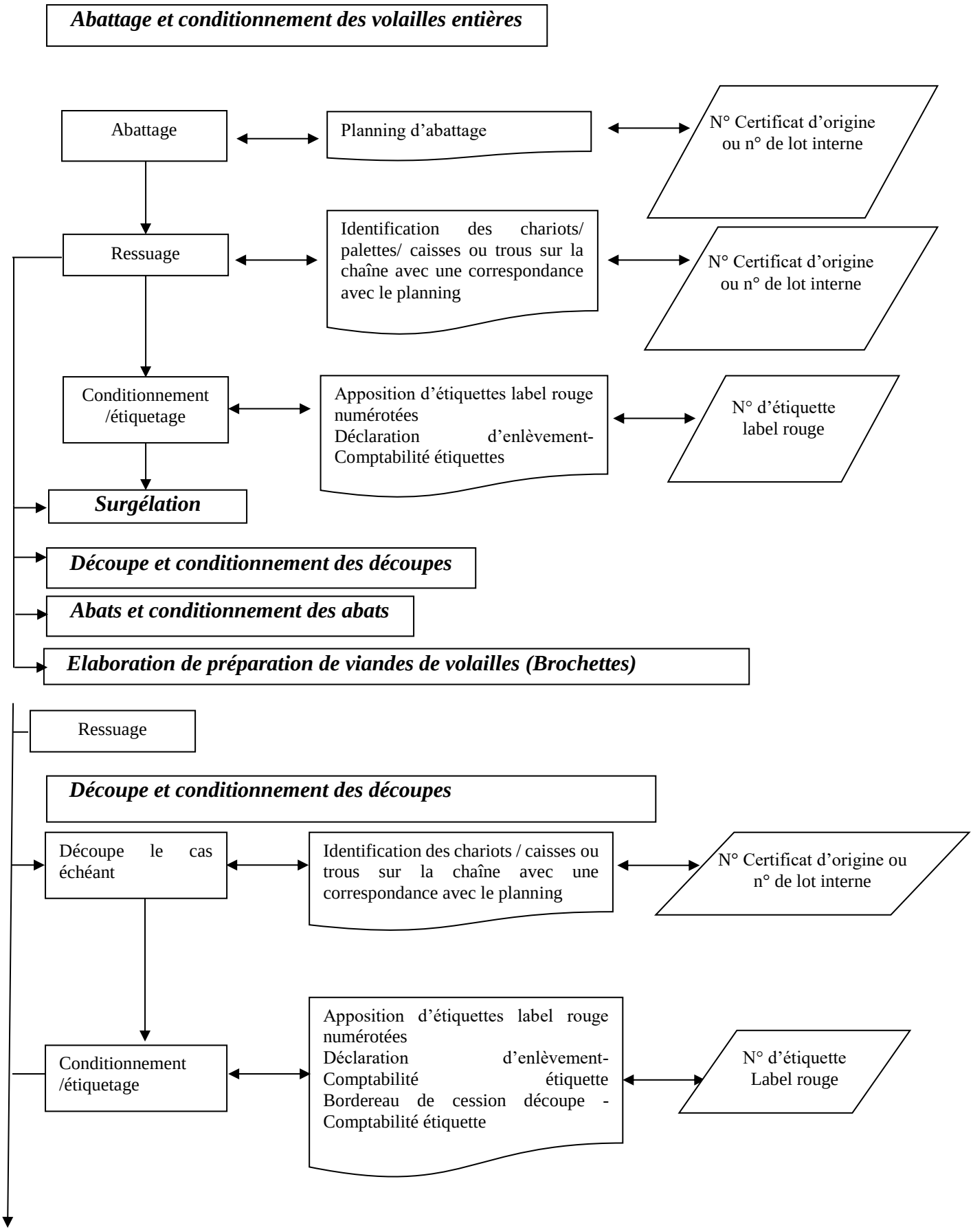
Schéma de traçabilité montante et descendante

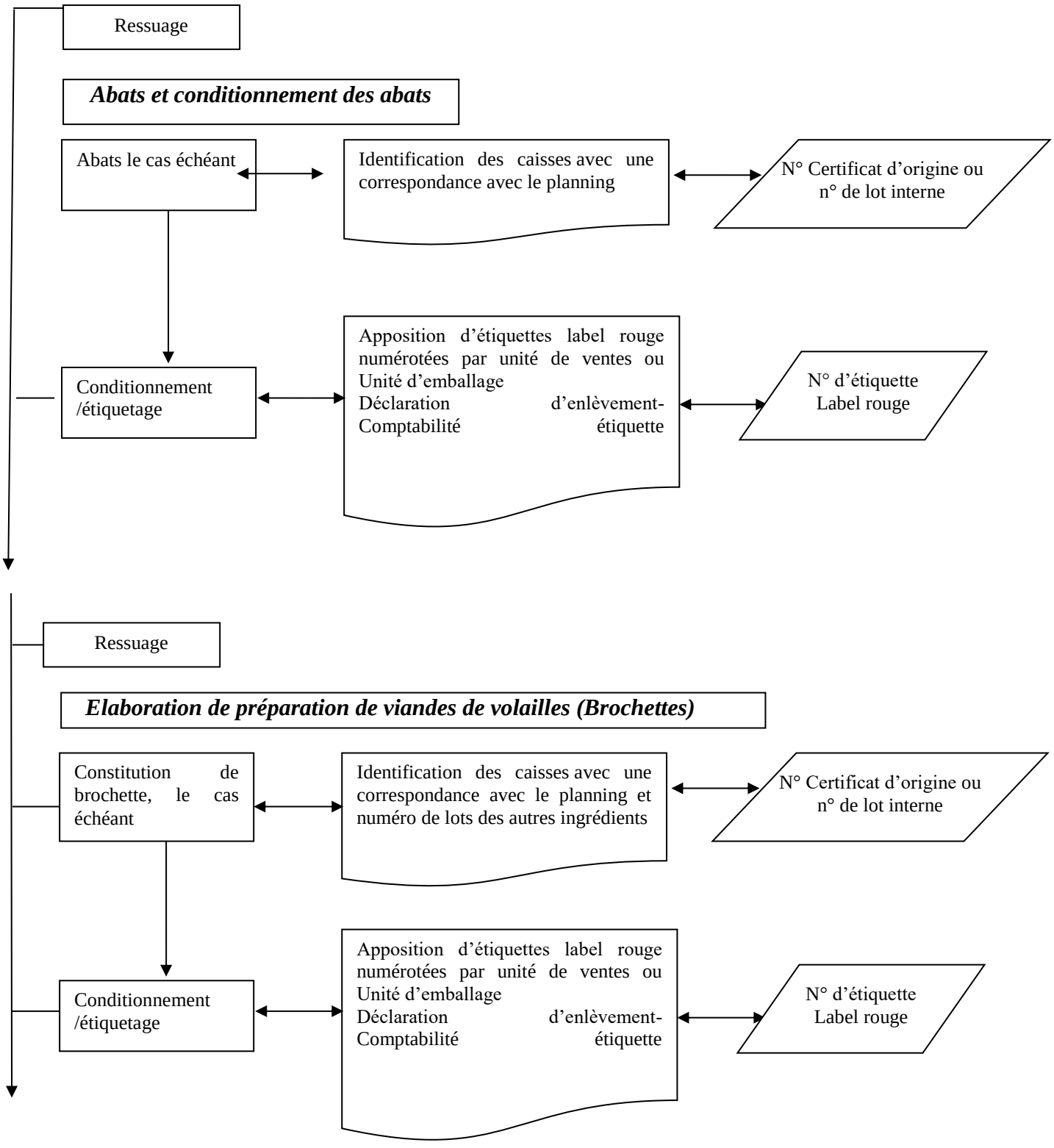
Légende :

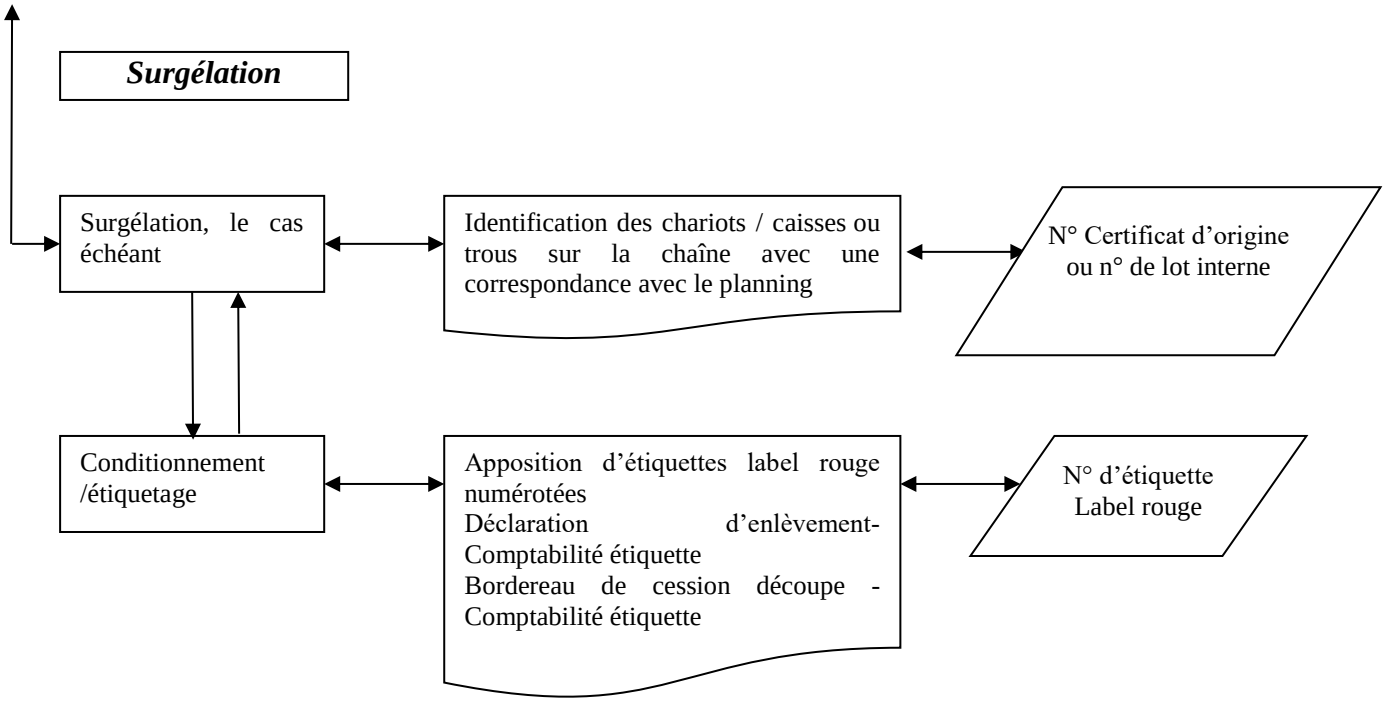



Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine


Alimentation des volailles
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage et conditionnement des volailles entières
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe et conditionnement des découpes
Abats et conditionnement des abats
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Ressuage
Découpe et conditionnement des découpes
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge


Ressuage
Abats et conditionnement des abats
Abats le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge
Ressuage
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Constitution de brochette, le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning et numéro de lots des autres ingrédients
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge



4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum : • Le numéro de lot, • L'identification commerciale de la souche, • Le sexe, • Le nombre.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.

Etape	Document / mentions
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • Le nom et adresse de l'éleveur, • Le n° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • Le date d'éclosion, • Le date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité Alimentation des volailles**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • La date de livraison, • La quantité livrée, • La dénomination du produit, • L'identification du camion de livraison, • L'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant:

Etape	Document / mentions
	• Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'Organisme de planification et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattage – découpe - abats – préparation de viandes (brochettes) - conditionnement-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ;

Etape	Document / mentions
	- Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces entières par colis dans le cas de vente en vrac ou le poids des abats par unité de vente .
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes (brochette) ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les

Etape	Document / mentions
	découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Bordereau de brochettes	- N° de lot des découpes de volailles ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les brochettes ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées ; - Pour chaque conditionnement le colisage (vrac, barquette et nombre de brochettes dans chaque unité de vente).
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.
S2	Maîtrise des risques sanitaires	Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maitrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment : - Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ; - Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ; - Le plan de nettoyage et de désinfection : • Selon les zones du couvoir, • Des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des poussins vers les élevages ; - Le plan de contrôle bactériologique : • Au niveau des reproducteurs, • Du couvoir et transport,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• De la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ; - Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ; - L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ; - Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ; - La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S4	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S5	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment : • Nom et adresse de l'éleveur, • N° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • La date d'éclosion, • La date de livraison, • Le nombre d'oisillons livrés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S7	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Planification des mises en place par l'organisme de planification	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Spécificités du bâtiment d'élevage	Chaque bâtiment est bien identifié et séparé : - Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment ; - Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation ; - Il dispose de sa propre fiche d'élevage.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage
Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières
Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes
Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus
Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille
Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes
Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées
Non concerné

5.9.3. Identification des produits
Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation
Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE
Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION
Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

*Conditions de Productions Communes

Catégorie de matières premières	Matières Premières	Période de démarrage		Période d'engraissement	
				Croissance et finition	
		De 1 à 28 jours		de 29 jours minimum à l'abattage	
		mini	max	mini	max
		Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Maïs	5	50	5	60
	Sorgho	0	50	0	60
	Blé	5	70	5	80
	Orge	0	20	0	20
	Seigle	0	15	0	25
	Triticale	0	50	0	60
	Avoine	0	10	0	20
	Autres (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	0	50	0	30
	Tourteaux (soja, tournesol, colza…)	0	50	0	30
	Graines	0	30	0	30
	Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	15
Autres graines, fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15
Minéraux et produits dérivés - additifs	Cf. CPC*	0,2	6	0,2	6
Produits de la fermentation de microorganisme	Cf. CPC*	0	15	0	6
Divers	Cf. CPC*	0	15	0	6

Cahier des charges du label rouge n° LA 48/88 homologué par l'arrêté du 18 décembre 2020

JORF du 23 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-1

Cahier des charges du label rouge n° LA 48/88 « Chapon jaune fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 8

5. Méthode d'obtention 12

5.1. Schéma de vie 12
5.2. Multiplication / Accouvage 12
5.2.1. Oisillons mis en place 12
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.3. Alimentation des volailles 13
5.4. Élevage 13
5.4.1. Provenance des volailles 13
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.3. Parcours 14
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.4.4.1. Traitements 14
5.4.4.2. Vide sanitaire 14
5.4.5. Enlèvement de la bande 14
5.4.6. Ramassage et transport 14
5.5. Abattage 14
5.6. Conditionnement des volailles entières 14
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 14
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 15
5.9. Préparations de viande de volaille 15
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 15
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 15
5.9.3. Identification des produits 15
5.10. Surgélation 15

6. Étiquetage 15

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon jaune fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

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 justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

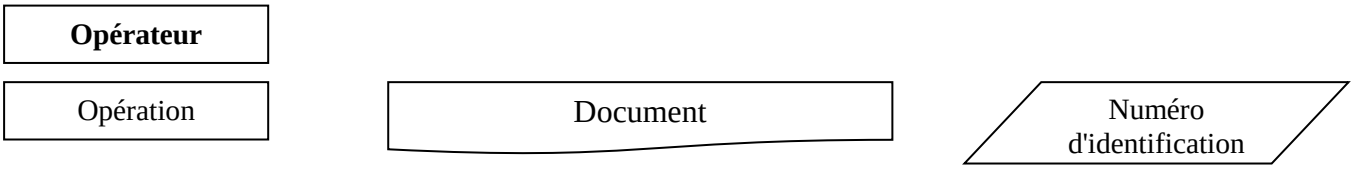
- Fermier - élevé en plein air,
- Durée d'élevage 150 jours minimum,
- Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales.

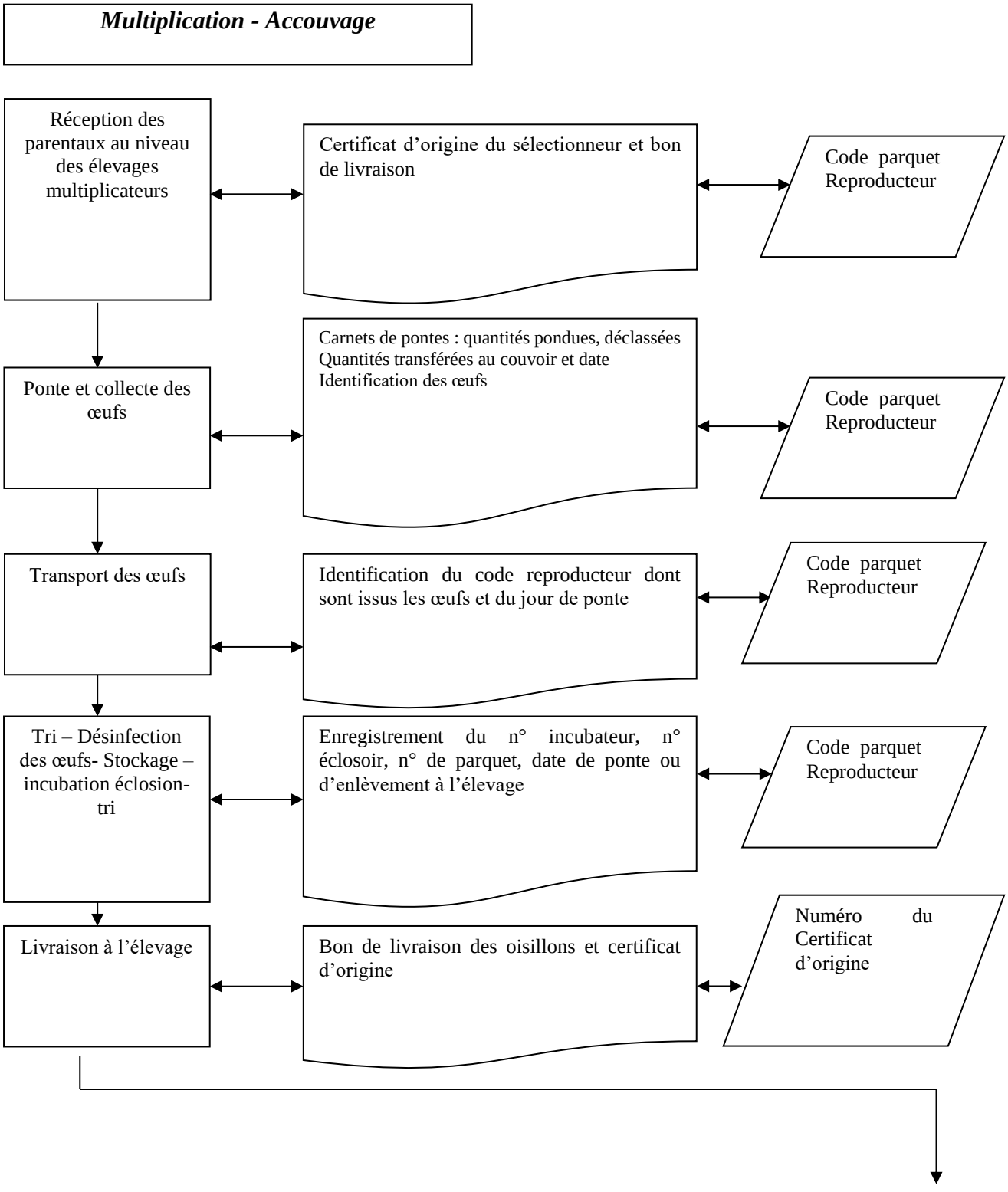
4. TRAÇABILITE

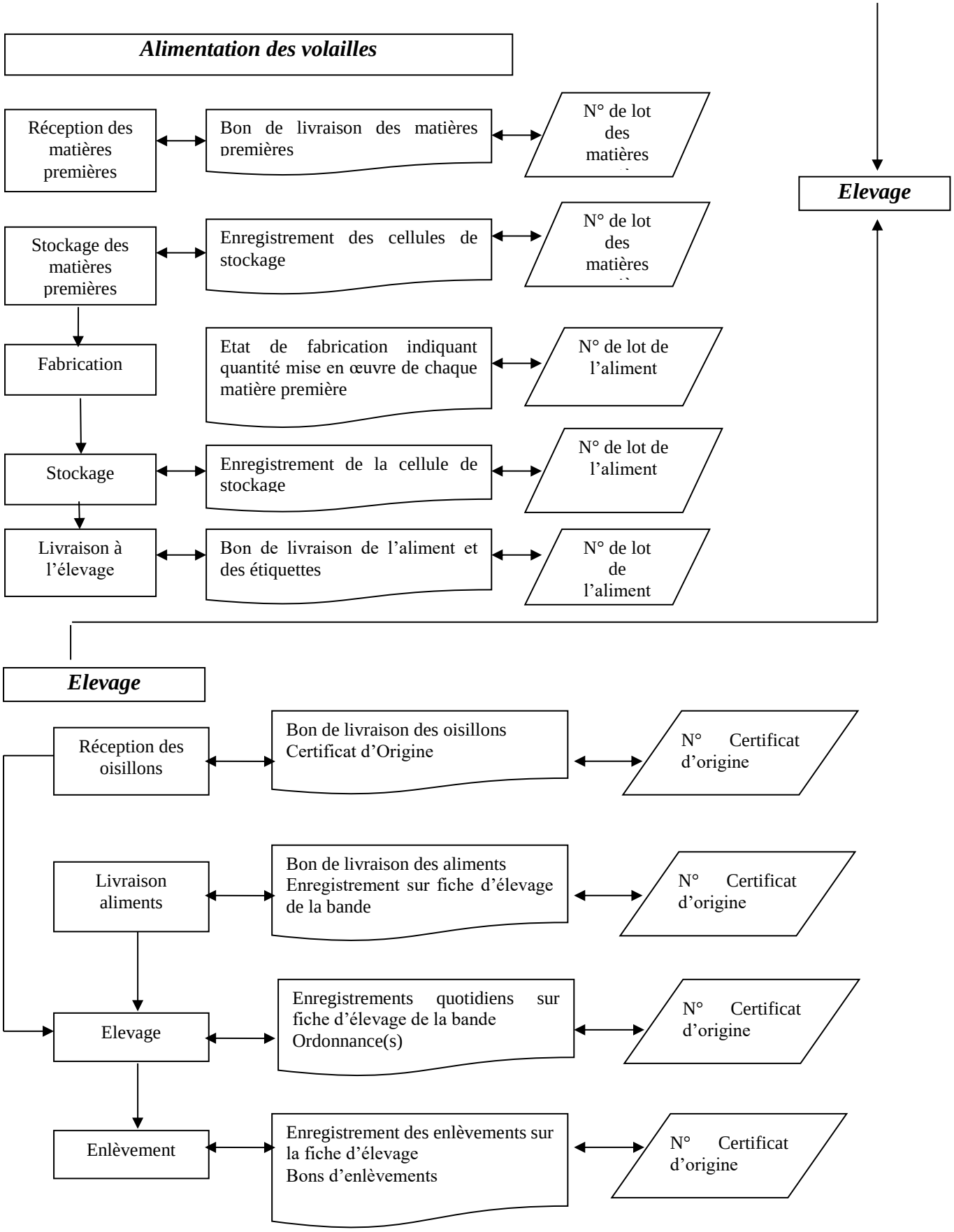
Cf. conditions de production communes.

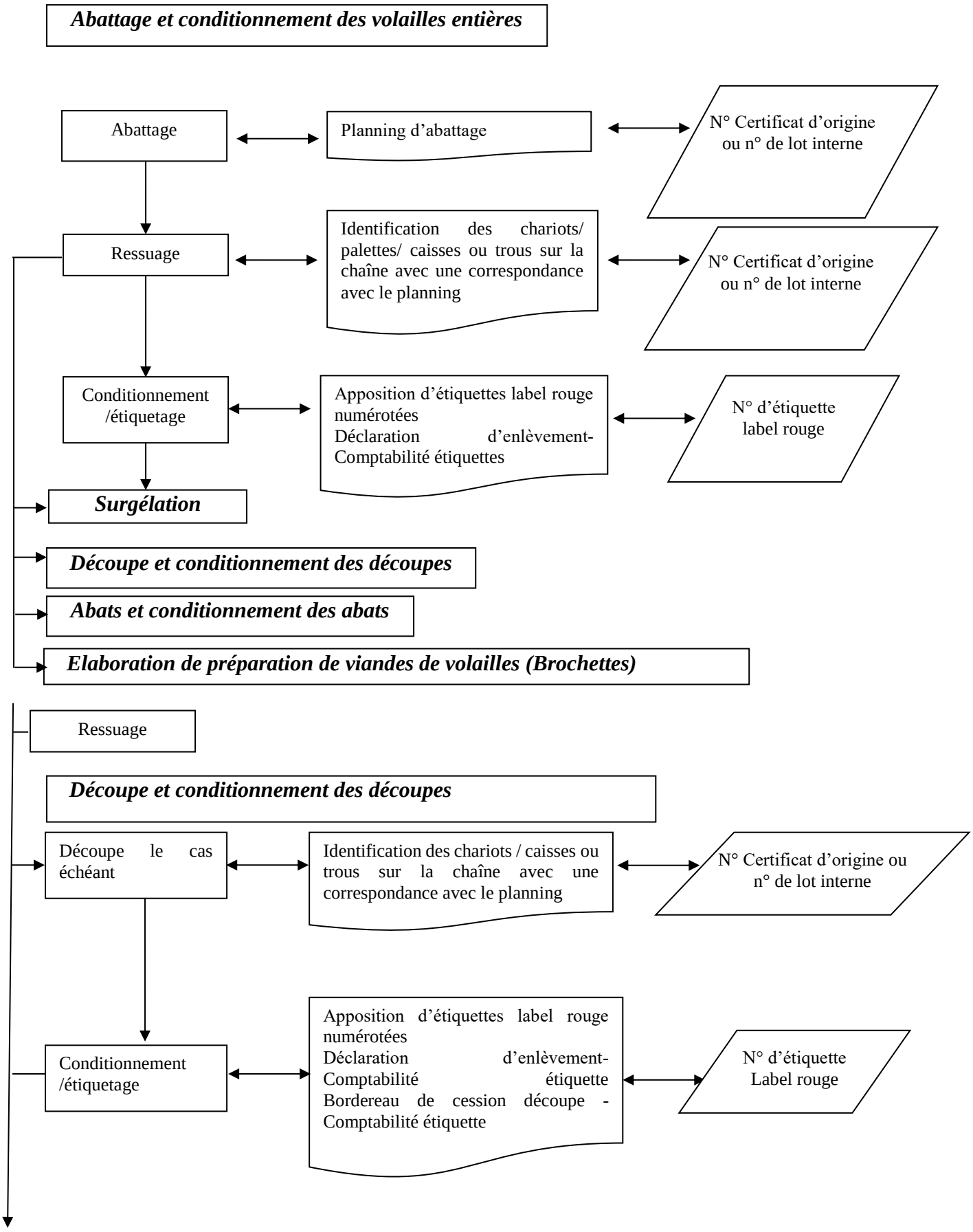
Schéma de traçabilité montante et descendante

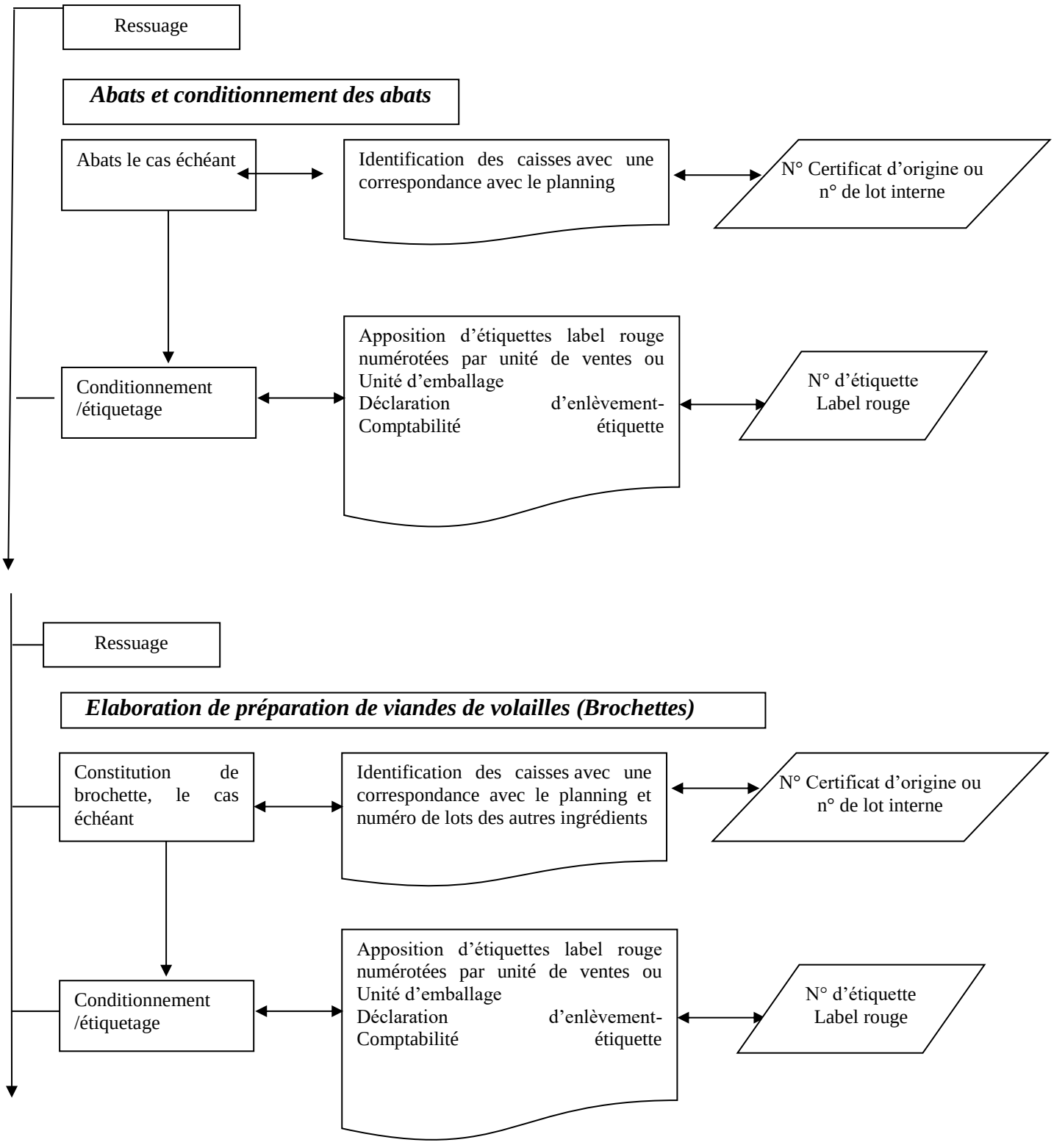
Légende :

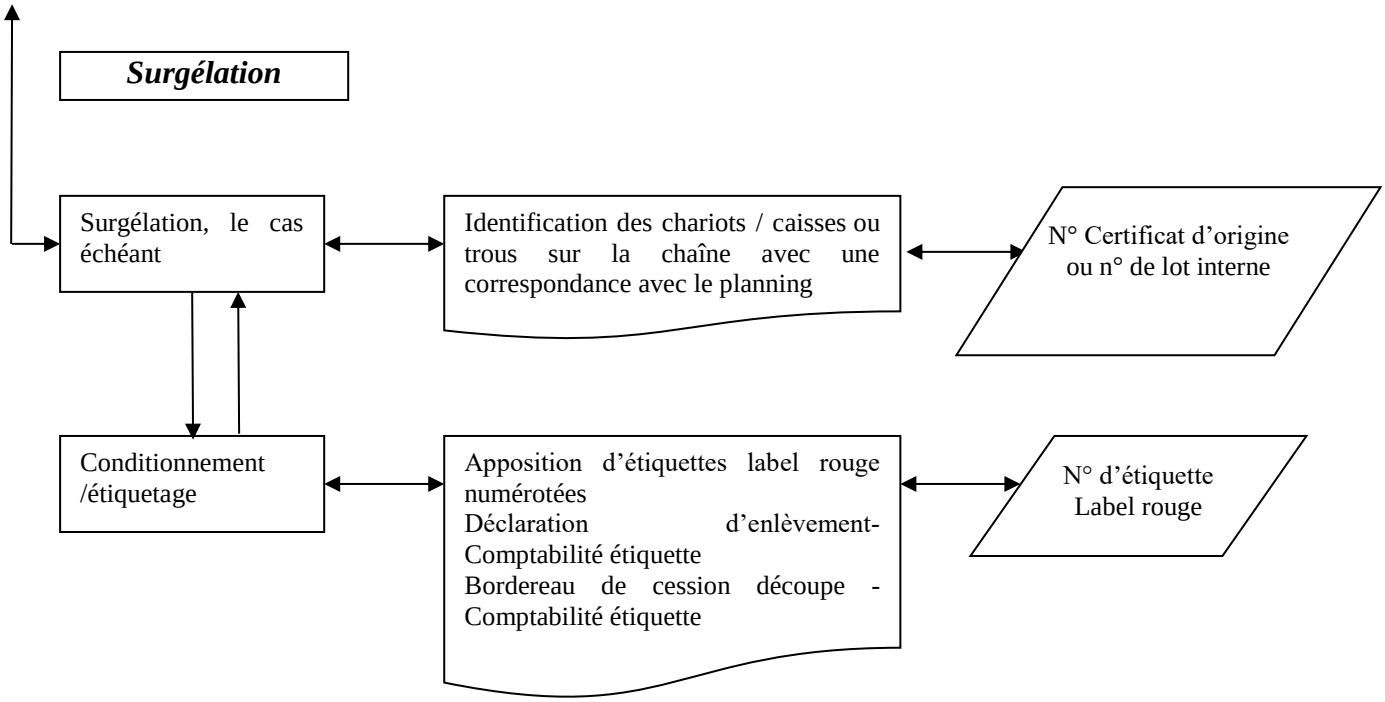



Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine


Alimentation des volailles
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage et conditionnement des volailles entières
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe et conditionnement des découpes
Abats et conditionnement des abats
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Ressuage
Découpe et conditionnement des découpes
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge


Ressuage
Abats et conditionnement des abats
Abats le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge
Ressuage
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Constitution de brochette, le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning et numéro de lots des autres ingrédients
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge



4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum : • Le numéro de lot, • L'identification commerciale de la souche, • Le sexe, • Le nombre.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.

Etape	Document / mentions
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • Le nom et adresse de l'éleveur, • Le n° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • Le date d'éclosion, • Le date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité Alimentation des volailles**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • La date de livraison, • La quantité livrée, • La dénomination du produit, • L'identification du camion de livraison, • L'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine,

Etape	Document / mentions
	• Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Date de chaponnage et date de claustration pour les volailles festives ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'Organisme de planification et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattage – découpe - abats – préparation de viandes (brochettes) - conditionnement-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ;

Etape	Document / mentions
	- Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces entières par colis dans le cas de vente en vrac ou le poids des abats par unité de vente .
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes (brochette) ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les

Etape	Document / mentions
	découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Bordereau de brochettes	- N° de lot des découpes de volailles ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les brochettes ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées ; - Pour chaque conditionnement le colisage (vrac, barquette et nombre de brochettes dans chaque unité de vente).
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.
S2	Maîtrise des risques sanitaires	Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maitrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment : - Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ; - Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ; - Le plan de nettoyage et de désinfection : • Selon les zones du couvoir, • Des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des poussins vers les élevages ; - Le plan de contrôle bactériologique : • Au niveau des reproducteurs, • Du couvoir et transport, • De la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ; - Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ; - Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ; - La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S4	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S5	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment : • Nom et adresse de l'éleveur, • N° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • La date d'éclosion, • La date de livraison, • Le nombre d'oisillons livrés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S7	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Planification des mises en place par l'organisme de planification	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Spécificités du bâtiment d'élevage	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé : - Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment ; - Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation ; - Il dispose de sa propre fiche d'élevage.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Caractéristiques des plantations	Sur les parcours sont plantés les essences végétales et les arbres du paysage environnant.

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

*Conditions de Productions Communes

Catégorie de matières premières	Matières Premières	Période de démarrage		Période d'engraissement			
				Croissance		Finition	
		De 1 à 28 jours		de 29 jours mini à 121 jours maxi		De 122 jours max à l'abattage	
		% mini	% max	% mini	% max	% mini	% max
		50% minimum de céréales et dérivés de céréales		70% minimum		80% minimum	
				2 céréales minimum		3 céréales minimum	
				75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Grains de céréales et produits dérivés	Maïs	5	50	5	60	5	60
	Sorgho	0	50	0	60	0	60
	Blé	5	70	5	80	5	85
	Orge	0	20	0	20	0	25
	Seigle	0	15	0	25	0	25
	Triticale	0	50	0	60	0	60
	Avoine	0	10	0	20	0	20
	Autres (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	0	50	0	30	0	20
	Tourteaux (soja, tournesol, colza…)	0	50	0	30	0	20
	Graines	0	30	0	30	0	20
	Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20	0	20
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	15	0	15
Autres graines, fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	15
Minéraux et produits dérivés - additifs	Cf. CPC*	0,2	6	0,2	6	0,2	6
Produits de la fermentation de microorganisme	Cf. CPC*	0	15	0	6	0	6
Divers	Cf. CPC*	0	15	0	6	0	6

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/89 homologué par l'arrêté du 18 décembre 2020

JORF du 23 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-1

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/89 « Pintade fermière élevée en plein air »

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 en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 8

5. Méthode d'obtention 12

5.1. Schéma de vie 12
5.2. Multiplication / Accouvage 12
5.2.1. Oisillons mis en place 12
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.3. Alimentation des volailles 13
5.4. Élevage 13
5.4.1. Provenance des volailles 14
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.3. Parcours 14
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.4.4.1. Traitements 14
5.4.4.2. Vide sanitaire 14
5.4.5. Enlèvement de la bande 14
5.4.6. Ramassage et transport 14
5.5. Abattage 14
5.6. Conditionnement des volailles entières 15
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 15
5.9. Préparations de viande de volaille 15
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 15
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 15
5.9.3. Identification des produits 15
5.10. Surgélation 15

6. Étiquetage 15

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Pintade fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une pintade à plumage gris barré à noir, aux tarses de couleur plus ou moins foncée, fermière élevée en plein air, abattue à 94 jours minimum.

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

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 justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

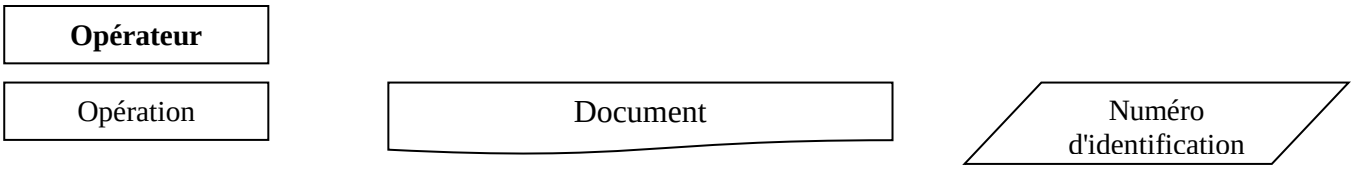
- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum
- Alimentée avec 75 % de céréales

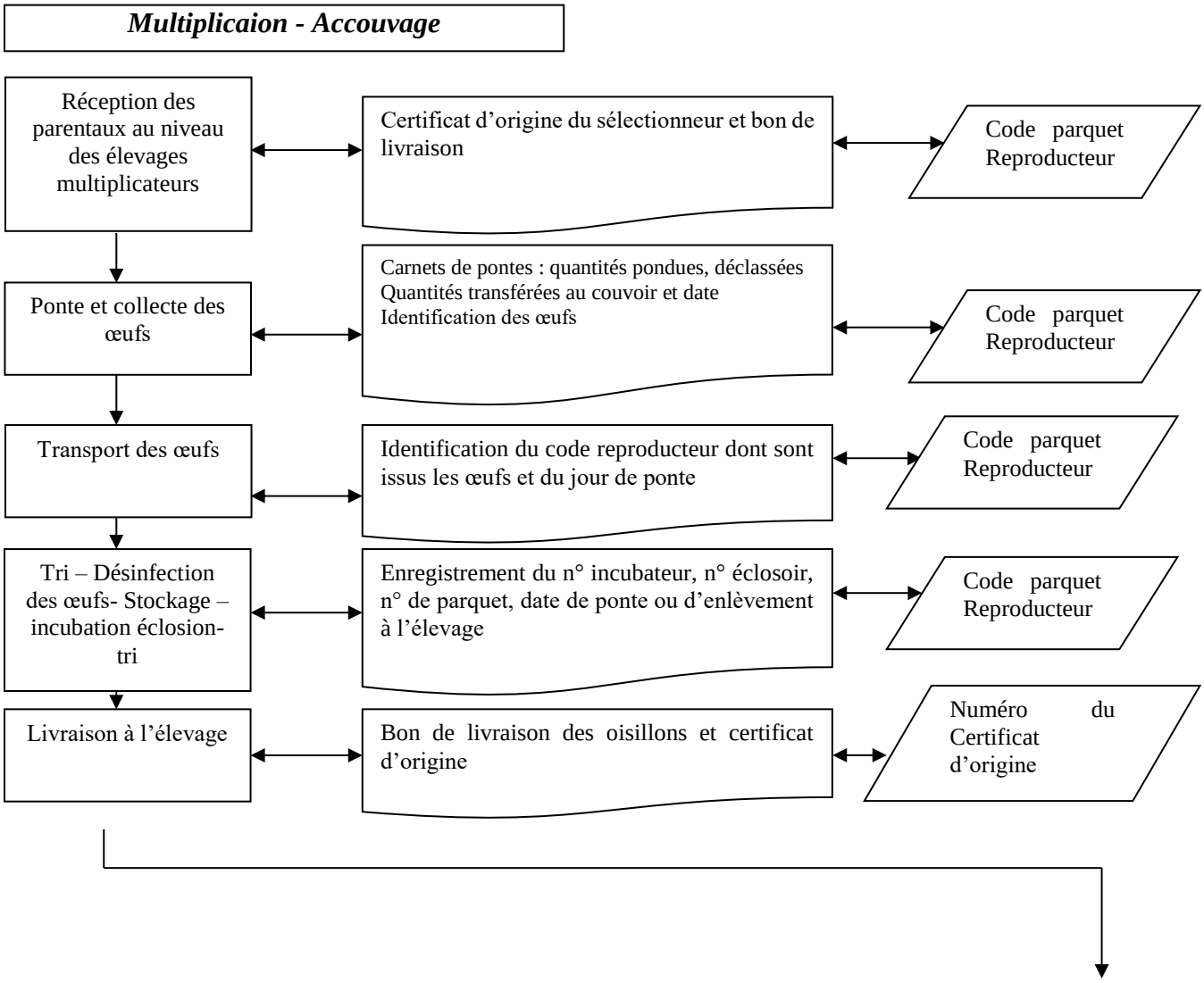
4. TRAÇABILITE

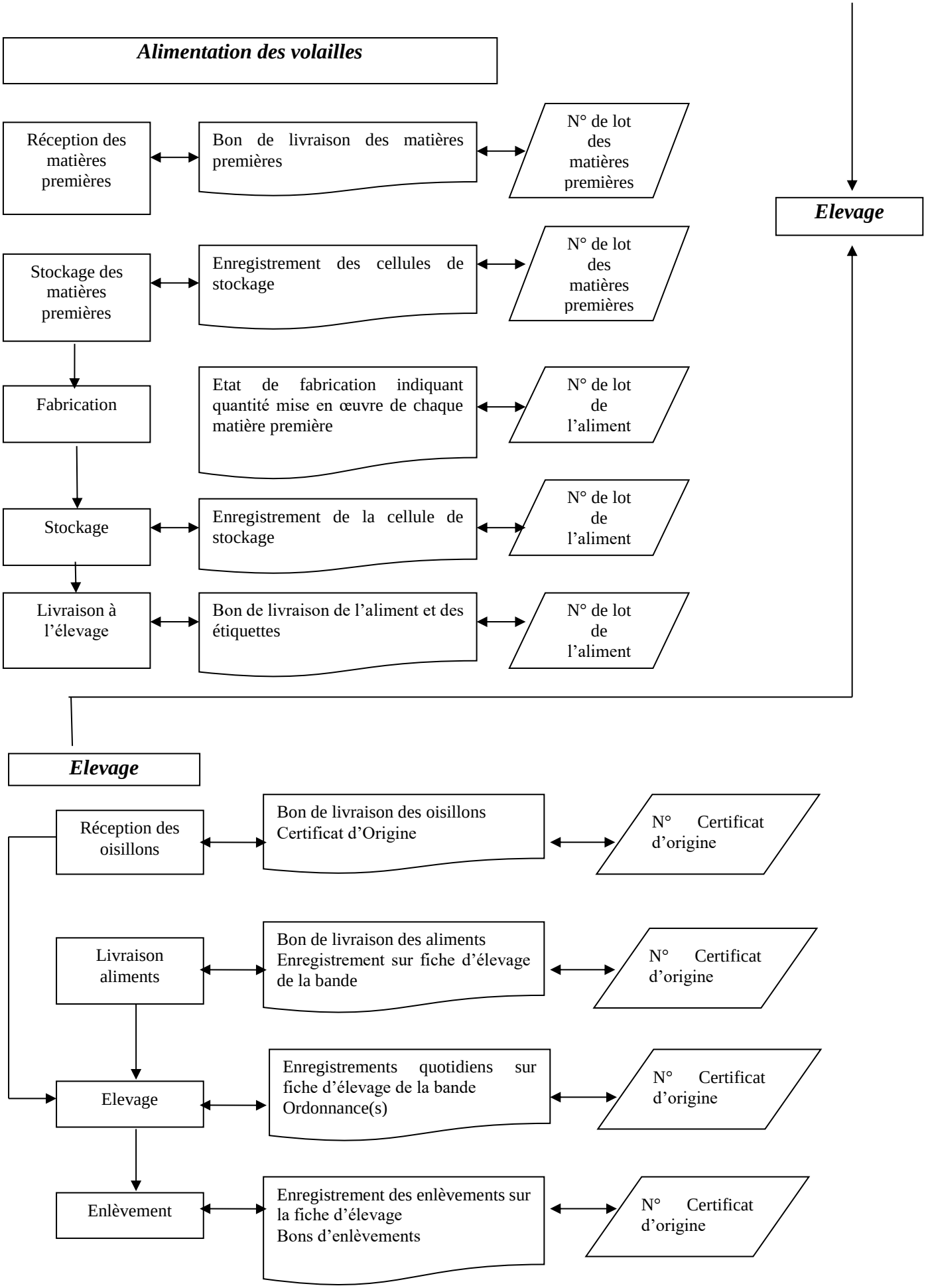
Cf. conditions de production communes.

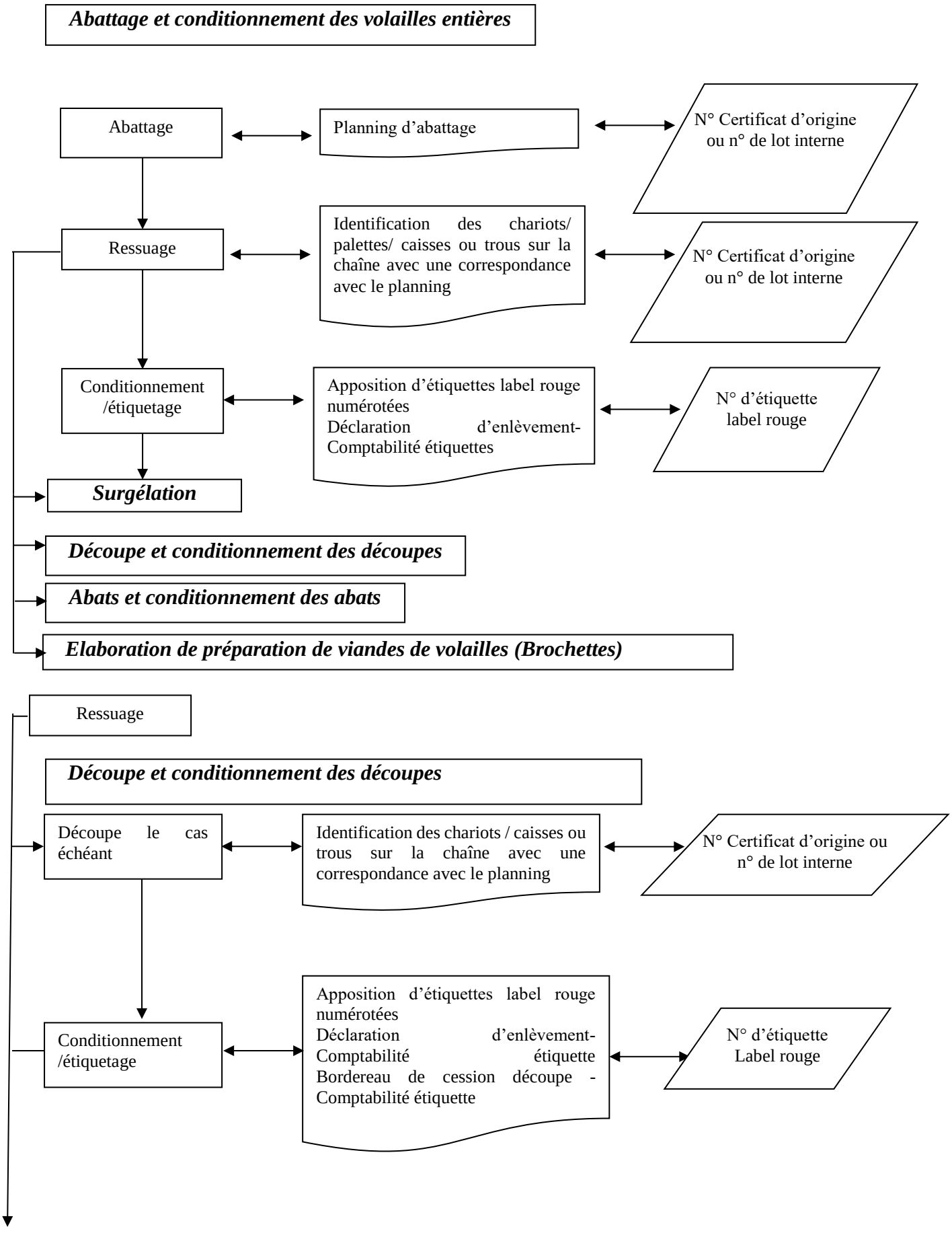
Schéma de traçabilité montante et descendante

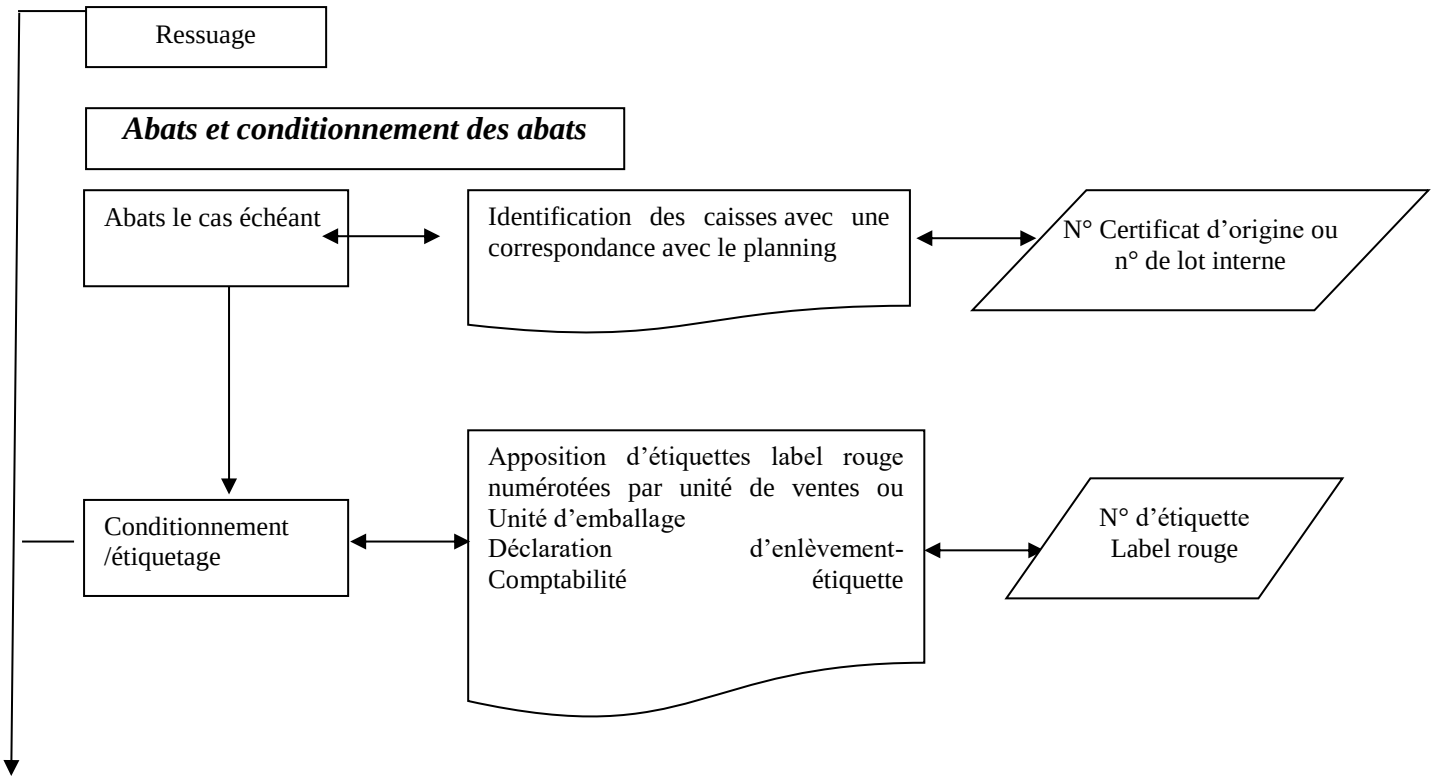
Légende :

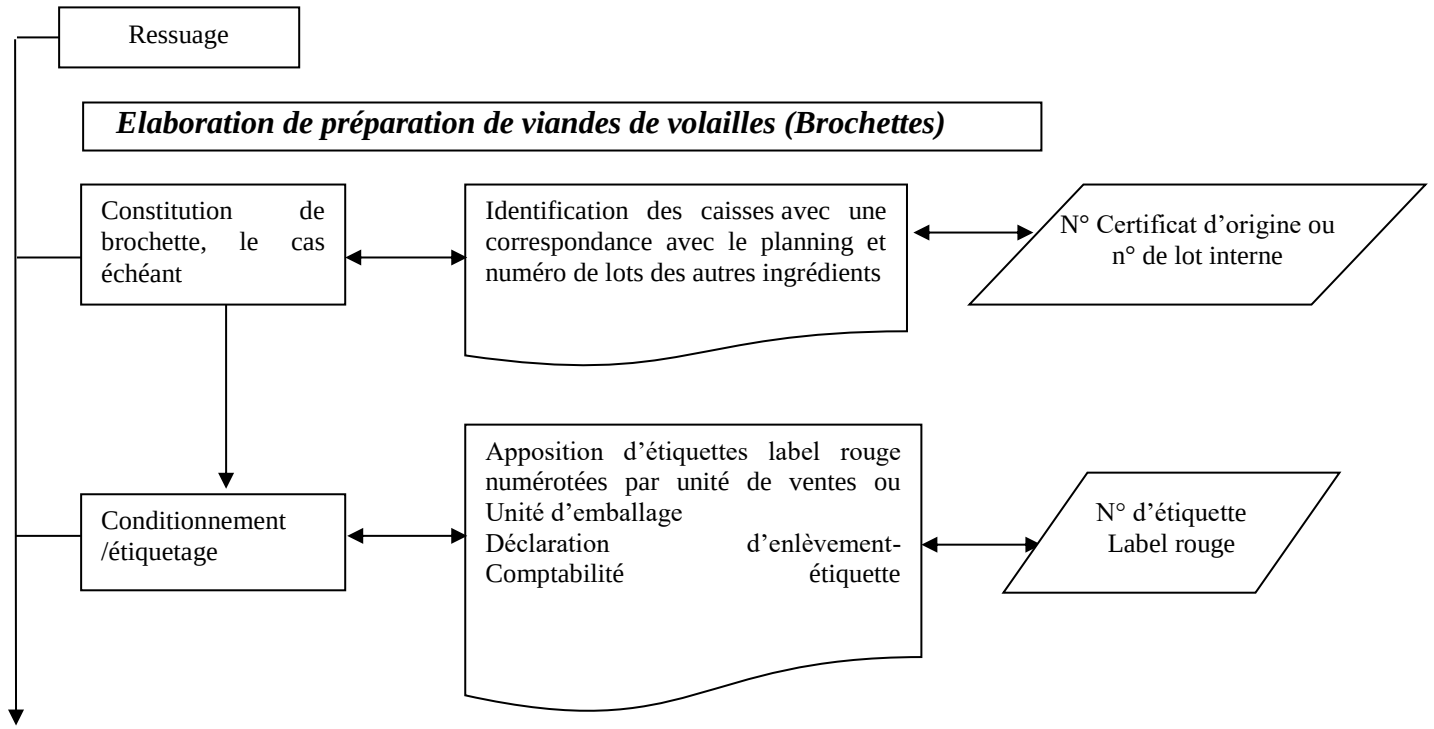


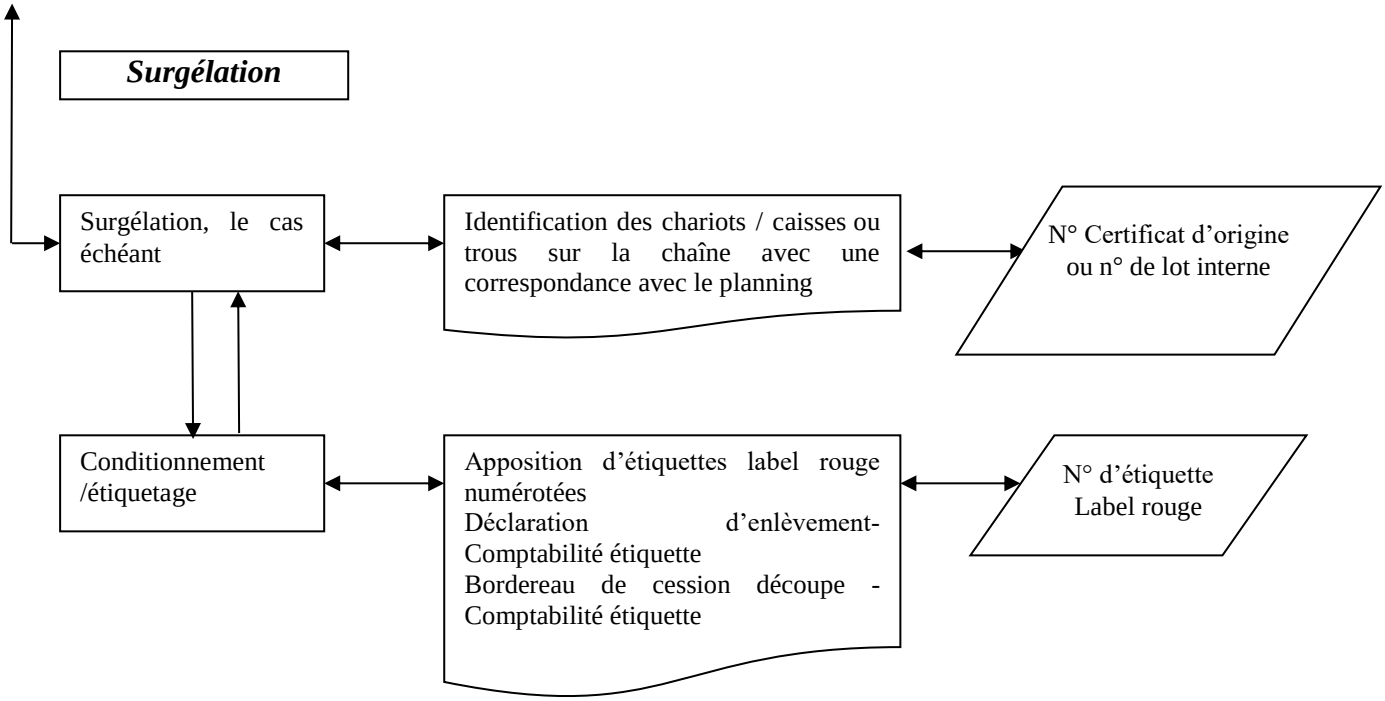

Multiplicaion - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine


Alimentation des volailles
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage et conditionnement des volailles entières
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe et conditionnement des découpes
Abats et conditionnement des abats
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Ressuage
Découpe et conditionnement des découpes
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge


Ressuage
Abats et conditionnement des abats
Abats le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge


Ressuage
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Constitution de brochette, le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning et numéro de lots des autres ingrédients
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge



4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum : • Le numéro de lot, • L'identification commerciale de la souche, • Le sexe, • Le nombre.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • Le nom et adresse de l'éleveur,

Etape	Document / mentions
	• Le n° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • Le date d'éclosion, • Le date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité Alimentation des volailles**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • La date de livraison, • La quantité livrée, • La dénomination du produit, • L'identification du camion de livraison, • L'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des pintadeaux comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé,

Etape	Document / mentions
	• Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des pintadeaux.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'Organisme de planification et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattage - découpe- abats – préparation de viandes (brochettes) - conditionnement-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ;

Etape	Document / mentions
	- La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces entières par colis dans le cas de vente en vrac ou le poids des abats par unité de vente .
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes (brochette) ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ;

Etape	Document / mentions
	- Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Bordereau de brochettes	- N° de lot des découpes de volailles ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les brochettes, ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées ; - Pour chaque conditionnement le colisage (vrac, barquette et nombre de brochettes dans chaque unité de vente).
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert.

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les croisements sont ceux issus de l'espèce « pintade » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.
S2	Maîtrise des risques sanitaires	Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maitrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment : - Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ; - Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ; - Le plan de nettoyage et de désinfection : • Selon les zones du couvoir, • Des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des poussins vers les élevages ; - Le plan de contrôle bactériologique : • Au niveau des reproducteurs, • Du couvoir et transport, • De la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ; - Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ; - L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ; - La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S4	Tri des pintadeaux avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S5	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment : • Nom et adresse de l'éleveur, • N° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • La date d'éclosion, • La date de livraison, • Le nombre d'oisillons livrés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S7	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Planification des mises en place par l'organisme de planification	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Spécificités du bâtiment d'élevage	Chaque bâtiment est bien identifié et séparé : - Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment ; - Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation ; - Il dispose de sa propre fiche d'élevage.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

*Conditions de Productions Communes
** La phase de finition aux produits laitiers est facultative (Cf. C14) et sa durée est de 14 jours minimum.

Catégorie de matières premières	Matières Premières	Période de démarrage		Période d'engraissement	
				Croissance*	
		De 1 à 28 jours		de 29 jours minimum à l'abattage	
		mini	max	mini	max
		Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Maïs	5	75	5	85
	Sorgho	0	55	0	60
	Blé	5	50	5	55
	Orge	0	20	0	20
	Seigle	0	15	0	25
	Triticale	0	50	0	60
	Avoine	0	10	0	20
	Autres (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	0	50	0	30
	Tourteaux (soja, tournesol, colza…)	0	50	0	30
	Graines	0	30	0	30
	Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	15
Autres graines, fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	20	0	25
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15
Minéraux et produits dérivés - additifs	Cf. CPC*	0,2	6	0,2	6
Produits laitiers et produits dérivés **	Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre**	0	0	5	7
Produits de la fermentation de microorganisme	Cf. CPC*	0	15	0	6
Divers	Cf. CPC*	0	15	0	6

Cahier des charges du label rouge n° LA 18/89 homologué par l'arrêté du 18 décembre 2020

JORF du 23 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-1

Cahier des charges du label rouge n° LA 18/89 « Poulet noir fermier élevé en plein air »

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 en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiants la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 8

5. Méthode d'obtention 12

5.1. Schéma de vie 12
5.2. Multiplication / Accouvage 12
5.2.1. Oisillons mis en place 12
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.3. Alimentation des volailles 13
5.4. Élevage 14
5.4.1. Provenance des volailles 14
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.3. Parcours 14
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.4.4.1. Traitements 14
5.4.4.2. Vide sanitaire 14
5.4.5. Enlèvement de la bande 14
5.4.6. Ramassage et transport 15
5.5. Abattage 15
5.6. Conditionnement des volailles entières 15
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 15
5.9. Préparations de viande de volaille 15
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 15
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 15
5.9.3. Identification des produits 15
5.10. Surgélation 15

6. Étiquetage 15

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet noir fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à pattes noires, cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

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 justifiants la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

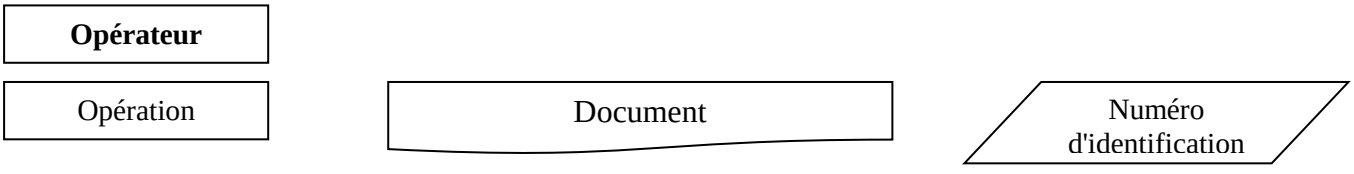
- Fermier - élevé en plein air,
- Durée d'élevage 81 jours minimum,
- Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales.

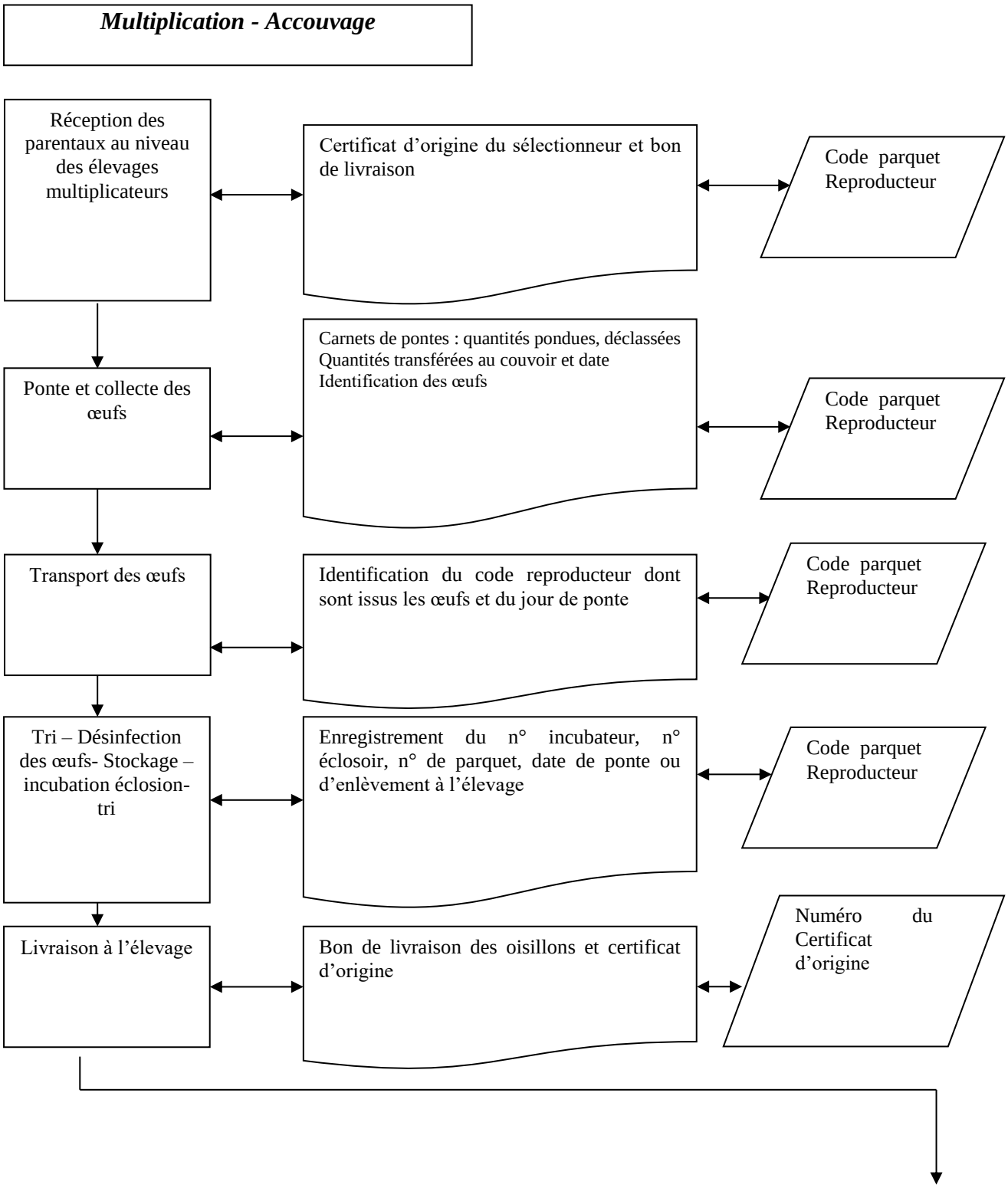
4. TRAÇABILITE

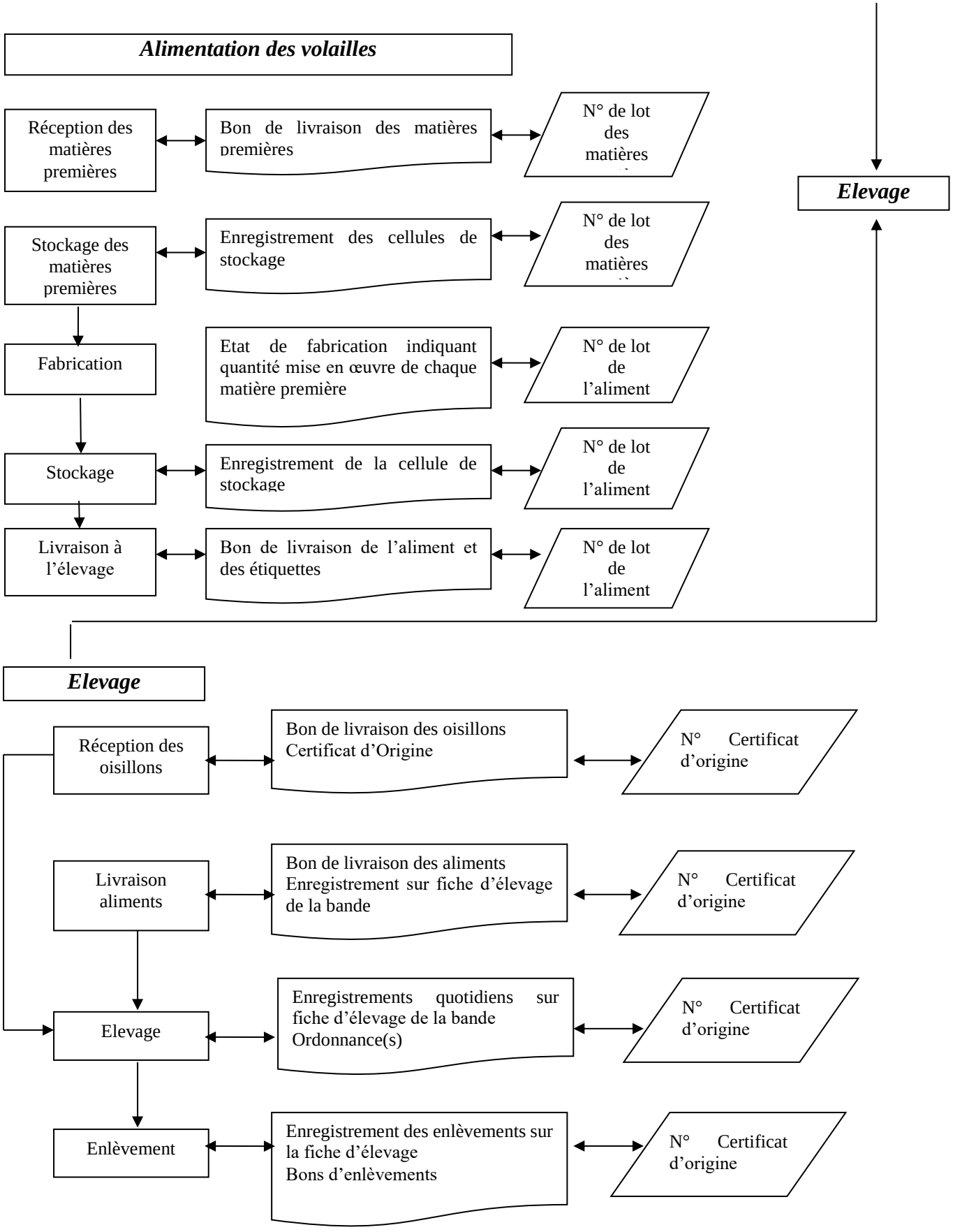
Cf. conditions de production communes.

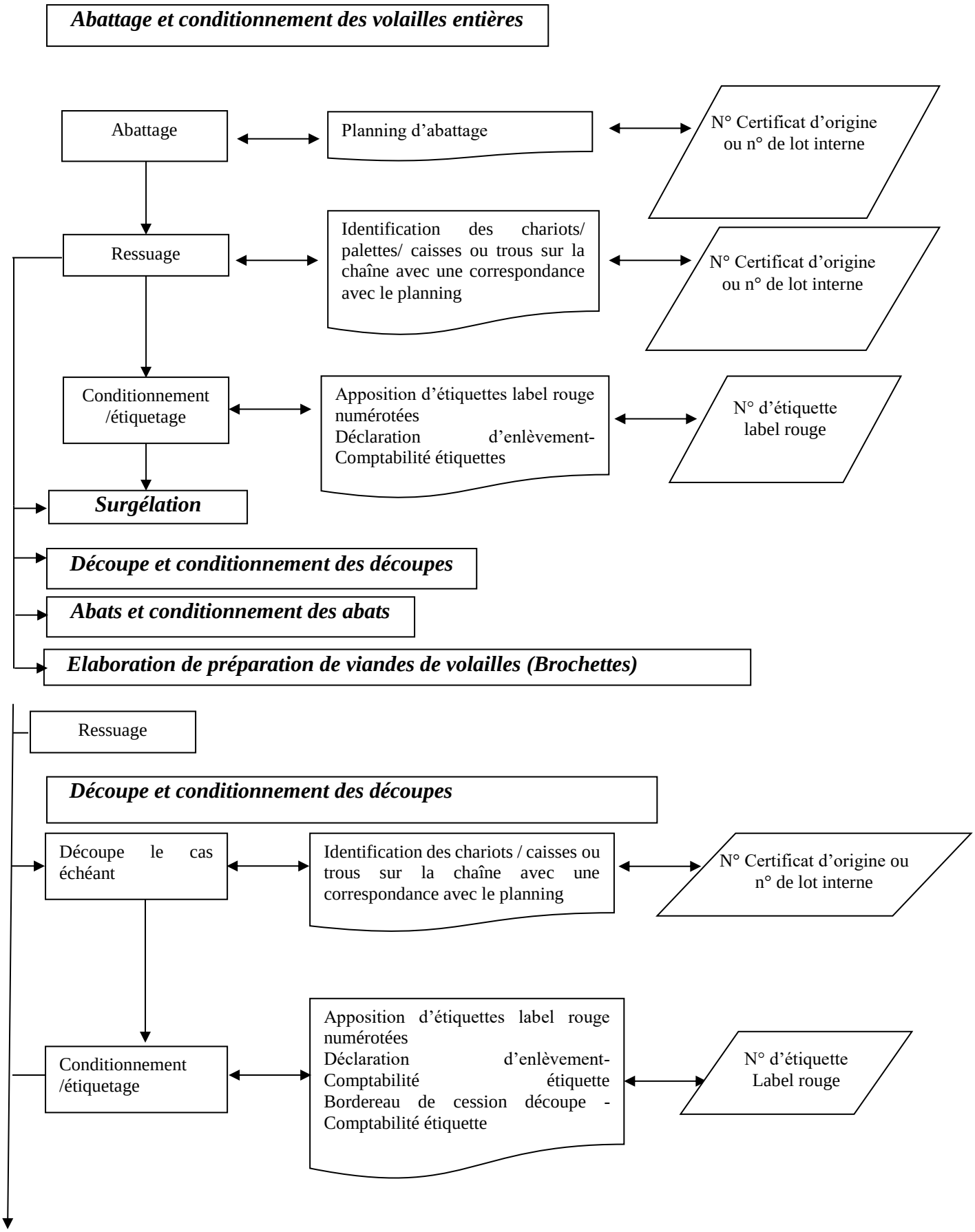
Schéma de traçabilité montante et descendante

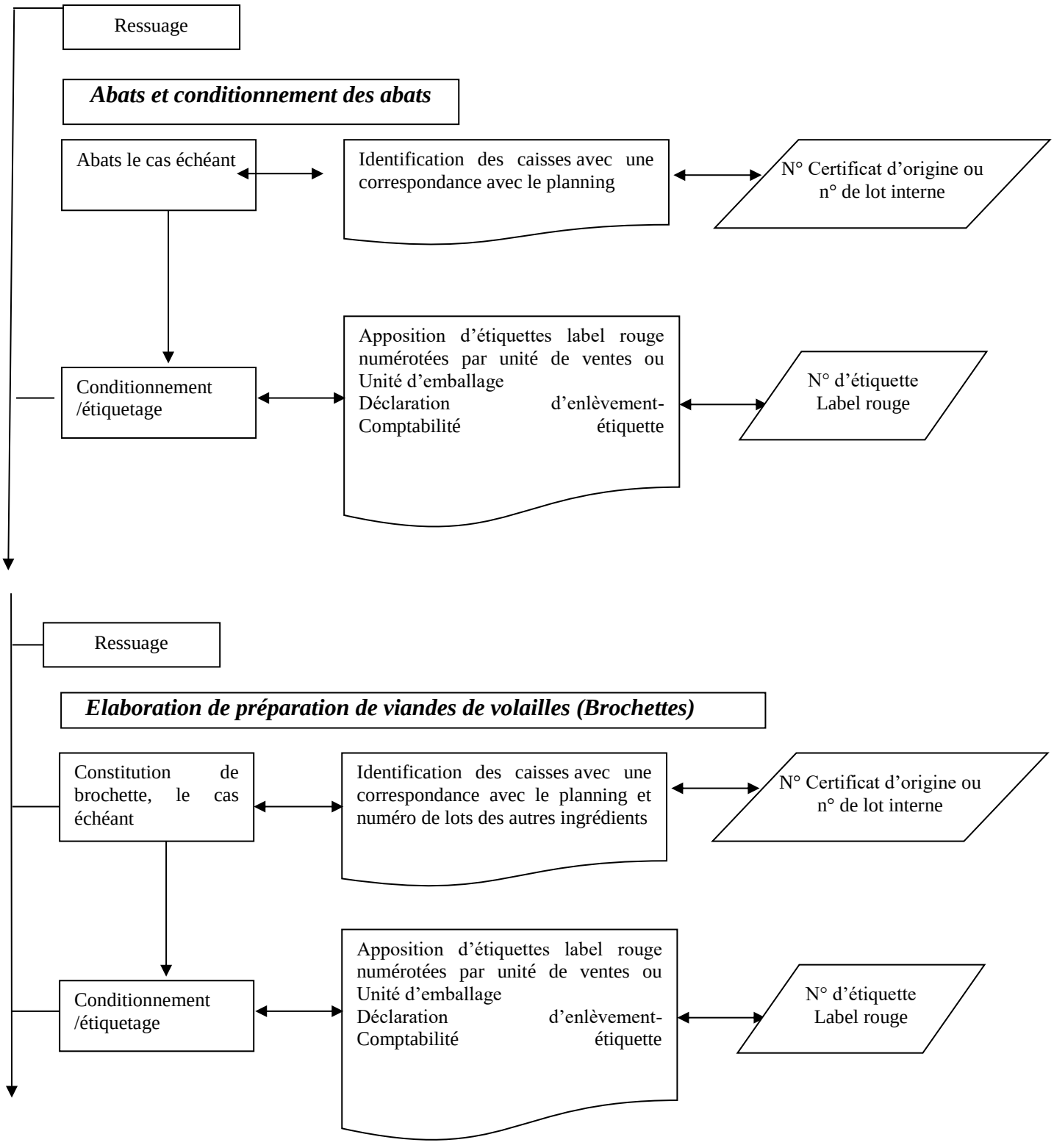
Légende :

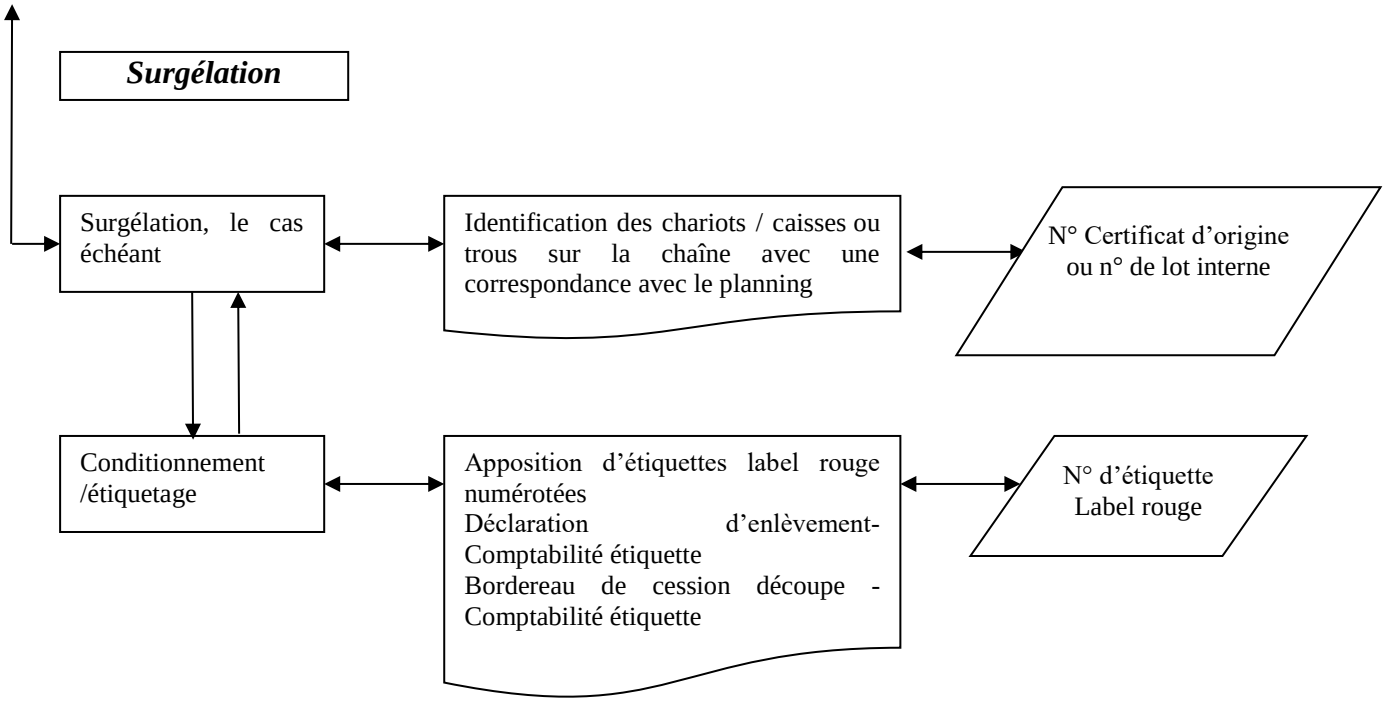



Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine


Alimentation des volailles
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage et conditionnement des volailles entières
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe et conditionnement des découpes
Abats et conditionnement des abats
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Ressuage
Découpe et conditionnement des découpes
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge


Ressuage
Abats et conditionnement des abats
Abats le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge
Ressuage
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Constitution de brochette, le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning et numéro de lots des autres ingrédients
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge



4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum : • Le numéro de lot, • L'identification commerciale de la souche, • Le sexe, • Le nombre.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.

Etape	Document / mentions
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • Le nom et adresse de l'éleveur, • Le n° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • Le date d'éclosion, • Le date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité Alimentation des volailles**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • La date de livraison, • La quantité livrée, • La dénomination du produit, • L'identification du camion de livraison, • L'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'Organisme de planification et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattage – découpe - abats – préparation de viandes (brochettes) - conditionnement-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces entières par colis dans le cas de vente en vrac ou le poids des abats par unité de vente .
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ;

Etape	Document / mentions
	- Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes (brochette) ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Bordereau de brochettes	- N° de lot des découpes de volailles - Le code étiquette label rouge apposée sur les brochettes ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées ; - Pour chaque conditionnement le colisage (vrac, barquette et nombre de brochettes dans chaque unité de vente)
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes noires cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.
S2	Maîtrise des risques sanitaires	Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maitrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment : - Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ; - Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ; - Le plan de nettoyage et de désinfection : • Selon les zones du couvoir, • Des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des poussins vers les élevages ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Le plan de contrôle bactériologique : • Au niveau des reproducteurs, • Du couvoir et transport, • De la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ; - Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ; - L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ; - Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ; - La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S4	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S5	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment : • Nom et adresse de l'éleveur, • N° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • La date d'éclosion, • La date de livraison, • Le nombre d'oisillons livrés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S7	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Planification des mises en place par l'organisme de planification	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Spécificités du bâtiment d'élevage	Chaque bâtiment est bien identifié et séparé : - Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment ; - Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation ; - Il dispose de sa propre fiche d'élevage.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

*Conditions de Productions Communes

Catégorie de matières premières	Matières Premières	Période de démarrage		Période d'engraissement	
				Croissance et finition	
		De 1 à 28 jours		de 29 jours minimum à l'abattage	
		mini	max	mini	max
		50% minimum de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Maïs	5	50	5	60
	Sorgho	0	50	0	60
	Blé	5	70	5	80
	Orge	0	20	0	20
	Seigle	0	15	0	25
	Triticale	0	50	0	60
	Avoine	0	10	0	20
	Autres (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	0	50	0	30
	Tourteaux (soja, tournesol, colza…)	0	50	0	30
	Graines	0	30	0	30
	Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	15
Autres graines, fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15
Minéraux et produits dérivés - additifs	Cf. CPC*	0,2	6	0,2	6
Produits de la fermentation de microorganisme	Cf. CPC*	0	15	0	6
Divers	Cf. CPC*	0	15	0	6

Cahier des charges du label rouge n° LA 28/89 homologué par l'arrêté du 18 décembre 2020

JORF du 23 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-1

Cahier des charges du label rouge n° LA 28/89 « Chapon jaune fermier élevé en plein air »

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 en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 8

5. Méthode d'obtention 12

5.1. Schéma de vie 12
5.2. Multiplication / Accouvage 12
5.2.1. Oisillons mis en place 12
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.3. Alimentation des volailles 13
5.4. Élevage 14
5.4.1. Provenance des volailles 14
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.3. Parcours 14
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.4.4.1. Traitements 14
5.4.4.2. Vide sanitaire 14
5.4.5. Enlèvement de la bande 14
5.4.6. Ramassage et transport 15
5.5. Abattage 15
5.6. Conditionnement des volailles entières 15
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 15
5.9. Préparations de viande de volaille 15
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 15
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 15
5.9.3. Identification des produits 15
5.10. Surgélation 15

6. Étiquetage 15

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon jaune fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

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 justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

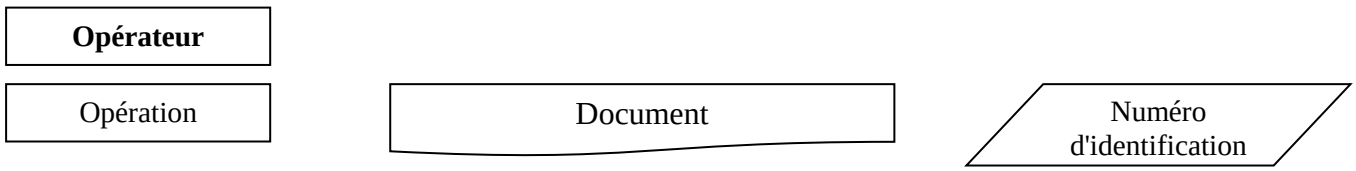
- Fermier - élevé en plein air,
- Durée d'élevage 150 jours minimum,
- Alimenté avec 75% de céréales.

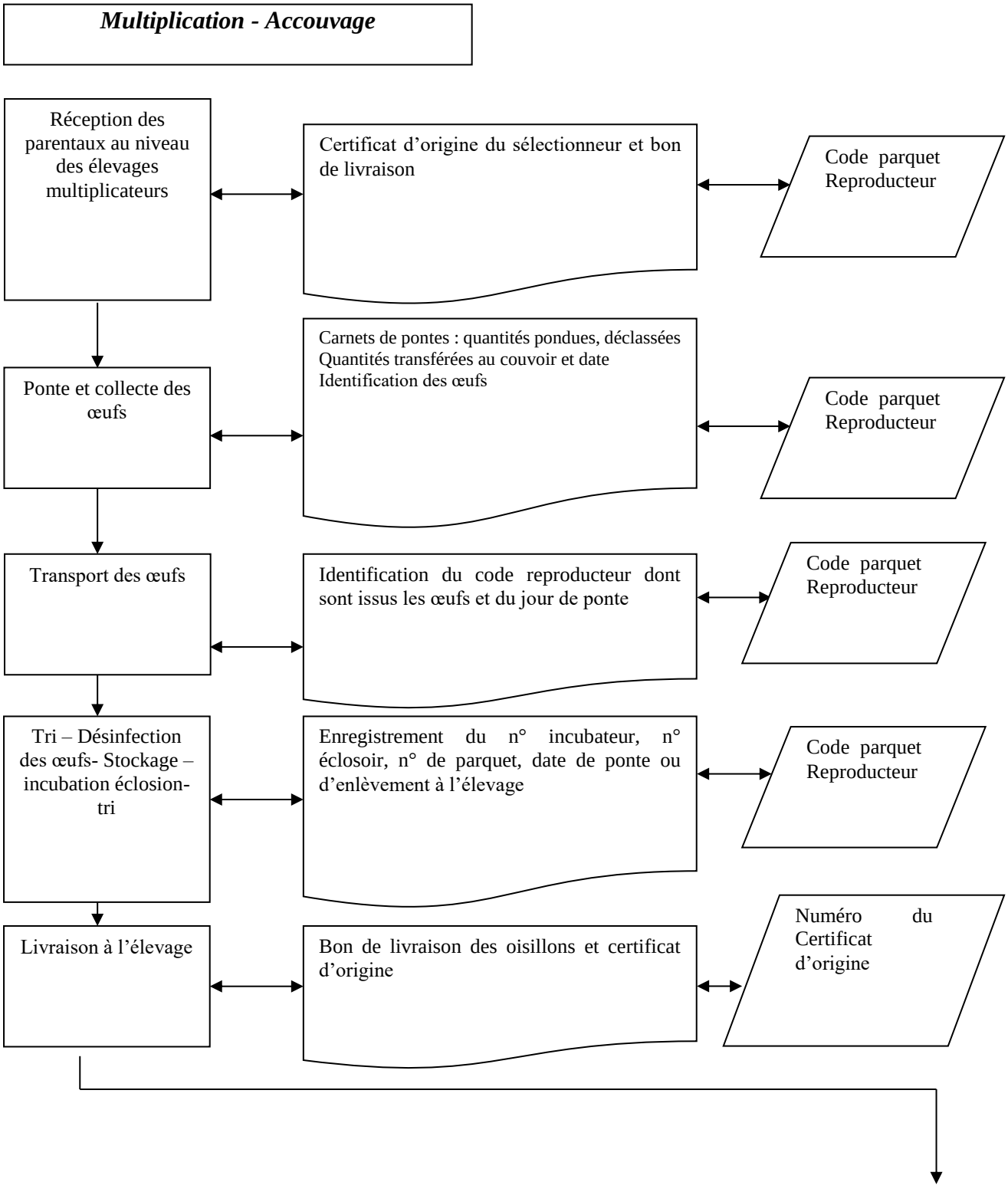
4. TRAÇABILITE

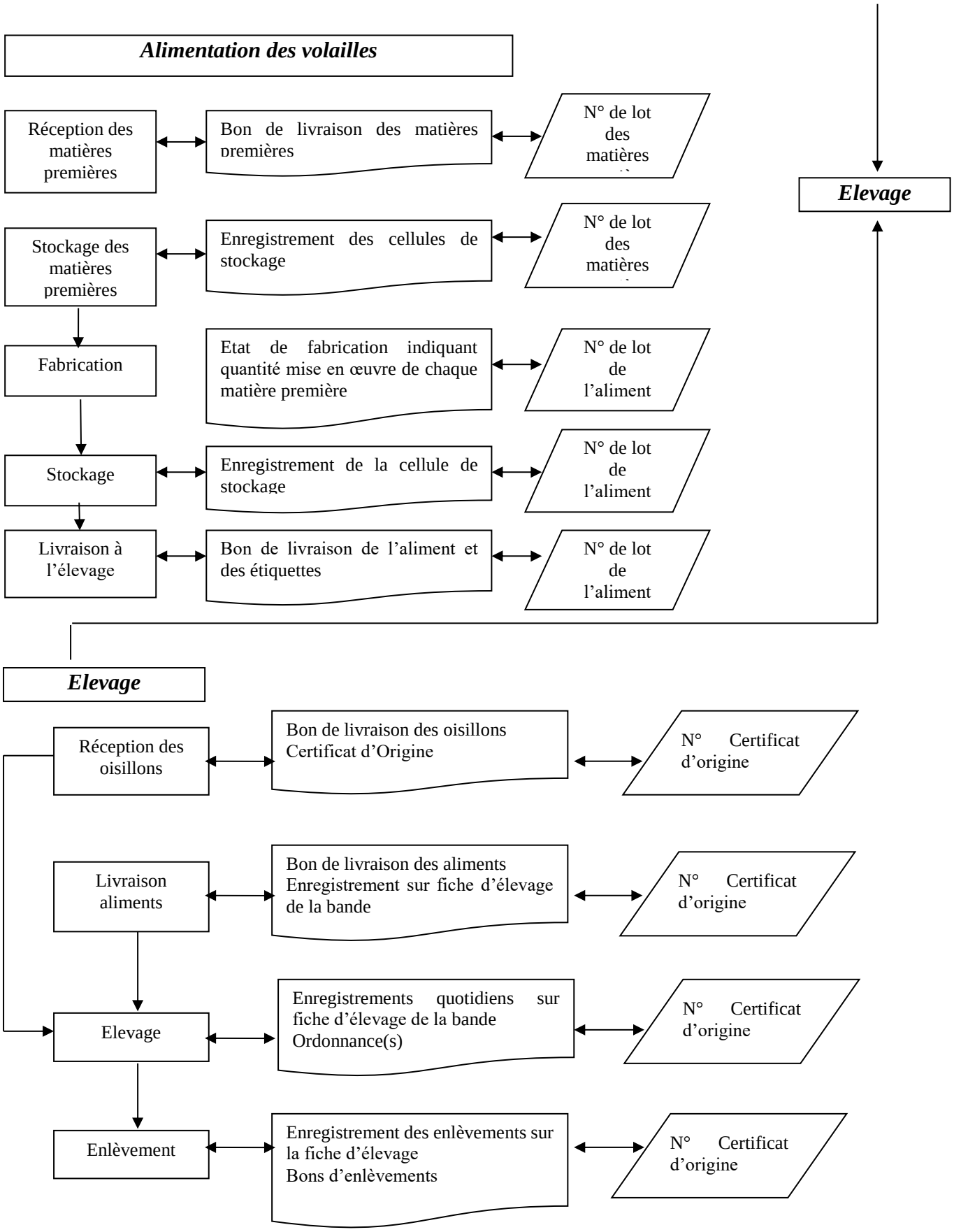
Cf. conditions de production communes.

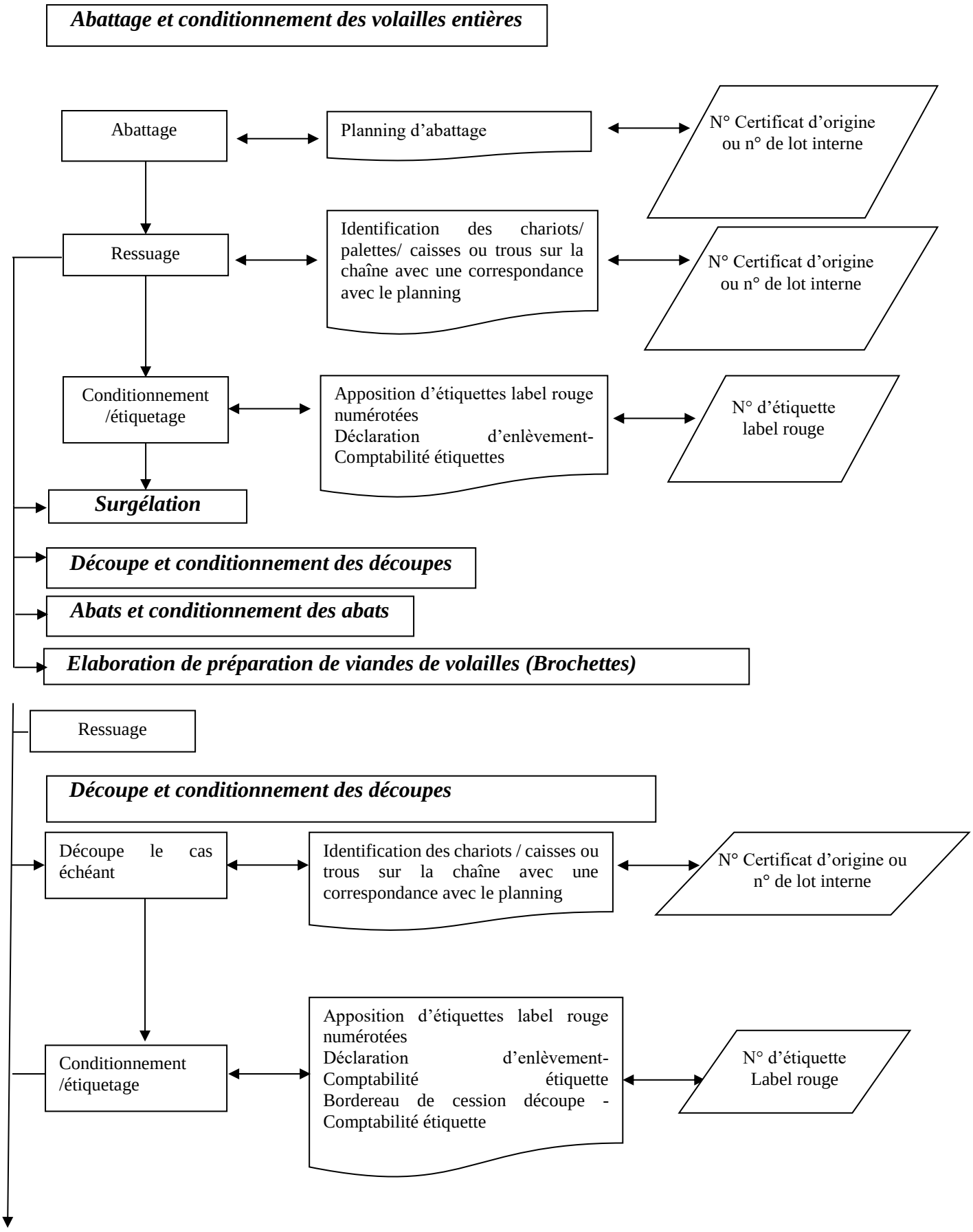
Schéma de traçabilité montante et descendante

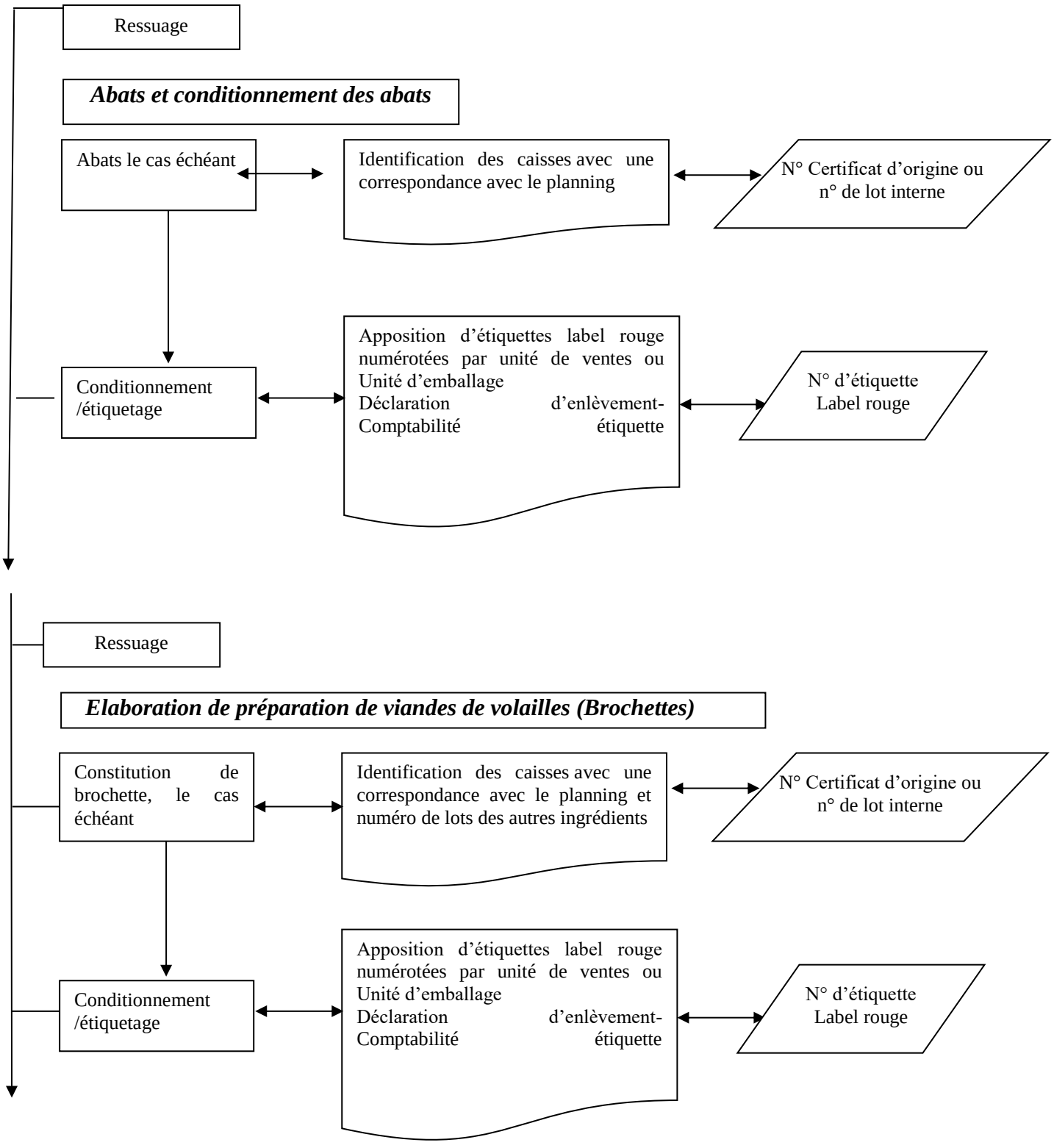
Légende :

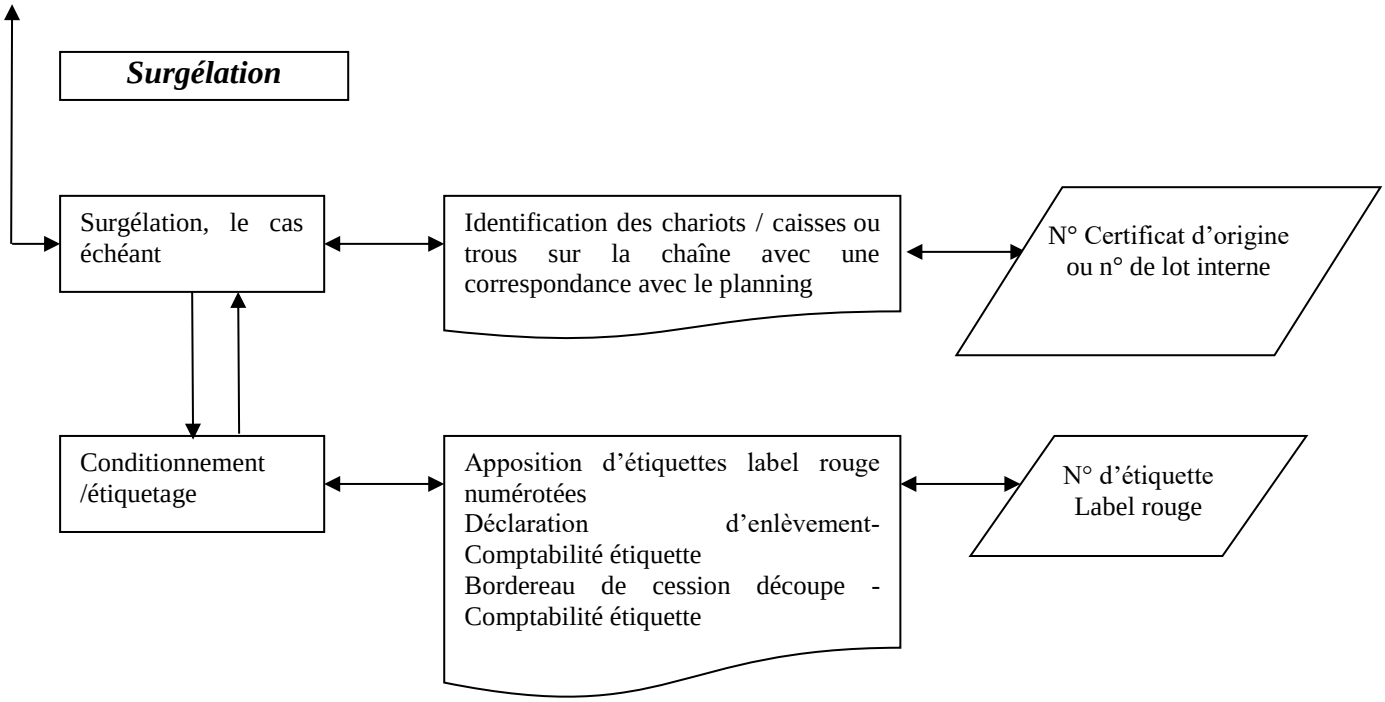



Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine


Alimentation des volailles
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage et conditionnement des volailles entières
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe et conditionnement des découpes
Abats et conditionnement des abats
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Ressuage
Découpe et conditionnement des découpes
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge


Ressuage
Abats et conditionnement des abats
Abats le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge
Ressuage
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Constitution de brochette, le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning et numéro de lots des autres ingrédients
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge



4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum : • Le numéro de lot, • L'identification commerciale de la souche, • Le sexe, • Le nombre.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.

Etape	Document / mentions
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • Le nom et adresse de l'éleveur, • Le n° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • Le date d'éclosion, • Le date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité Alimentation des volailles**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • La date de livraison, • La quantité livrée, • La dénomination du produit, • L'identification du camion de livraison, • L'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine,

Etape	Document / mentions
	• Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Date de chaponnage et date de claustration pour les volailles festives ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'Organisme de planification et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattage – découpe - abats – préparation de viandes (brochettes) - conditionnement-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ;

Etape	Document / mentions
	- Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces entières par colis dans le cas de vente en vrac ou le poids des abats par unité de vente .
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes (brochette) ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ;

Etape	Document / mentions
	- Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Bordereau de brochettes	- N° de lot des découpes de volailles ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les brochettes ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées ; - Pour chaque conditionnement le colisage (vrac, barquette et nombre de brochettes dans chaque unité de vente).
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.
S2	Maîtrise des risques sanitaires	Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maitrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment : - Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ; - Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ; - Le plan de nettoyage et de désinfection : • Selon les zones du couvoir, • Des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des poussins vers les élevages ; - Le plan de contrôle bactériologique : • Au niveau des reproducteurs, • Du couvoir et transport,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• De la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ; - Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ; - L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ; - Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ; - La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S4	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S5	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment : • Nom et adresse de l'éleveur, • N° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • La date d'éclosion, • La date de livraison, • Le nombre d'oisillons livrés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S7	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Planification des mises en place par l'organisme de planification	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Spécificités du bâtiment d'élevage	Chaque bâtiment est bien identifié et séparé : - Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment ; - Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation ; - Il dispose de sa propre fiche d'élevage.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

*Conditions de Productions Communes

** La phase de finition aux produits laitiers est facultative et sa durée est de 14 jours minimum

Catégorie de matières premières	Matières Premières	Période de démarrage		Période d'engraissement			
				Croissance		finition**	
		De 1 à 28 jours		de 29 jours mini à 121 jours maxi		De 122 jours max à l'abattage	
		% mini	% max	% mini	% max	% mini	% max
		50% minimum de céréales et dérivés de céréales		70% minimum 75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée		80% minimum	
Grains de céréales et produits dérivés	Maïs	5	50	5	60	5	60
	Sorgho	0	50	0	60	0	60
	Blé	5	70	5	80	5	85
	Orge	0	20	0	20	0	25
	Seigle	0	15	0	25	0	25
	Triticale	0	50	0	60	0	60
	Avoine	0	10	0	20	0	20
	Autres (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	0	50	0	30	0	20
	Tourteaux (soja, tournesol, colza…)	0	50	0	30	0	20
	Graines	0	30	0	30	0	20
	Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20	0	20
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	15	0	15
Autres graines, fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	15
Produits laitiers et produits dérivés **	Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre**	0	7	0	7	5	7
Minéraux et produits dérivés - additifs	Cf. CPC*	0,2	6	0,2	6	0,2	6
Produits de la fermentation de microorganisme	Cf. CPC*	0	15	0	6	0	6
Divers	Cf. CPC*	0	15	0	6	0	6

Cahier des charges du label rouge n° LA 23/90 homologué par l'arrêté du 18 décembre 2020

JORF du 23 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-1

Cahier des charges du label rouge n° LA 23/90 « Chapon noir fermier élevé en plein air »

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 en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3
2. Dénomination du label rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 3
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 8
5. Méthode d'obtention 12
5.1. Schéma de vie 12
5.2. Multiplication / Accouvage 12
5.2.1. Oisillons mis en place 12
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.3. Alimentation des volailles 13
5.4. Élevage 14
5.4.1. Provenance des volailles 14
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.3. Parcours 14
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.4.4.1. Traitements 14
5.4.4.2. Vide sanitaire 14
5.4.5. Enlèvement de la bande 14
5.4.6. Ramassage et transport 15
5.5. Abattage 15
5.6. Conditionnement des volailles entières 15
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 15
5.9. Préparations de viande de volaille 15
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 15
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 15
5.9.3. Identification des produits 15
5.10. Surgélation 15
6. Étiquetage 15
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon noir fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

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 justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

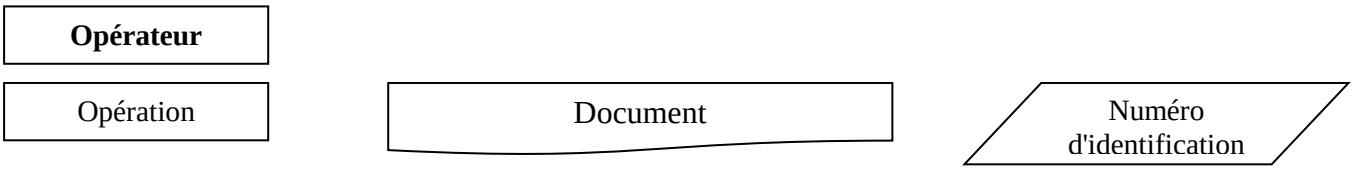
- Fermier - élevé en plein air,
- Durée d'élevage 150 jours minimum,
- Alimenté avec 75% de céréales.

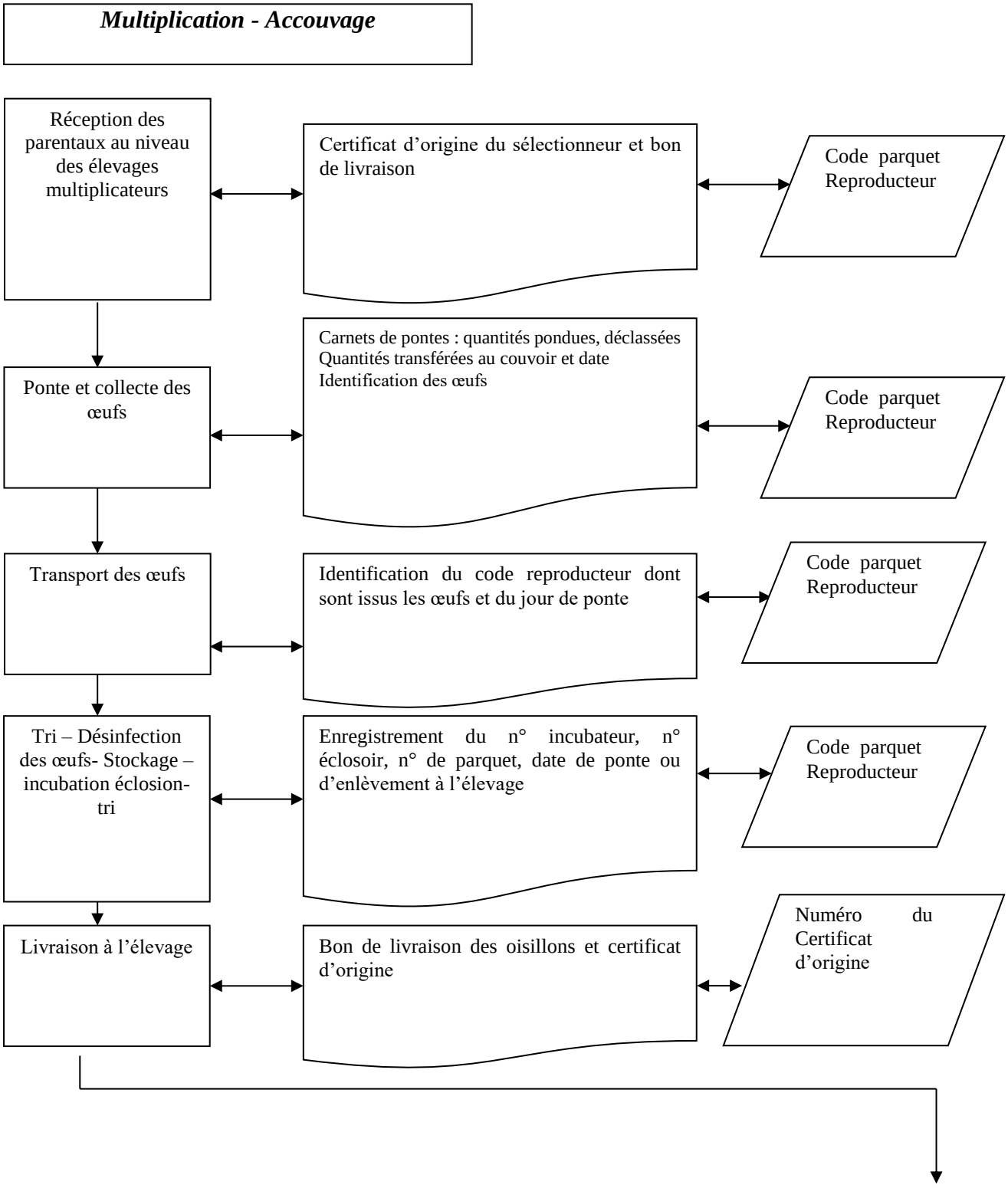
4. TRAÇABILITE

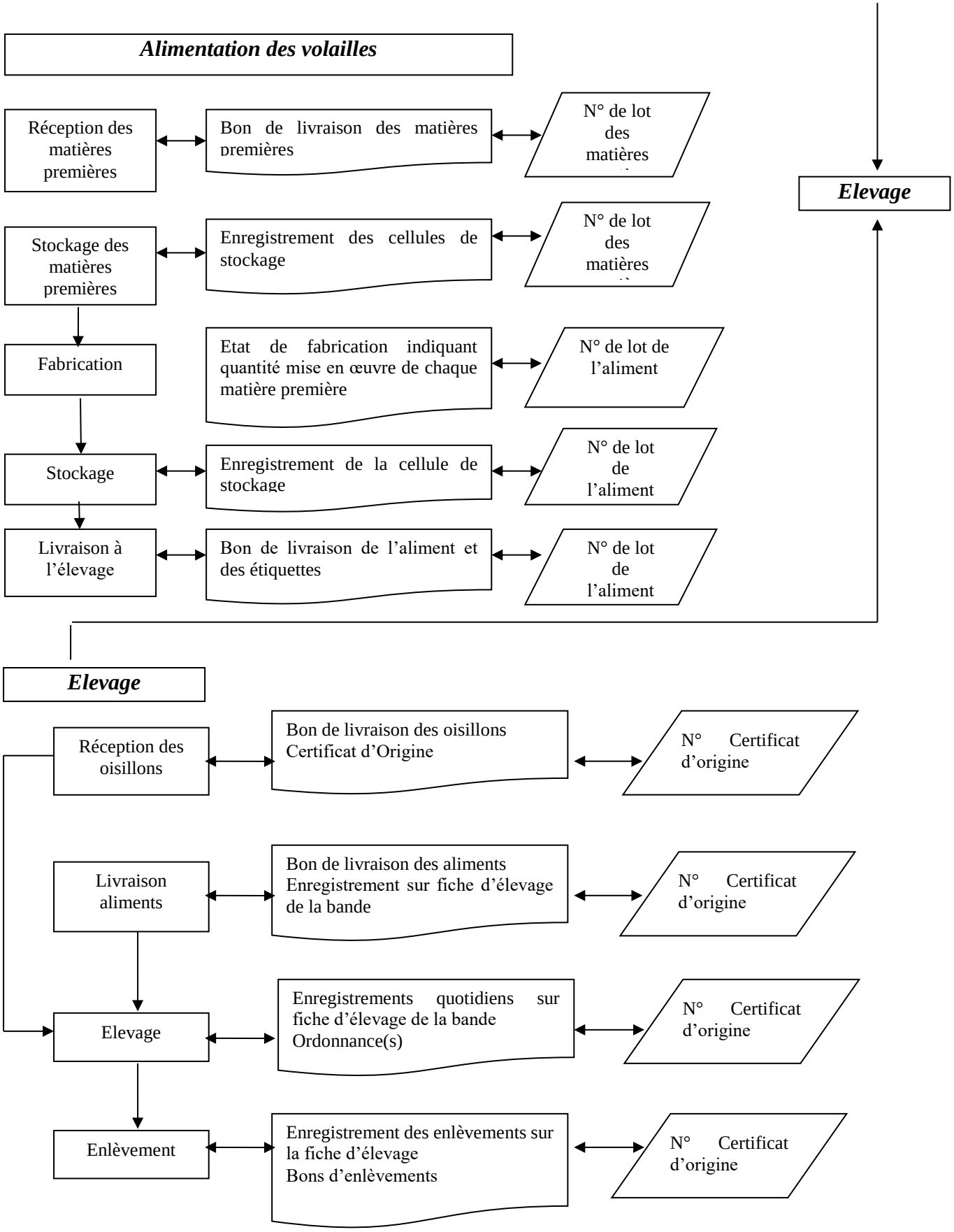
Cf. conditions de production communes.

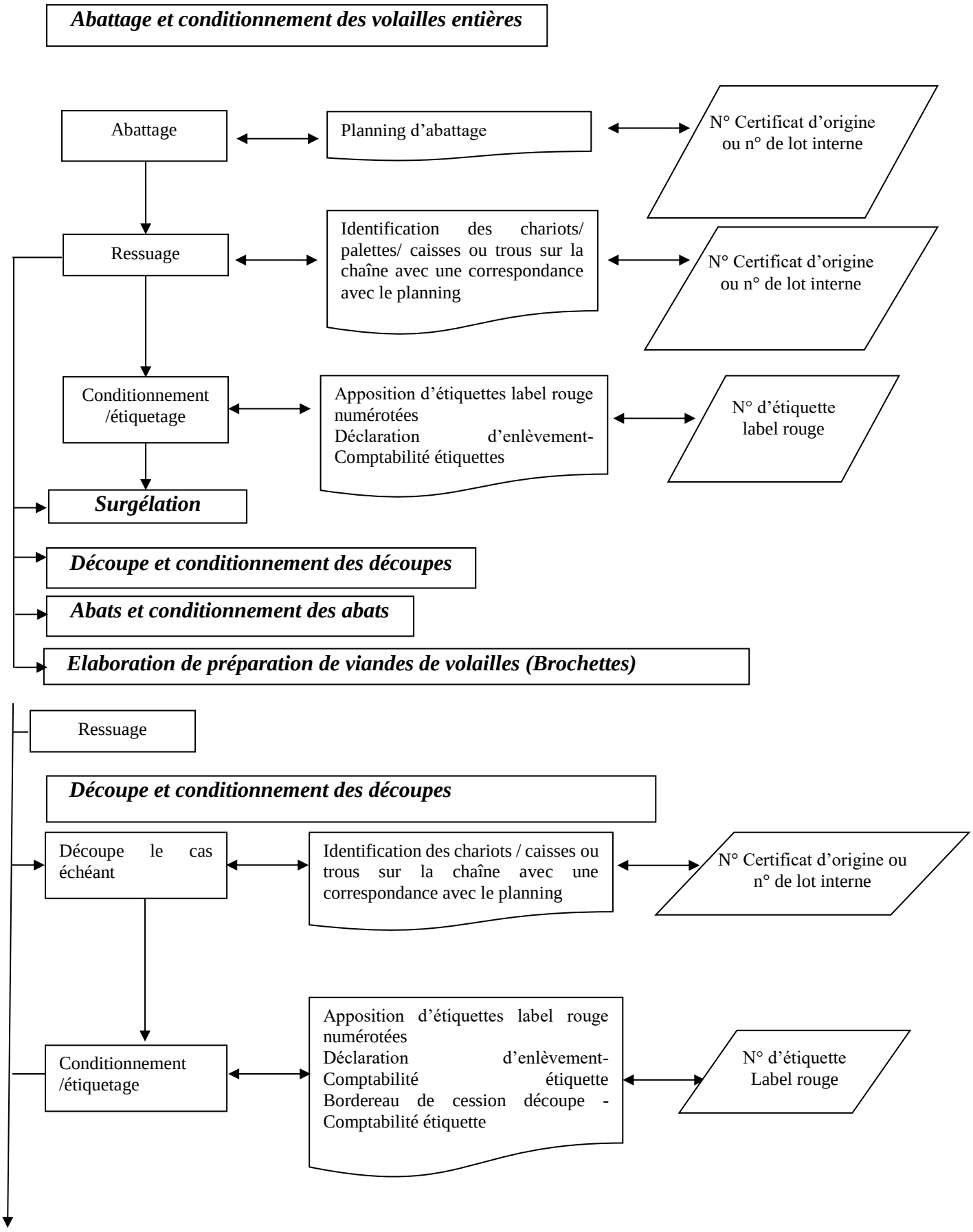
Schéma de traçabilité montante et descendante

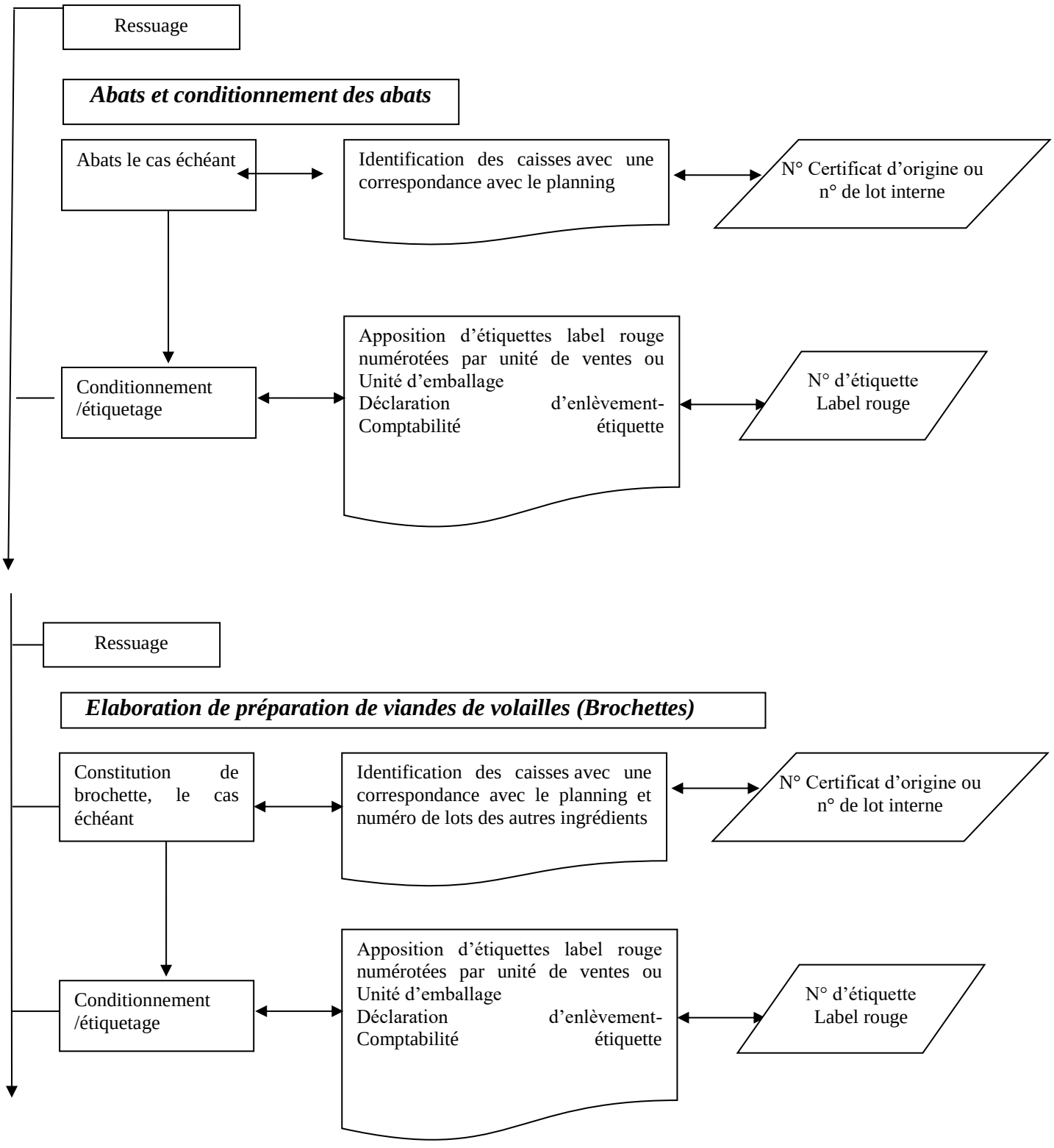
Légende :

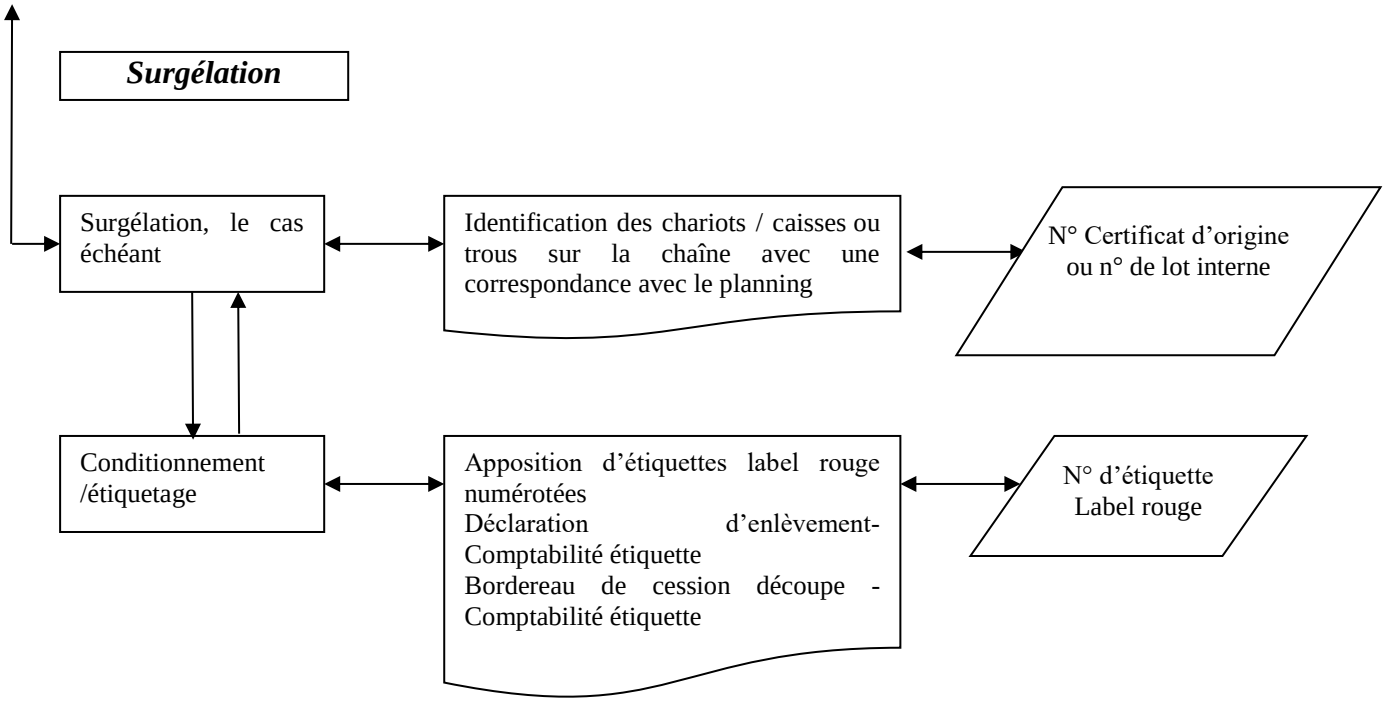



Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine


Alimentation des volailles
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage et conditionnement des volailles entières
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe et conditionnement des découpes
Abats et conditionnement des abats
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Ressuage
Découpe et conditionnement des découpes
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge


Ressuage
Abats et conditionnement des abats
Abats le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge
Ressuage
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Constitution de brochette, le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning et numéro de lots des autres ingrédients
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge



4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum : • Le numéro de lot, • L'identification commerciale de la souche, • Le sexe, • Le nombre.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.

Etape	Document / mentions
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • Le nom et adresse de l'éleveur, • Le n° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • Le date d'éclosion, • Le date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité Alimentation des volailles**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • La date de livraison, • La quantité livrée, • La dénomination du produit, • L'identification du camion de livraison, • L'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Date de chaponnage et date de claustration pour les volailles festives ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'Organisme de planification et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattage – découpe - abats – préparation de viandes (brochettes) - conditionnement-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces entières par colis dans le cas de vente en vrac ou le poids des abats par unité de vente .
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ;

Etape	Document / mentions
	- Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes (brochette) ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Bordereau de brochettes	- N° de lot des découpes de volailles - Le code étiquette label rouge apposée sur les brochettes ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées ; - Pour chaque conditionnement le colisage (vrac, barquette et nombre de brochettes dans chaque unité de vente).
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes noires cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.
S2	Maîtrise des risques sanitaires	Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maitrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment : - Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ; - Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ; - Le plan de nettoyage et de désinfection : • Selon les zones du couvoir,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• Des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des poussins vers les élevages ; - Le plan de contrôle bactériologique : • Au niveau des reproducteurs, • Du couvoir et transport, • De la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ; - Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ; - L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ; - Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ; - La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S4	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S5	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment : • Nom et adresse de l'éleveur, • N° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • La date d'éclosion, • La date de livraison, • Le nombre d'oisillons livrés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S7	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Planification des mises en place par l'organisme de planification	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Spécificités du bâtiment d'élevage	Chaque bâtiment est bien identifié et séparé : - Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment ; - Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation ; - Il dispose de sa propre fiche d'élevage.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

*Conditions de Productions Communes

** La phase de finition aux produits laitiers est facultative et sa durée est de 14 jours minimum

Catégorie de matières premières	Matières Premières	Période de démarrage		Période d'engraissement			
				Croissance		finition**	
		De 1 à 28 jours		de 29 jours mini à 121 jours maxi		De 122 jours max à l'abattage	
		% mini	% max	% mini	% max	% mini	% max
		50% minimum de céréales et dérivés de céréales		70% minimum 75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée		80% minimum	
Grains de céréales et produits dérivés	Maïs	5	50	5	60	5	60
	Sorgho	0	50	0	60	0	60
	Blé	5	70	5	80	5	85
	Orge	0	20	0	20	0	25
	Seigle	0	15	0	25	0	25
	Triticale	0	50	0	60	0	60
	Avoine	0	10	0	20	0	20
	Autres (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	0	50	0	30	0	20
	Tourteaux (soja, tournesol, colza…)	0	50	0	30	0	20
	Graines	0	30	0	30	0	20
	Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20	0	20
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	15	0	15
Autres graines, fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	15
Produits laitiers et produits dérivés **	Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre**	0	7	0	7	5	7
Minéraux et produits dérivés - additifs	Cf. CPC*	0,2	6	0,2	6	0,2	6
Produits de la fermentation de microorganisme	Cf. CPC*	0	15	0	6	0	6
Divers	Cf. CPC*	0	15	0	6	0	6

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/94 homologué par l'arrêté du 18 décembre 2020

JORF du 23 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-1

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/94 « Poulet blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 80 % de céréales

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3
2. Dénomination du label rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 3
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 8
5. Méthode d'obtention 12
5.1. Schéma de vie 12
5.2. Multiplication / Accouvage 12
5.2.1. Oisillons mis en place 12
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.3. Alimentation des volailles 13
5.4. Élevage 13
5.4.1. Provenance des volailles 13
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.3. Parcours 14
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.4.4.1. Traitements 14
5.4.4.2. Vide sanitaire 14
5.4.5. Enlèvement de la bande 14
5.4.6. Ramassage et transport 14
5.5. Abattage 14
5.6. Conditionnement des volailles entières 14
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 15
5.9. Préparations de viande de volaille 15
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 15
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 15
5.9.3. Identification des produits 15
5.10. Surgélation 15
6. Étiquetage 15
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à pattes bleues, cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 84 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de céréales et sous-produits de céréales	≥ 80 %	Pas d'exigences
Age d'abattage	84 jours minimum	Environ 38 jours

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

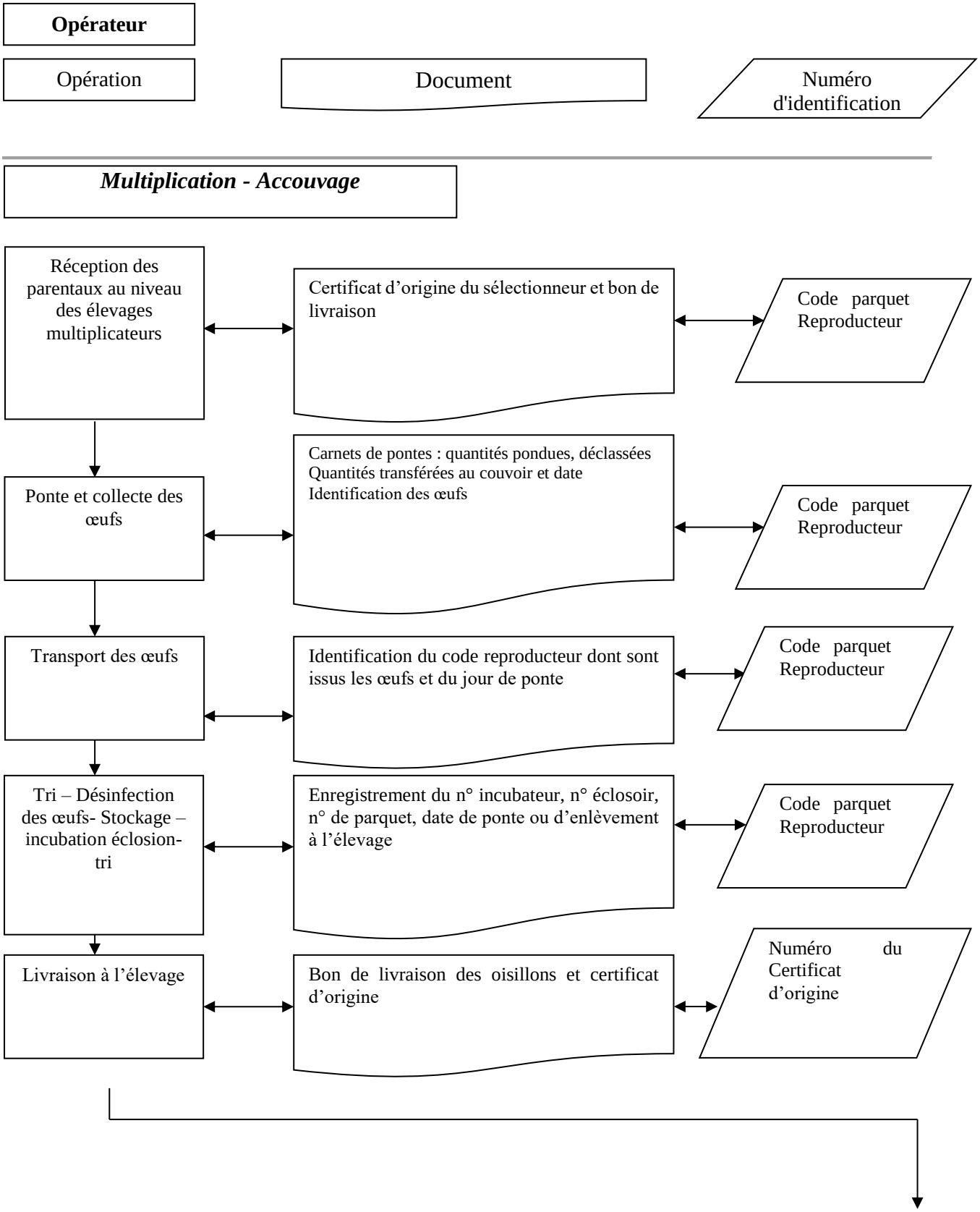
- Fermier - élevé en plein air,
- Durée d'élevage 84 jours minimum,
- Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 80% de céréales.

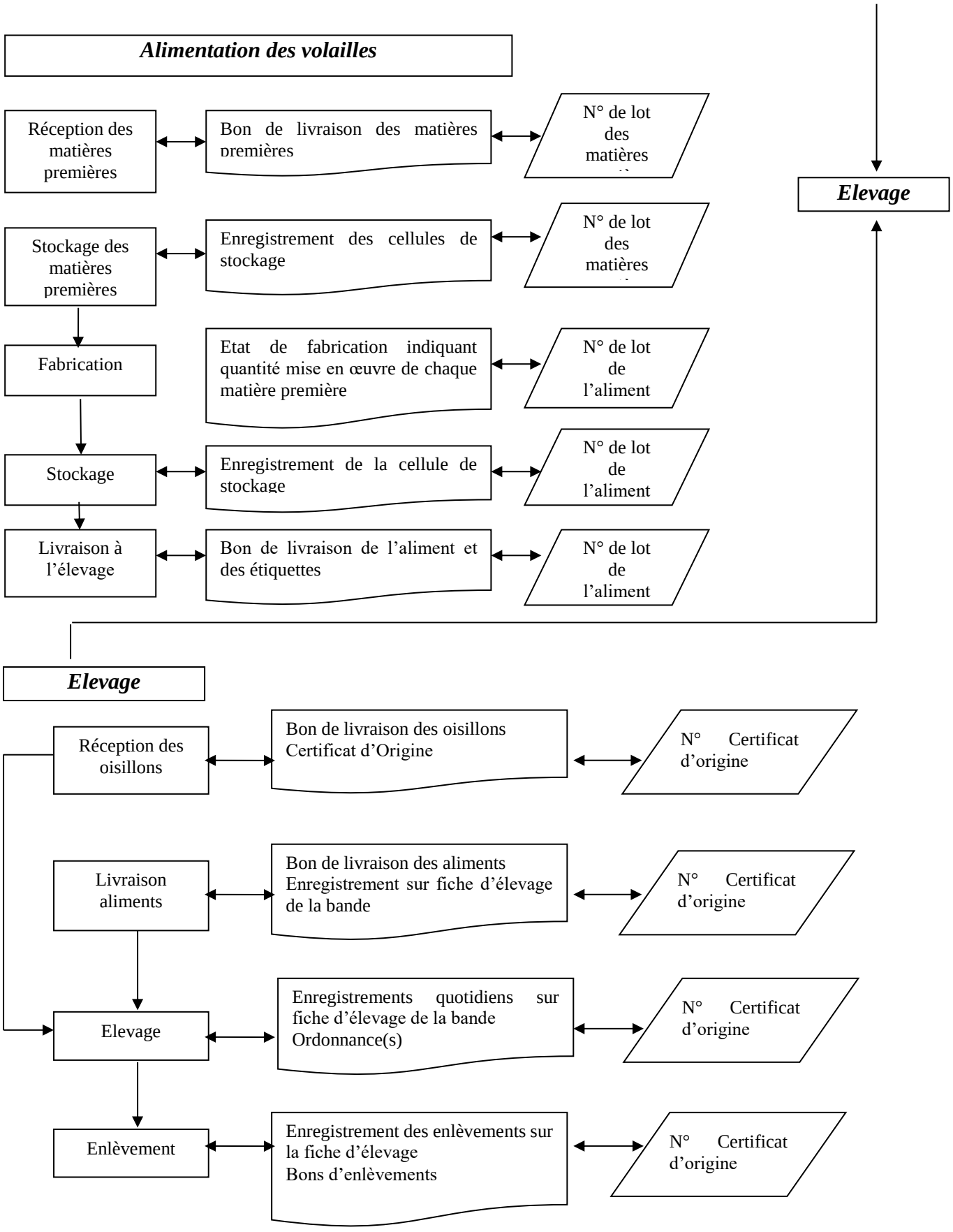
4. TRAÇABILITE

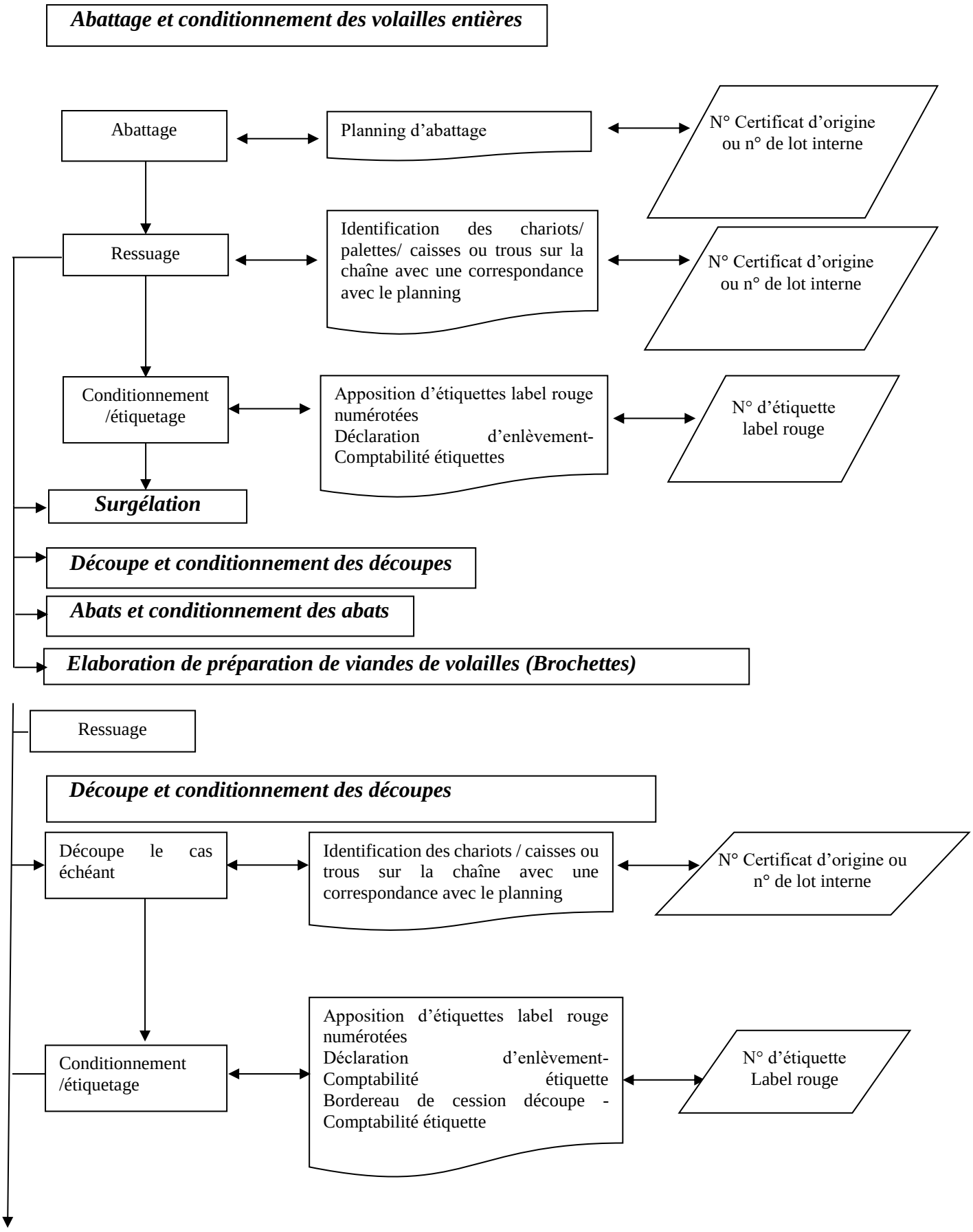
Cf. conditions de production communes.

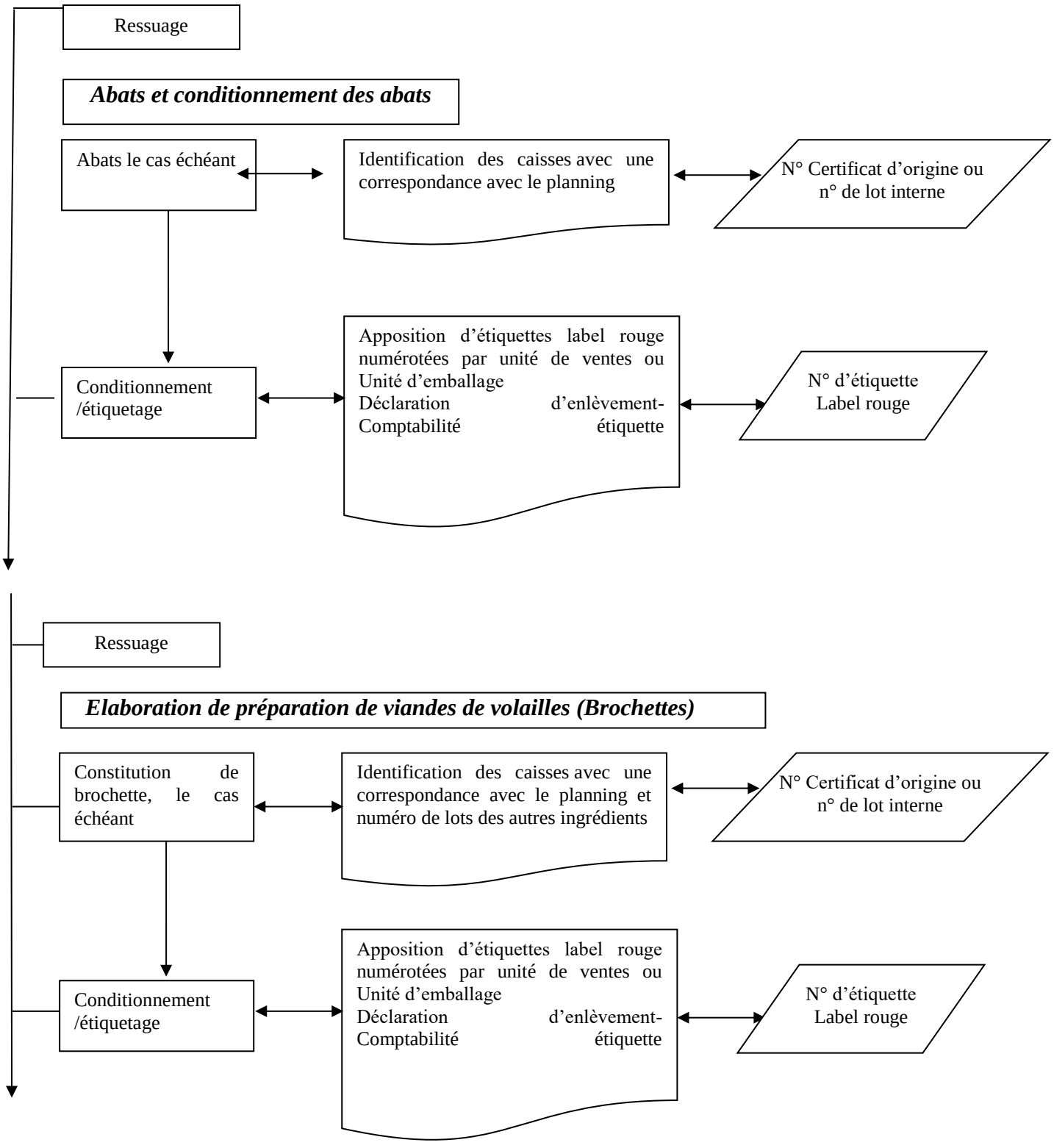
Schéma de traçabilité montante et descendante

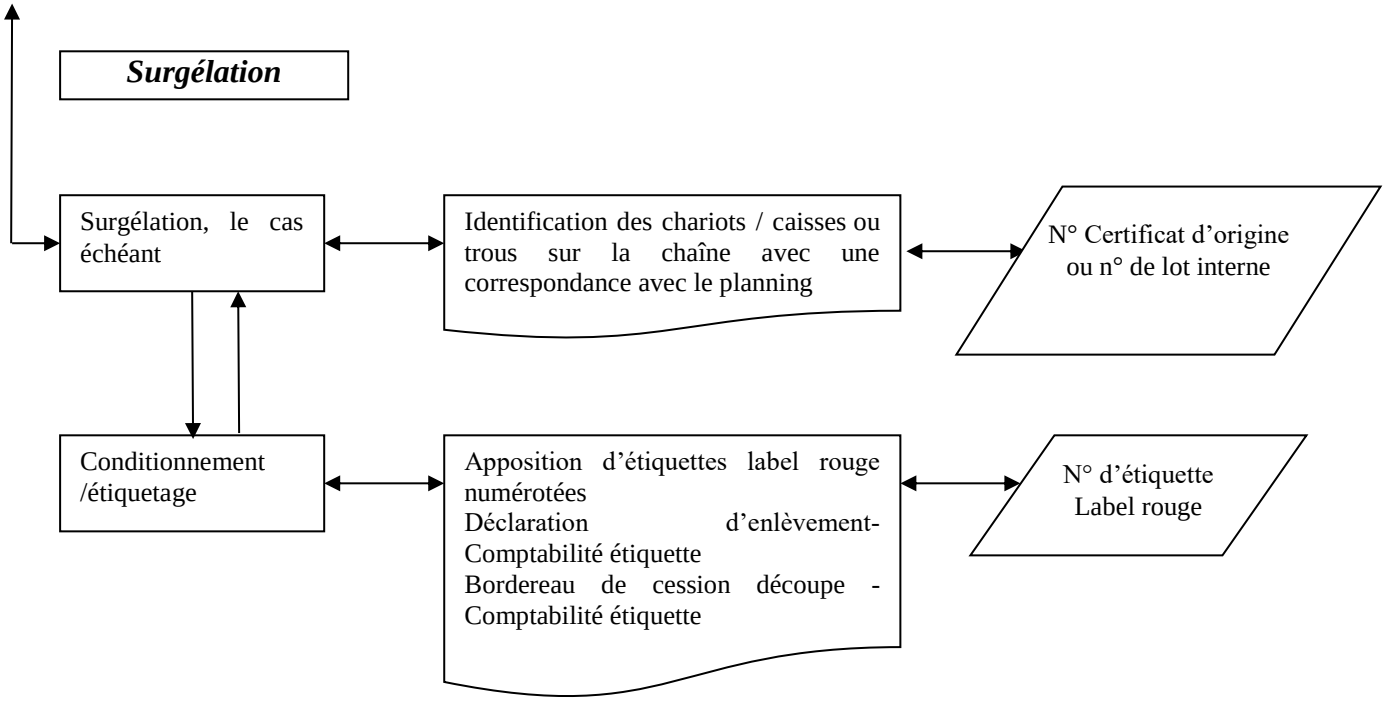
Légende :




Alimentation des volailles
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage et conditionnement des volailles entières
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe et conditionnement des découpes
Abats et conditionnement des abats
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Ressuage
Découpe et conditionnement des découpes
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge


Ressuage
Abats et conditionnement des abats
Abats le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge
Ressuage
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Constitution de brochette, le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning et numéro de lots des autres ingrédients
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge



4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum : • Le numéro de lot, • L'identification commerciale de la souche, • Le sexe, • Le nombre
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • Le nom et adresse de l'éleveur, • Le n° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge,

Etape	Document / mentions
	• Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • Le date d'éclosion, • Le date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité Alimentation des volailles**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • La date de livraison, • La quantité livrée, • La dénomination du produit, • L'identification du camion de livraison, • L'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes,

Etape	Document / mentions
	• Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'Organisme de planification et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattage – découpe - abats – préparation de viandes (brochettes) - conditionnement-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

Etape	Document / mentions
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces entières par colis dans le cas de vente en vrac ou le poids des abats par unité de vente .
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes (brochette) ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.

Etape	Document / mentions
Bordereau de brochettes	- N° de lot des découpes de volailles ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les brochettes ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées ; - Pour chaque conditionnement le colisage (vrac, barquette et nombre de brochettes dans chaque unité de vente).
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes bleues cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.
S2	Maîtrise des risques sanitaires	Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maitrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment : - Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ; - Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ; - Le plan de nettoyage et de désinfection : • Selon les zones du couvoir, • Des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des poussins vers les élevages ; - Le plan de contrôle bactériologique : • Au niveau des reproducteurs, • Du couvoir et transport, • De la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ; - Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ; - L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ; - Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S4	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S5	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment : • Nom et adresse de l'éleveur, • N° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • La date d'éclosion, • La date de livraison, • Le nombre d'oisillons livrés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S22 (Cf. C9)	**Pourcentage de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.**
S7	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Planification des mises en place par l'organisme de planification	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Spécificités du bâtiment d'élevage	Chaque bâtiment est bien identifié et séparé : - Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment ; - Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation ; - Il dispose de sa propre fiche d'élevage.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24 (Cf. C56)	**Age minimal d'abattage**	**84 jours**

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

*Conditions de Productions Communes

Catégorie de matières premières	Matières Premières	Période de démarrage		Période d'engraissement	
				Croissance et finition	
		De 1 à 28 jours		de 29 jours minimum à l'abattage	
		mini	max	mini	max
		Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		80 % minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Maïs	5	50	5	60
	Sorgho	0	50	0	60
	Blé	5	70	5	80
	Orge	0	20	0	20
	Seigle	0	15	0	25
	Triticale	0	50	0	60
	Avoine	0	10	0	20
	Autres (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	0	50	0	30
	Tourteaux (soja, tournesol, colza…)	0	50	0	30
	Graines	0	30	0	30
	Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	15
Autres graines, fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15
Minéraux et produits dérivés - additifs	Cf. CPC*	0,2	6	0,2	6
Produits de la fermentation de microorganisme	Cf. CPC*	0	15	0	6
Divers	Cf. CPC*	0	15	0	6

JORF du 23 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-1

Cahier des charges du label rouge n° LA 10/94 « Poularde blanche fermière élevée en plein air »

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 en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3
2. Dénomination du label rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 3
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 8
5. Méthode d'obtention 12
5.1. Schéma de vie 12
5.2. Multiplication / Accouvage 12
5.2.1. Oisillons mis en place 12
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.3. Alimentation des volailles 13
5.4. Élevage 14
5.4.1. Provenance des volailles 14
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.3. Parcours 14
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.4.4.1. Traitements 14
5.4.4.2. Vide sanitaire 14
5.4.5. Enlèvement de la bande 14
5.4.6. Ramassage et transport 15
5.5. Abattage 15
5.6. Conditionnement des volailles entières 15
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 15
5.9. Préparations de viande de volaille 15
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 15
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 15
5.9.3. Identification des produits 15
5.10. Surgélation 15
6. Étiquetage 15
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde blanche fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

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 justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

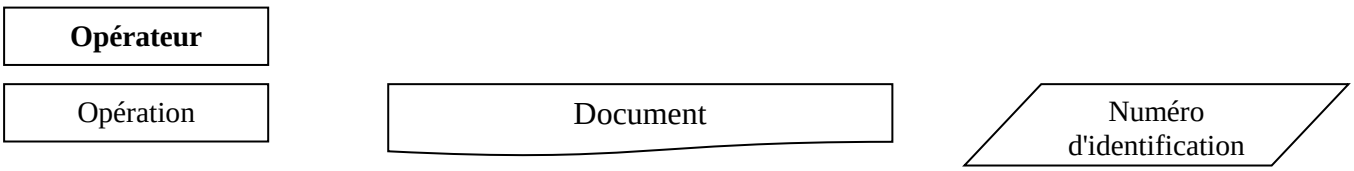
- Fermière – élevée en plein air,
- Durée d'élevage 120 jours minimum,
- Alimentée avec 75% de céréales.

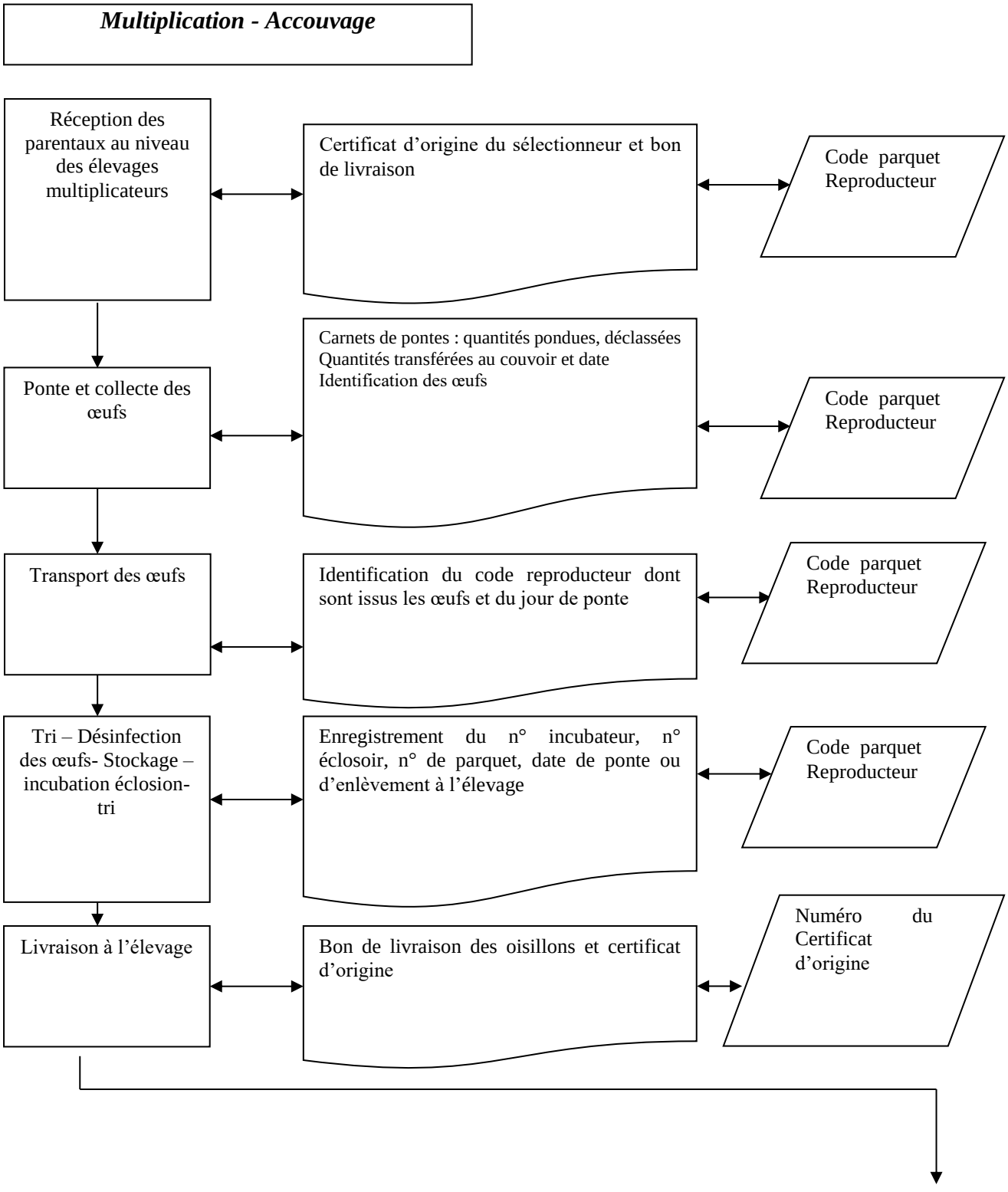
4. TRAÇABILITE

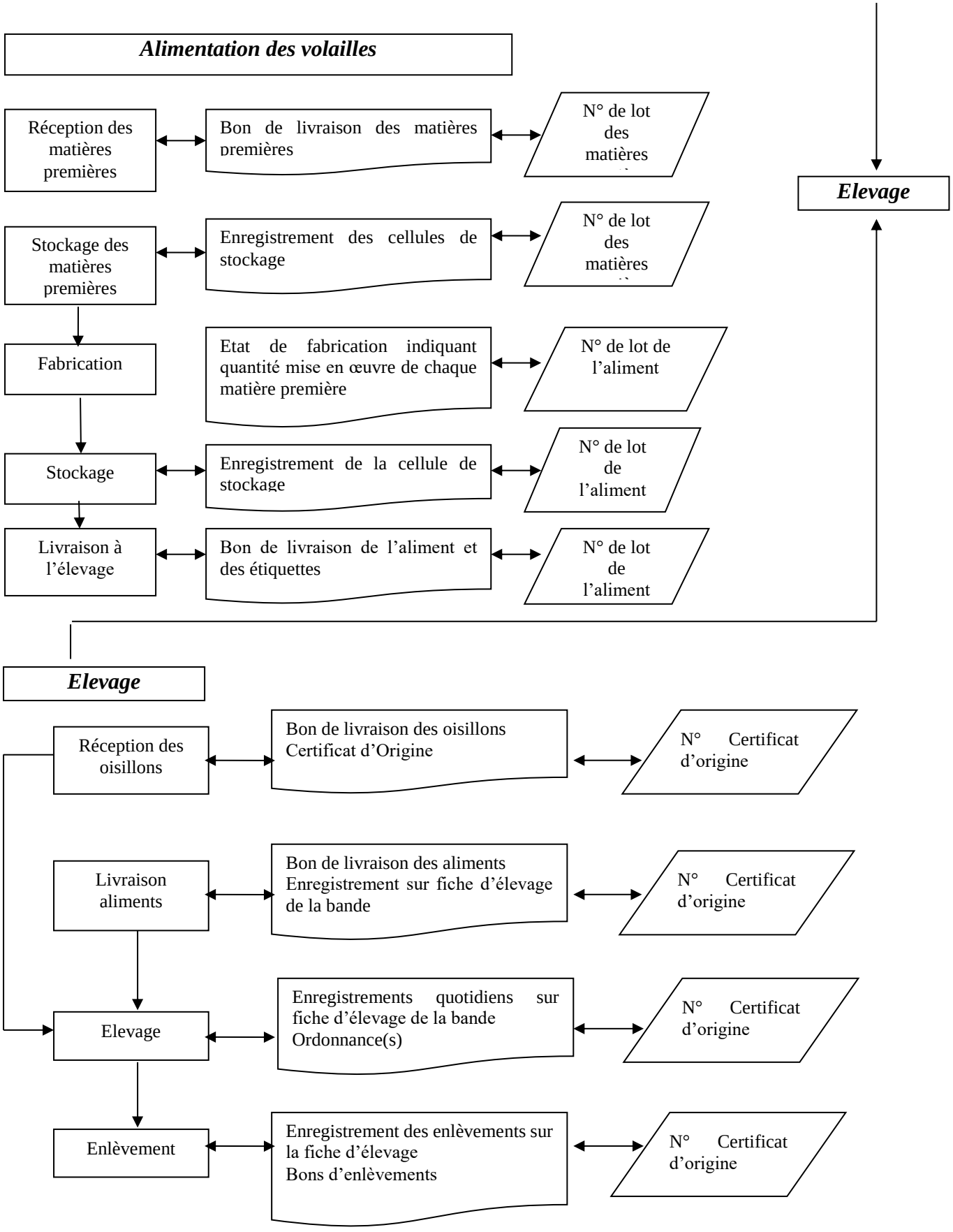
Cf. conditions de production communes.

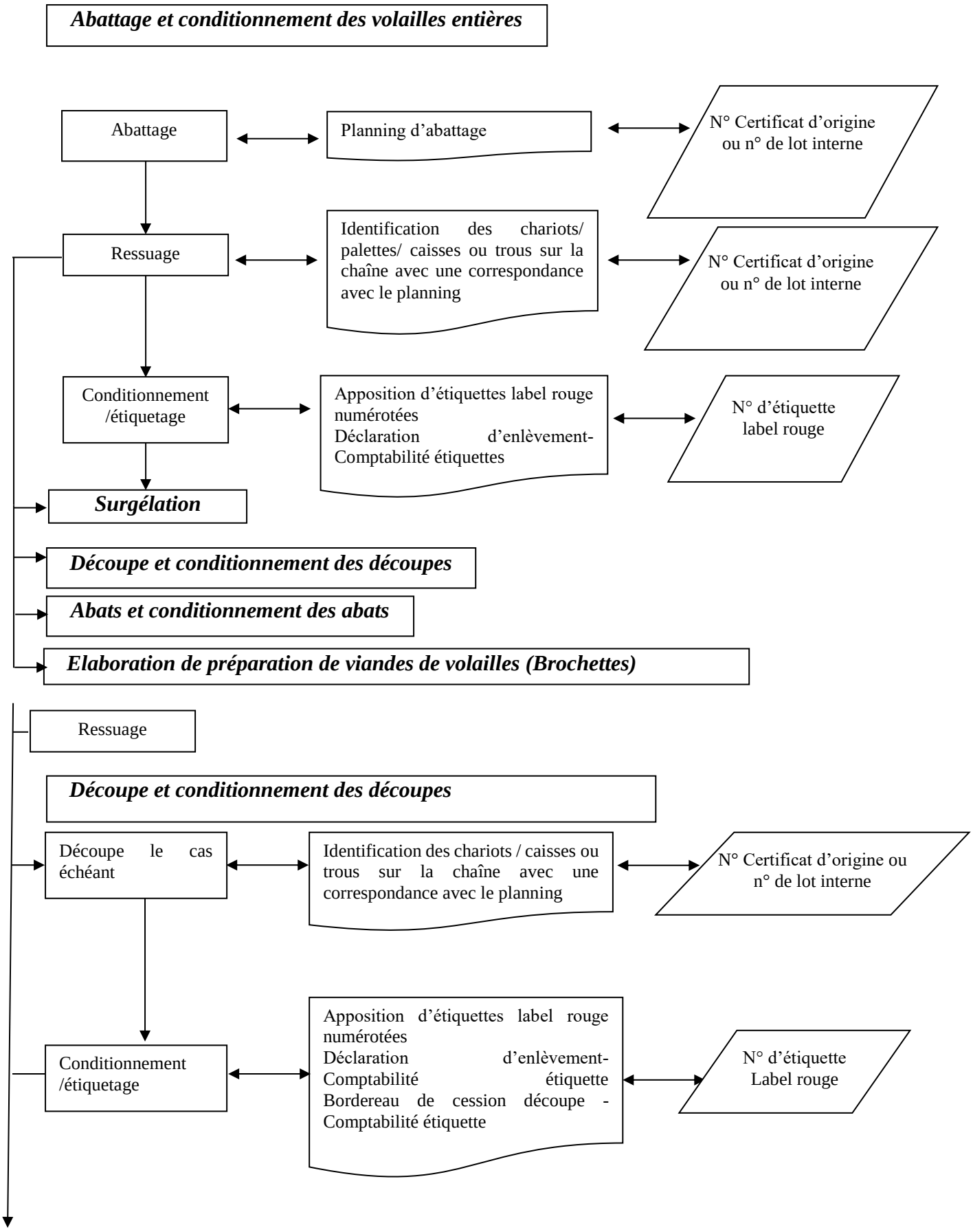
Schéma de traçabilité montante et descendante

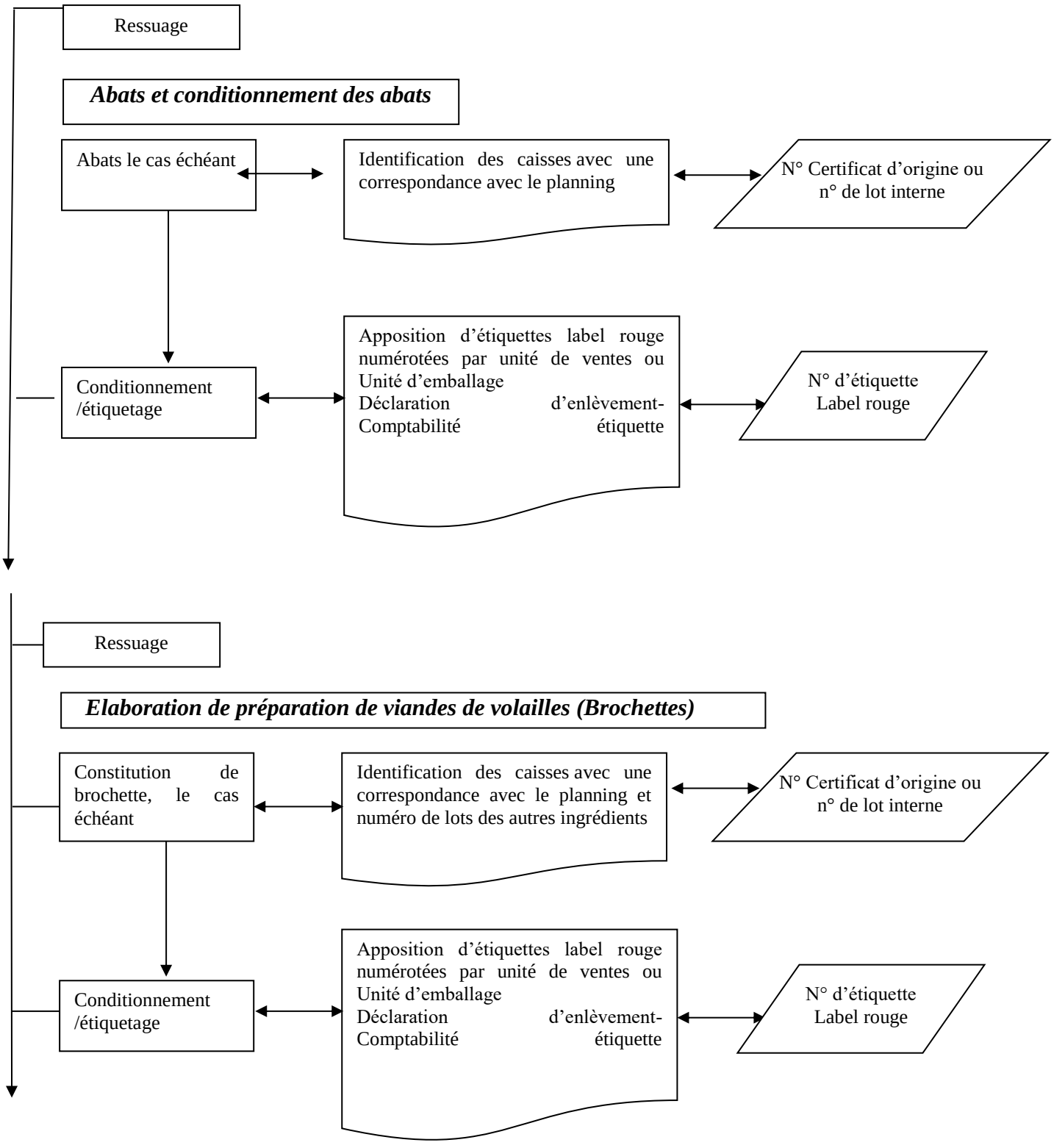
Légende :

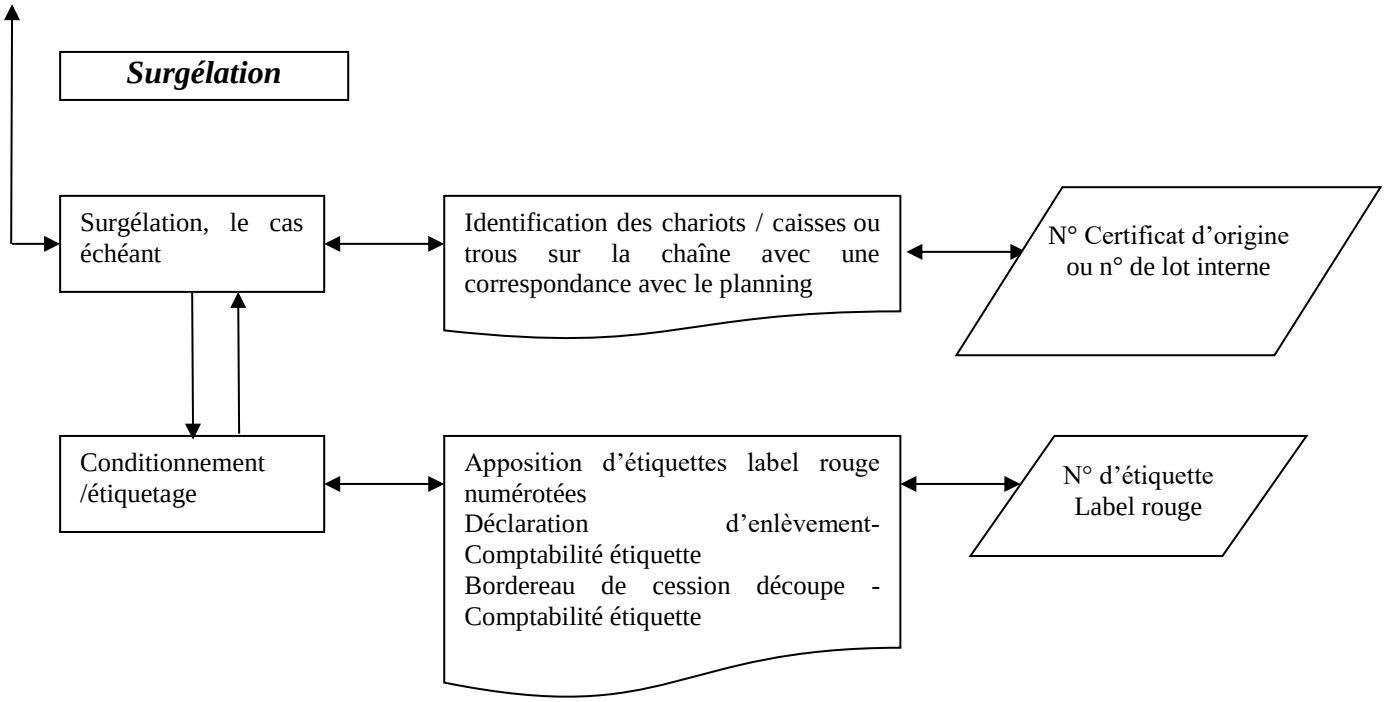



Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine


Alimentation des volailles
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage et conditionnement des volailles entières
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe et conditionnement des découpes
Abats et conditionnement des abats
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Ressuage
Découpe et conditionnement des découpes
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge


Ressuage
Abats et conditionnement des abats
Abats le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge
Ressuage
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Constitution de brochette, le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning et numéro de lots des autres ingrédients
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge



4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum : • Le numéro de lot, • L'identification commerciale de la souche, • Le sexe, • Le nombre.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.

Etape	Document / mentions
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • Le nom et adresse de l'éleveur, • Le n° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • Le date d'éclosion, • Le date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité Alimentation des volailles**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • La date de livraison, • La quantité livrée, • La dénomination du produit, • L'identification du camion de livraison, • L'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Date de claustration pour les volailles festives ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'Organisme de planification et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattage – découpe - abats – préparation de viandes (brochettes) - conditionnement-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces entières par colis dans le cas de vente en vrac ou le poids des abats par unité de vente .
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ;

Etape	Document / mentions
	- Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes (brochette) ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Bordereau de brochettes	- N° de lot des découpes de volailles ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les brochettes, ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées ; - Pour chaque conditionnement le colisage (vrac, barquette et nombre de brochettes dans chaque unité de vente).
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes blanches non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.
S2	Maîtrise des risques sanitaires	Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maitrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment : - Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ; - Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ; - Le plan de nettoyage et de désinfection : • Selon les zones du couvoir, • Des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des poussins vers les élevages ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Le plan de contrôle bactériologique : • Au niveau des reproducteurs, • Du couvoir et transport, • De la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ; - Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ; - L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ; - Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ; - La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S4	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S5	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment : • Nom et adresse de l'éleveur, • N° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • La date d'éclosion, • La date de livraison, • Le nombre d'oisillons livrés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S7	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Planification des mises en place par l'organisme de planification	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Spécificités du bâtiment d'élevage	Chaque bâtiment est bien identifié et séparé : - Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment ; - Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation ; - Il dispose de sa propre fiche d'élevage.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

*Conditions de Productions Communes

** La phase de finition aux produits laitiers est facultative et sa durée est de 14 jours minimum

Catégorie de matières premières	Matières Premières	Période de démarrage		Période d'engraissement			
				Croissance		finition**	
		De 1 à 28 jours		de 29 jours minimum à 105 jours maximum		De 106 jours minimum à l'abattage	
		% mini	% max	% mini	% max	% mini	% max
		Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		70% minimum		80% minimum	
				75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Grains de céréales et produits dérivés	Maïs	5	50	5	60	5	60
	Sorgho	0	50	0	60	0	60
	Blé	5	70	5	80	5	85
	Orge	0	20	0	20	0	25
	Seigle	0	15	0	25	0	25
	Triticale	0	50	0	60	0	60
	Avoine	0	10	0	20	0	20
	Autres (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	0	50	0	30	0	20
	Tourteaux (soja, tournesol, colza…)	0	50	0	30	0	20
	Graines	0	30	0	30	0	20
	Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20	0	20
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	15	0	15
Autres graines, fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	15
Produits laitiers et produits dérivés **	Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre**	0	7	0	7	5	7
Minéraux et produits dérivés - additifs	Cf. CPC*	0,2	6	0,2	6	0,2	6
Produits de la fermentation de microorganisme	Cf. CPC*	0	15	0	6	0	6
Divers	Cf. CPC*	0	15	0	6	0	6

JORF du 23 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-1

Cahier des charges du label rouge n° LA 15/94 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 80 % de céréales

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3
2. Dénomination du label rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 3
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 8
5. Méthode d'obtention 12
5.1. Schéma de vie 12
5.2. Multiplication / Accouvage 12
5.2.1. Oisillons mis en place 12
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.3. Alimentation des volailles 13
5.4. Élevage 14
5.4.1. Provenance des volailles 14
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.3. Parcours 14
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.4.4.1. Traitements 14
5.4.4.2. Vide sanitaire 14
5.4.5. Enlèvement de la bande 14
5.4.6. Ramassage et transport 15
5.5. Abattage 15
5.6. Conditionnement des volailles entières 15
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 15
5.9. Préparations de viande de volaille 15
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 15
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 15
5.9.3. Identification des produits 15
5.10. Surgélation 15
6. Étiquetage 15
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon de pintade fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de céréales et sous-produits de céréales	≥ 80 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

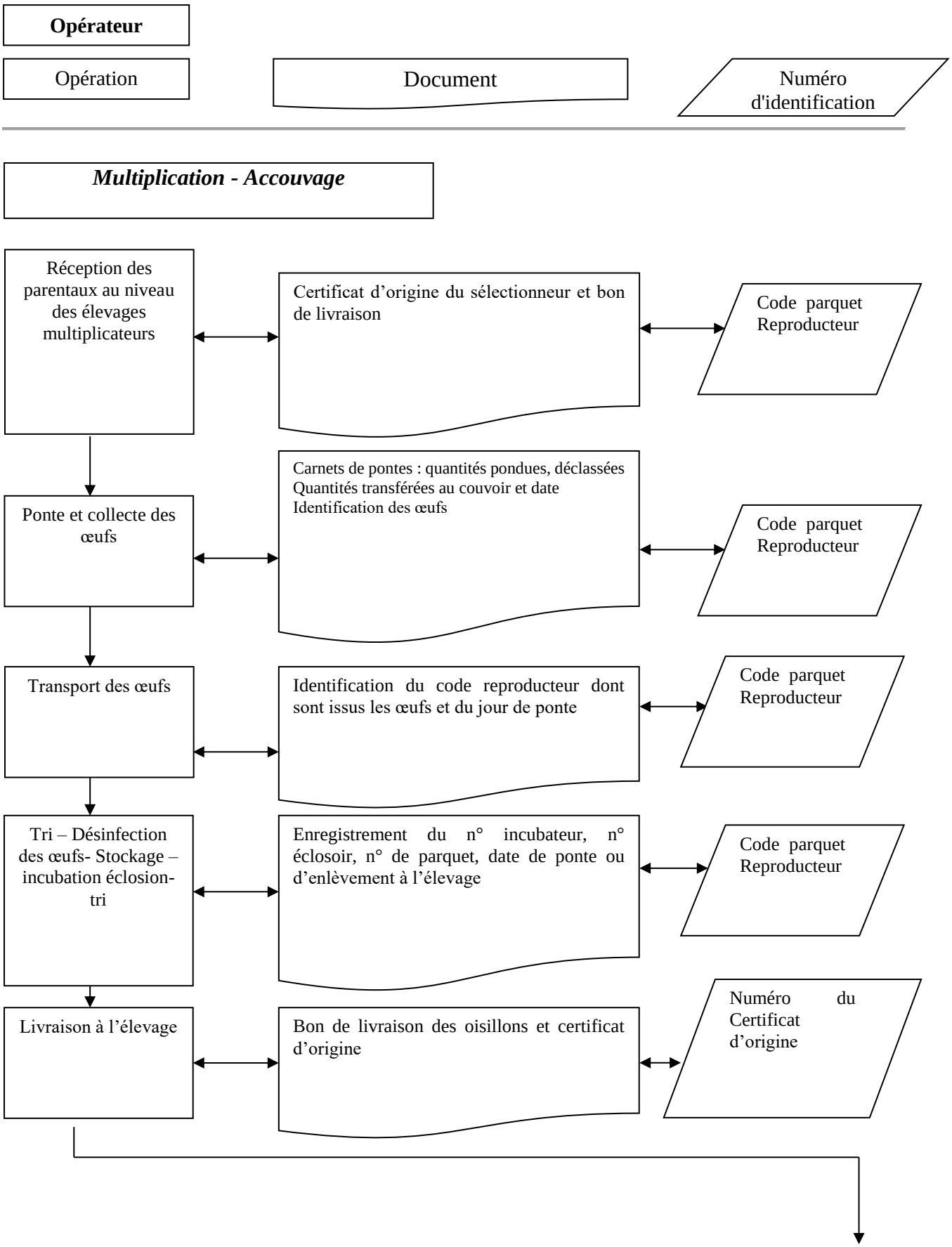
- Fermier - élevé en plein air,
- Durée d'élevage 150 jours minimum,
- Alimenté avec 80% de céréales.

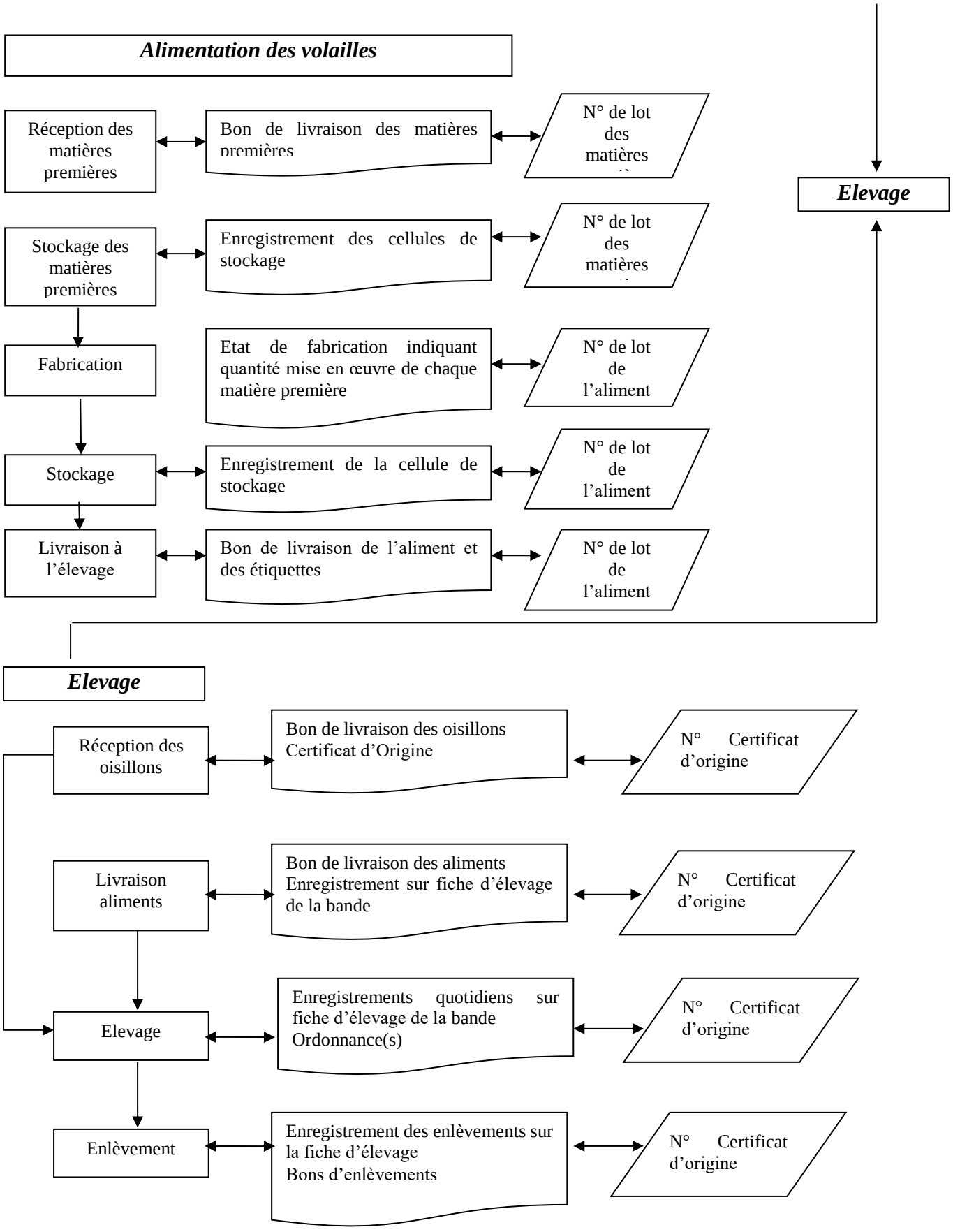
4. TRAÇABILITE

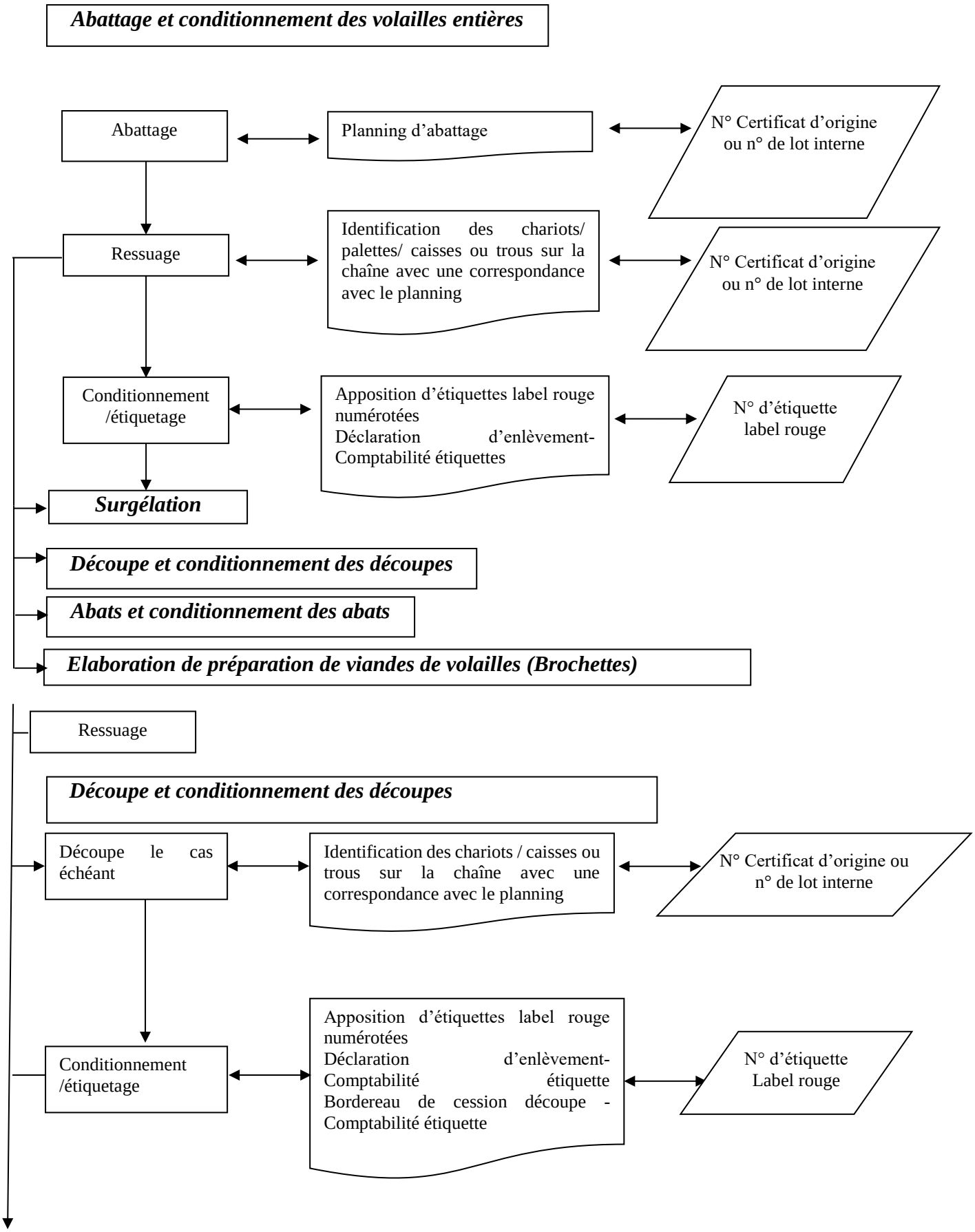
Cf. conditions de production communes.

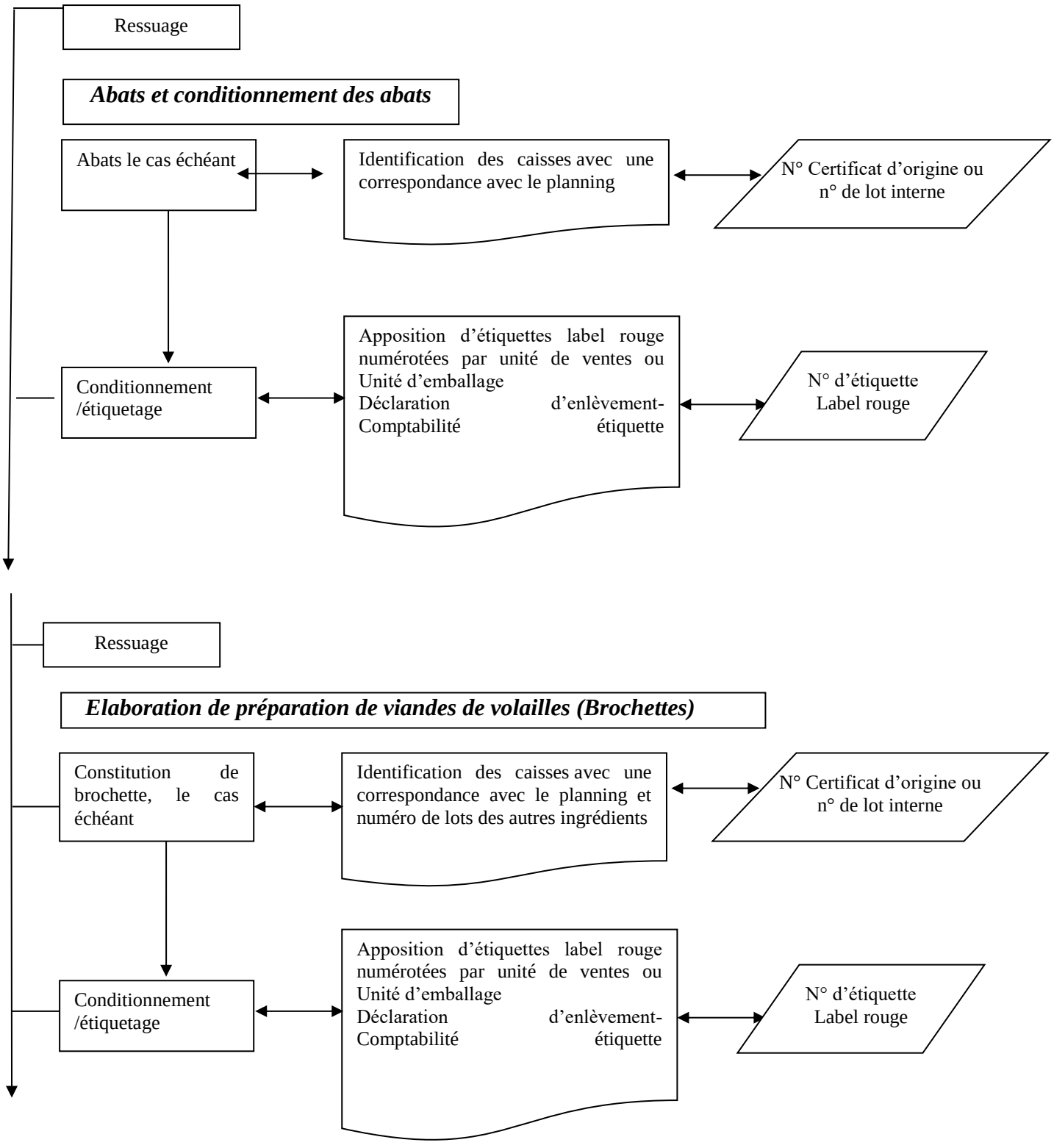
Schéma de traçabilité montante et descendante

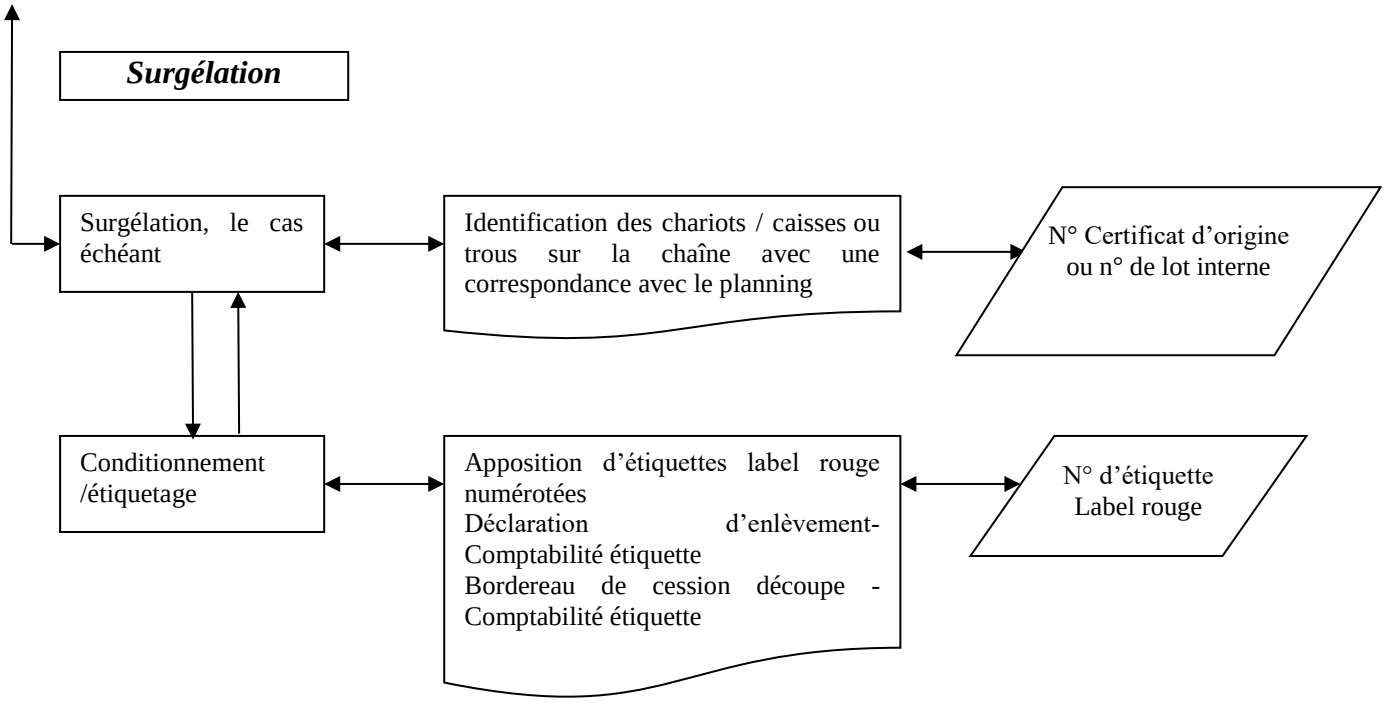
Légende :




Alimentation des volailles
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage et conditionnement des volailles entières
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe et conditionnement des découpes
Abats et conditionnement des abats
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Ressuage
Découpe et conditionnement des découpes
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge


Ressuage
Abats et conditionnement des abats
Abats le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge
Ressuage
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Constitution de brochette, le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning et numéro de lots des autres ingrédients
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge



4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum : • Le numéro de lot, • L'identification commerciale de la souche, • Le sexe, • Le nombre.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.

Etape	Document / mentions
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • Le nom et adresse de l'éleveur, • Le n° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • Le date d'éclosion, • Le date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité Alimentation des volailles**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • La date de livraison, • La quantité livrée, • La dénomination du produit, • L'identification du camion de livraison, • L'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des pintadeaux comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine,

Etape	Document / mentions
	• Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des pintadeaux.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Date de chaponnage et date de claustration pour les volailles festives ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'Organisme de planification et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattage – découpe - abats – préparation de viandes (brochettes) - conditionnement-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ;

Etape	Document / mentions
	- Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces entières par colis dans le cas de vente en vrac ou le poids des abats par unité de vente .
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes (brochette) ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ;

Etape	Document / mentions
	- Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Bordereau de brochettes	- N° de lot des découpes de volailles ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les brochettes ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées ; - Pour chaque conditionnement le colisage (vrac, barquette et nombre de brochettes dans chaque unité de vente).
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les croisements autorisés sont issus de l'espèce « pintade » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.
S2	Maîtrise des risques sanitaires	Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maitrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment : - Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ; - Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ; - Le plan de nettoyage et de désinfection : • Selon les zones du couvoir, • Des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des pintadeaux vers les élevages ; - Le plan de contrôle bactériologique : • Au niveau des reproducteurs, • Du couvoir et transport,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• De la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ; - Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ; - L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ; - Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ; - La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S4	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S5	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment : • Nom et adresse de l'éleveur, • N° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • La date d'éclosion, • La date de livraison, • Le nombre d'oisillons livrés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S22 (Cf C14)	**Pourcentage de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.**
S7	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Planification des mises en place par l'organisme de planification	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Spécificités du bâtiment d'élevage	Chaque bâtiment est bien identifié et séparé : - Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment ; - Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation ; - Il dispose de sa propre fiche d'élevage.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

*Conditions de Productions Communes

** La phase de finition aux produits laitiers est facultative et sa durée est de 14 jours minimum

Catégorie de matières premières	Matières Premières	Période de démarrage		Période d'engraissement			
				Croissance		finition**	
		De 1 à 28 jours		de 29 jours minimum à 121 jours maximum		De 122 jours Minimum à l'abattage	
		%mini	% max	%mini	%max	% mini	% max
		50%minimum de céréales et dérivés de céréales		70% minimum 80 % minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée		80% minimum	
Grains de céréales et produits dérivés	Maïs	5	75	5	85	5	85
	Sorgho	0	50	0	60	0	65
	Blé	5	55	5	55	5	60
	Orge	0	20	0	20	0	25
	Seigle	0	15	0	25	0	25
	Triticale	0	50	0	60	0	50
	Avoine	0	10	0	20	0	20
	Autres (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	0	50	0	30	0	20
	Tourteaux (soja, tournesol, colza…)	0	50	0	30	0	20
	Graines	0	30	0	30	0	20
	Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20	0	20
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	15	0	15
Autres graines, fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	15
Produits laitiers et produits dérivés **	Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre**	0	7	0	7	5	7
Minéraux et produits dérivés - additifs	Cf. CPC*	0,2	6	0,2	6	0,2	6
Produits de la fermentation de microorganisme	Cf. CPC*	0	15	0	6	0	6
Divers	Cf. CPC*	0	15	0	6	0	6

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/95 homologué par l'arrêté du 18 décembre 2020

JORF du 23 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-1

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/95 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 175 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 en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3
2. Dénomination du label rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 3
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 8
5. Méthode d'obtention 12
5.1. Schéma de vie 12
5.2. Multiplication / Accouvage 12
5.2.1. Oisillons mis en place 12
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.3. Alimentation des volailles 13
5.4. Élevage 13
5.4.1. Provenance des volailles 14
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.3. Parcours 14
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.4.4.1. Traitements 14
5.4.4.2. Vide sanitaire 14
5.4.5. Enlèvement de la bande 14
5.4.6. Ramassage et transport 15
5.5. Abattage 15
5.6. Conditionnement des volailles entières 15
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 15
5.9. Préparations de viande de volaille 15
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 15
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 15
5.9.3. Identification des produits 15
5.10. Surgélation 15
6. Étiquetage 15
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Dinde de Noël fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une dinde de Noël fermière élevée en plein air, abattue à 175 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

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
Age d'abattage	175 jours minimum	70 jours

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière - élevée en plein air,
- Durée d'élevage 175 jours minimum,
- Alimentée avec 75% de céréales.

4. TRAÇABILITE

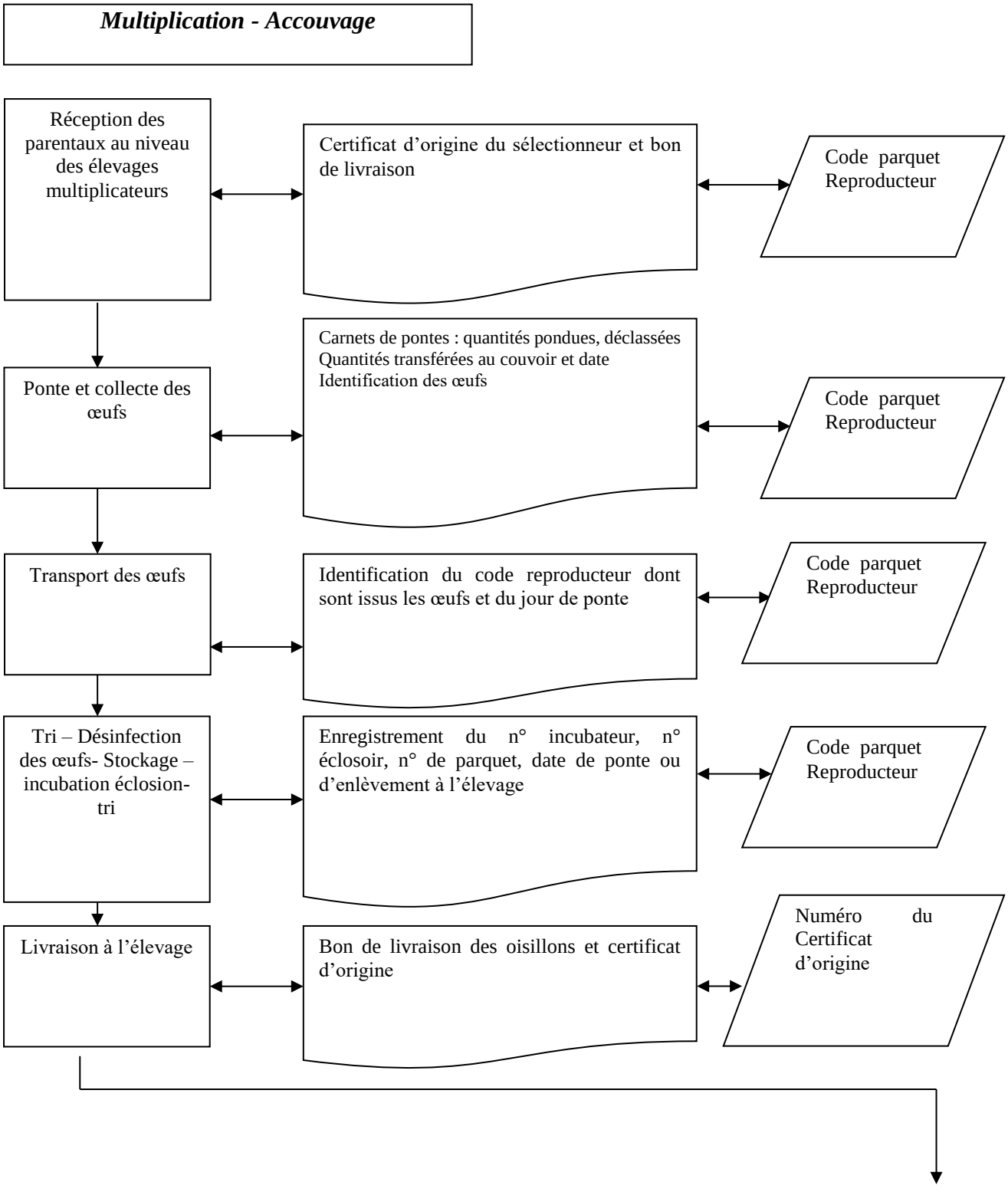
Cf. conditions de production communes.

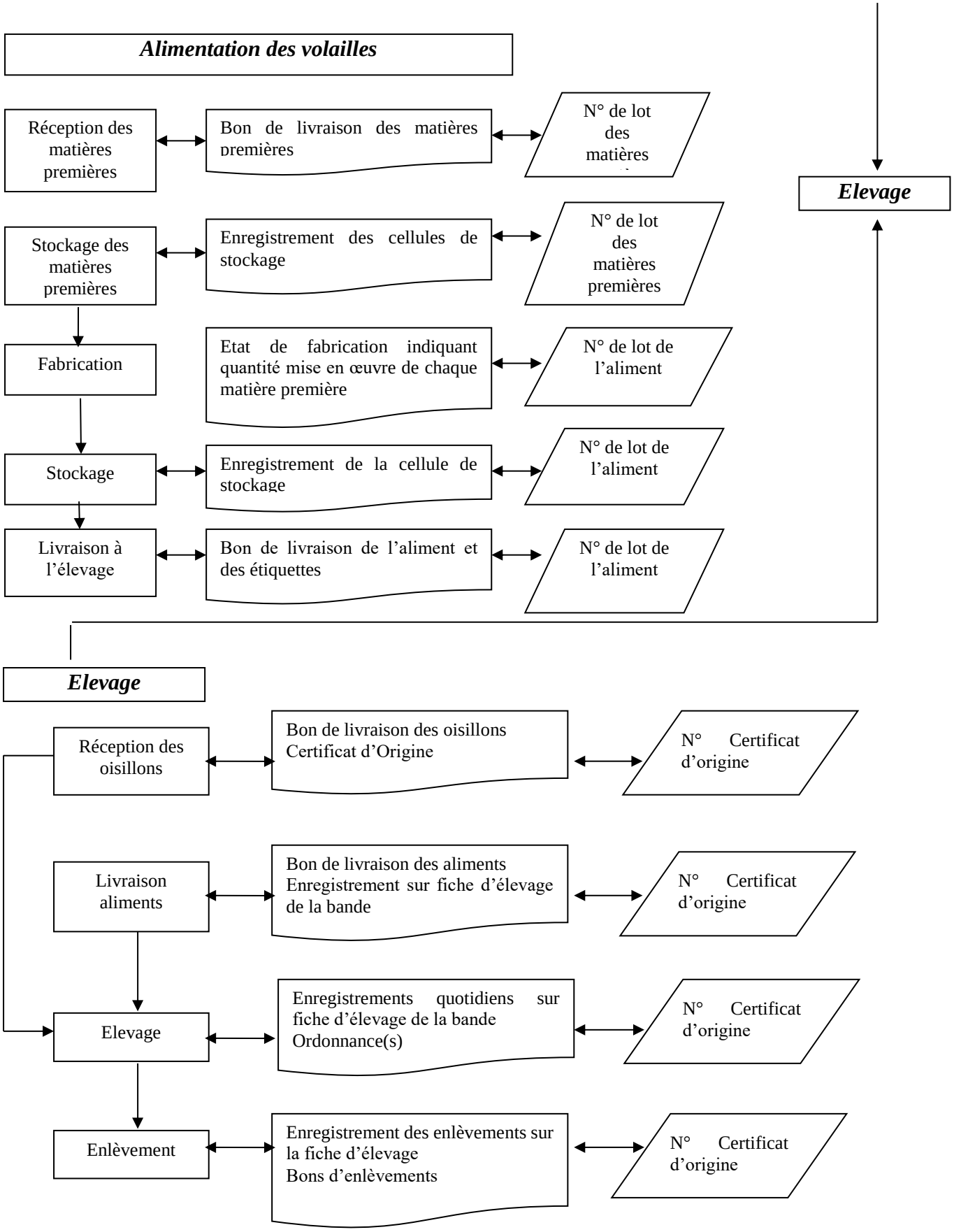
Schéma de traçabilité montante et descendante

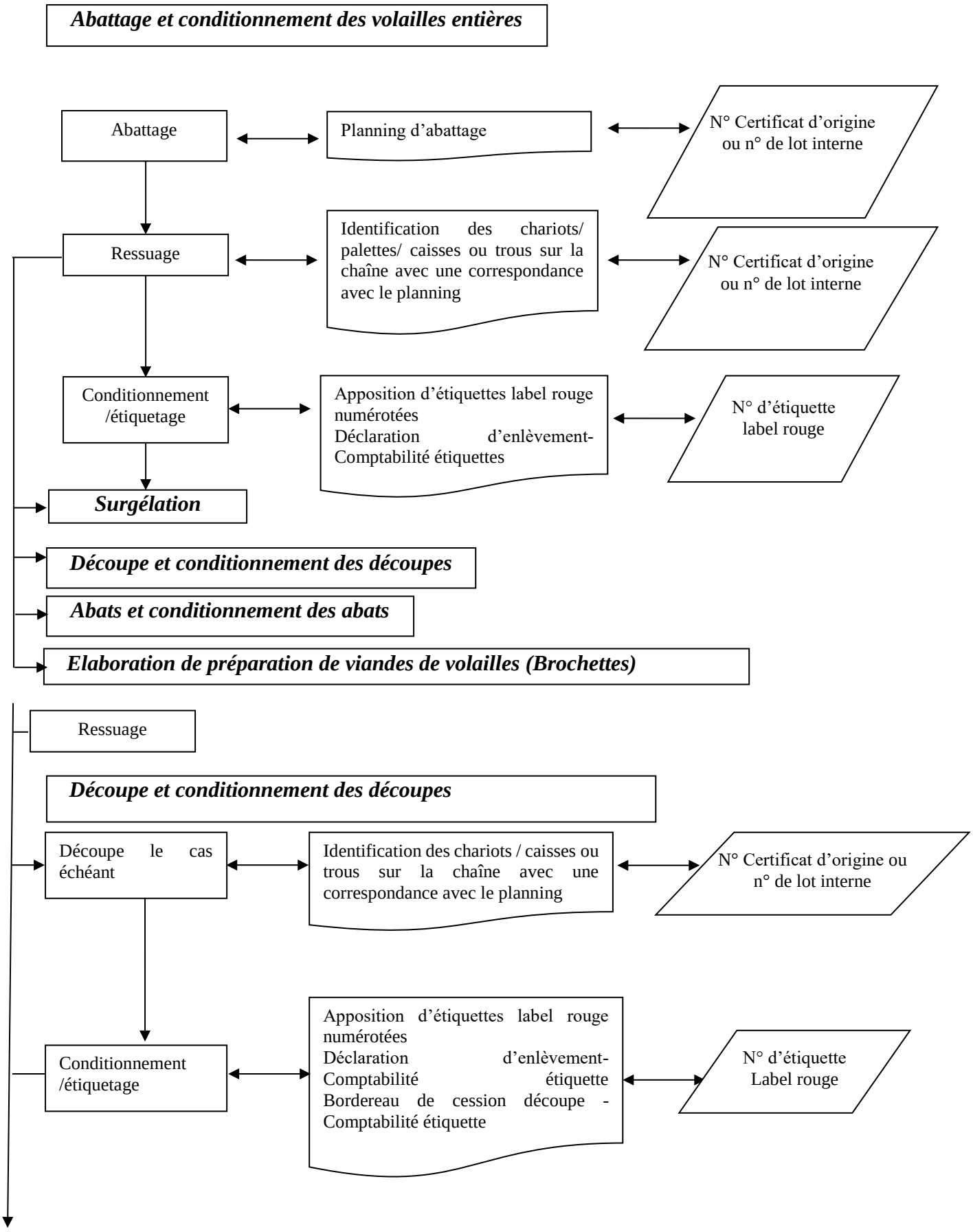
Légende :

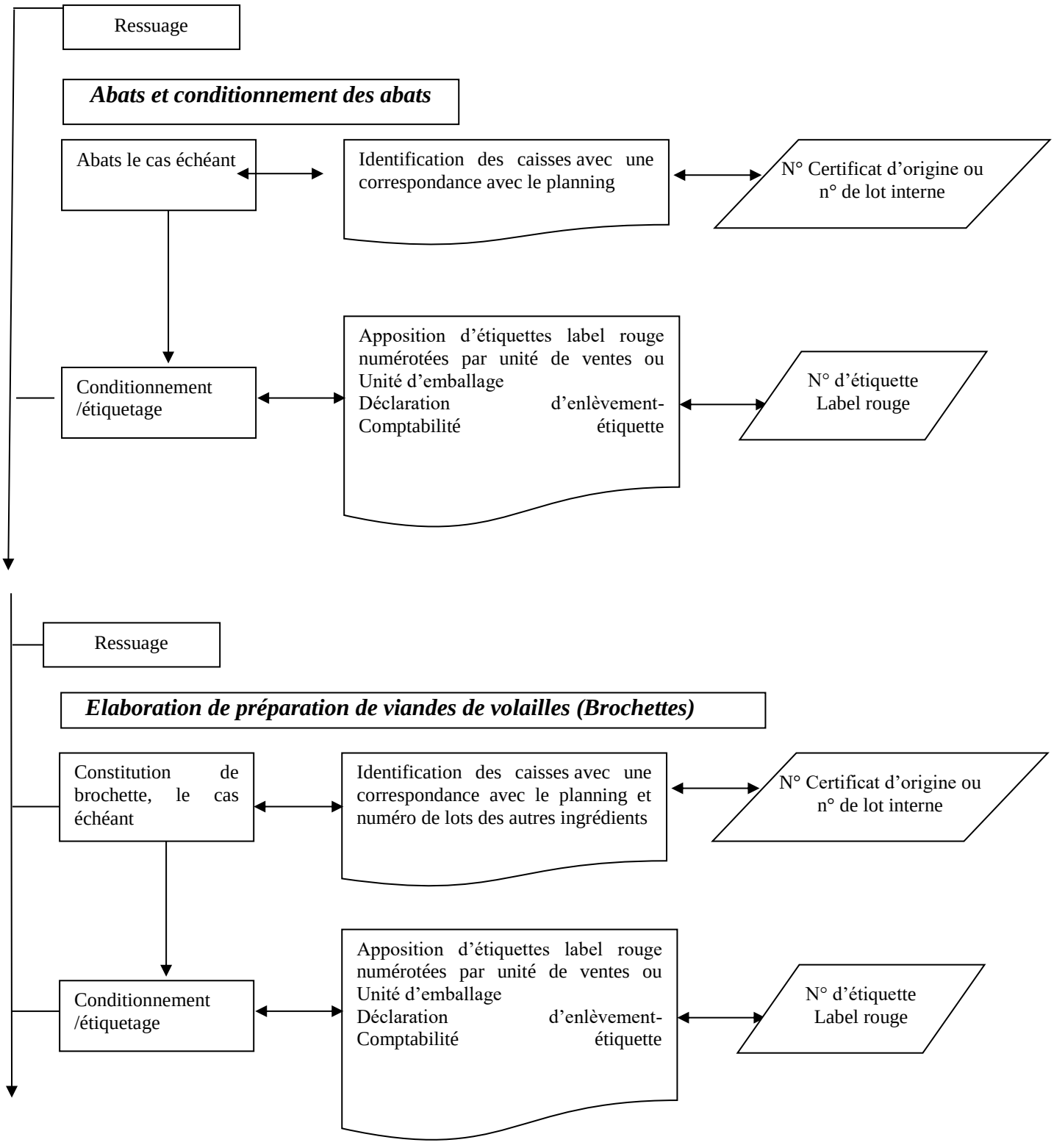
Opérateur

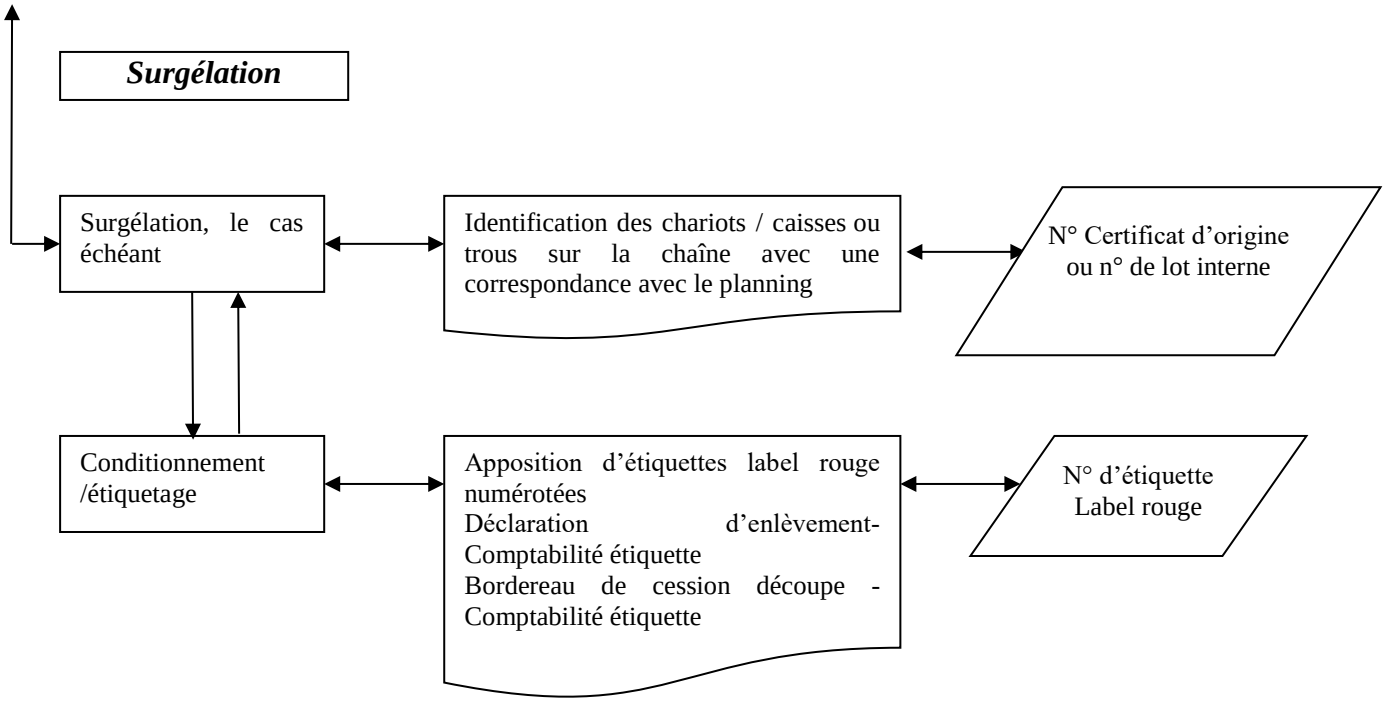
Opération | Document | Numéro d'identification


Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine


Alimentation des volailles
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage et conditionnement des volailles entières
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe et conditionnement des découpes
Abats et conditionnement des abats
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Ressuage
Découpe et conditionnement des découpes
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge


Ressuage
Abats et conditionnement des abats
Abats le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge
Ressuage
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Constitution de brochette, le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning et numéro de lots des autres ingrédients
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge



4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum : • Le numéro de lot, • L'identification commerciale de la souche, • Le sexe, • Le nombre.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.

Etape	Document / mentions
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • Le nom et adresse de l'éleveur, • Le n° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • Le date d'éclosion, • Le date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité Alimentation des volailles**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • La date de livraison, • La quantité livrée, • La dénomination du produit, • L'identification du camion de livraison, • L'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des dindonneaux comprenant:

Etape	Document / mentions
	• Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des dindonneaux.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours et date éventuellement de claustration ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'Organisme de planification et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattage – découpe - abats – préparation de viandes (brochettes) - conditionnement-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ;

Etape	Document / mentions
	- Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces entières par colis dans le cas de vente en vrac ou le poids des abats par unité de vente .
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes (brochette) ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les

Etape	Document / mentions
	découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Bordereau de brochettes	- N° de lot des découpes de volailles ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les brochettes, ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées ; - Pour chaque conditionnement le colisage (vrac, barquette et nombre de brochettes dans chaque unité de vente).
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les croisements autorisés sont issus de l'espèce « Dindes de Noël » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.
S2	Maîtrise des risques sanitaires	Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maitrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment : - Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ; - Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ; - Le plan de nettoyage et de désinfection : • Selon les zones du couvoir, • Des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des dindonneaux vers les élevages ; - Le plan de contrôle bactériologique : • Au niveau des reproducteurs, • Du couvoir et transport, • De la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ; - Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ; - Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ; - La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S4	Tri des dindonneaux avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S5	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment : • Nom et adresse de l'éleveur, • N° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • La date d'éclosion, • La date de livraison, • Le nombre d'oisillons livrés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S7	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Planification des mises en place par l'organisme de planification	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Spécificités du bâtiment d'élevage	Chaque bâtiment est bien identifié et séparé : - Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment ; - Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation ; - Il dispose de sa propre fiche d'élevage.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	Finition en claustration	Une finition en claustration est autorisée durant les deux dernières semaine avant abattage.

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur -cible
S24 (Cf. C56)	**Age minimal d'abattage**	**175 jours**

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

*Conditions de Productions Communes
** La phase de finition aux produits laitiers est facultative et sa durée est de 14 jours minimum

		Période de démarrage				**Période d'engraissement**			
						Croissance		**finition****	
		De 1 à 28 jours maximum		**De 29 à 63 jours maximum**		**De 64 jours minimum à l'abattage**			
		% mini	**% max**	**% mini**	**% max**	**% mini**	**% max**	**% mini**	**% max**
Catégorie de matières premières	**Matières Premières**	30% minimum de céréales et dérivés de céréales		50% minimum de céréales et dérivés de céréales		70% minimum		70% minimum	
						75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Grains de céréales et produits dérivés	Maïs	5	60	5	60	5	60	5	60
	Sorgho	0	60	0	60	0	60	0	60
	Blé	5	60	5	60	5	70	5	70
	Orge	0	20	0	20	0	20	0	20
	Seigle	0	20	0	20	0	20	0	20
	Triticale	0	50	0	50	0	50	0	50
	Avoine	0	10	0	10	0	10	0	10
	Autres (riz, millet, épeautre…) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	15	0	15	0	15
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	0	55	0	50	0	30	0	30
	Tourteaux (soja, tournesol, colza…)	0	55	0	50	0	30	0	30
	Graines	0	50	0	40	0	30	0	30
	Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	15	0	15
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10	0	10	0	10
Autres graines, fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	15	0	15
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	15	0	15
Produits laitiers et produits dérivés **	Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre**	0	7	0	7	0	7	5	7
Minéraux et produits dérivés - additifs	Cf. CPC*	0,2	6	0,2	6	0,2	6	0,2	6
Produits de la fermentation de microorganisme	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	6	0	6
Divers	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	6	0	6

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/98 homologué par l'arrêté du 18 décembre 2020

JORF du 23 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-1

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/98 « Chapon blanc fermier élevé en plein air »

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 en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 8

5. Méthode d'obtention 12

5.1. Schéma de vie 12
5.2. Multiplication / Accouvage 12
5.2.1. Oisillons mis en place 12
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.3. Alimentation des volailles 13
5.4. Élevage 14
5.4.1. Provenance des volailles 14
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.3. Parcours 14
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.4.4.1. Traitements 14
5.4.4.2. Vide sanitaire 14
5.4.5. Enlèvement de la bande 14
5.4.6. Ramassage et transport 15
5.5. Abattage 15
5.6. Conditionnement des volailles entières 15
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 15
5.9. Préparations de viande de volaille 15
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 15
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 15
5.9.3. Identification des produits 15
5.10. Surgélation 15

6. Étiquetage 15

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon blanc fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

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 justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

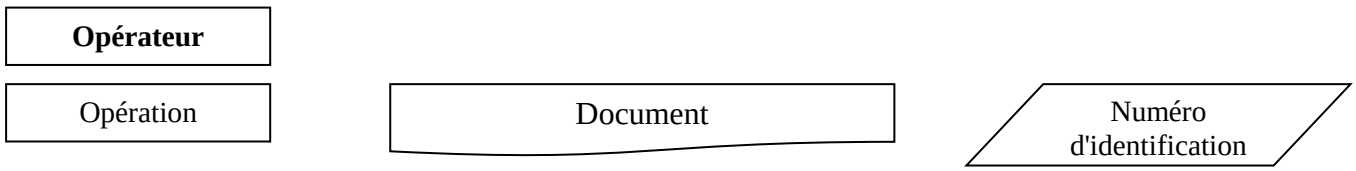
- Fermier - élevé en plein air,
- Durée d'élevage 150 jours minimum,
- Alimenté avec 75% de céréales.

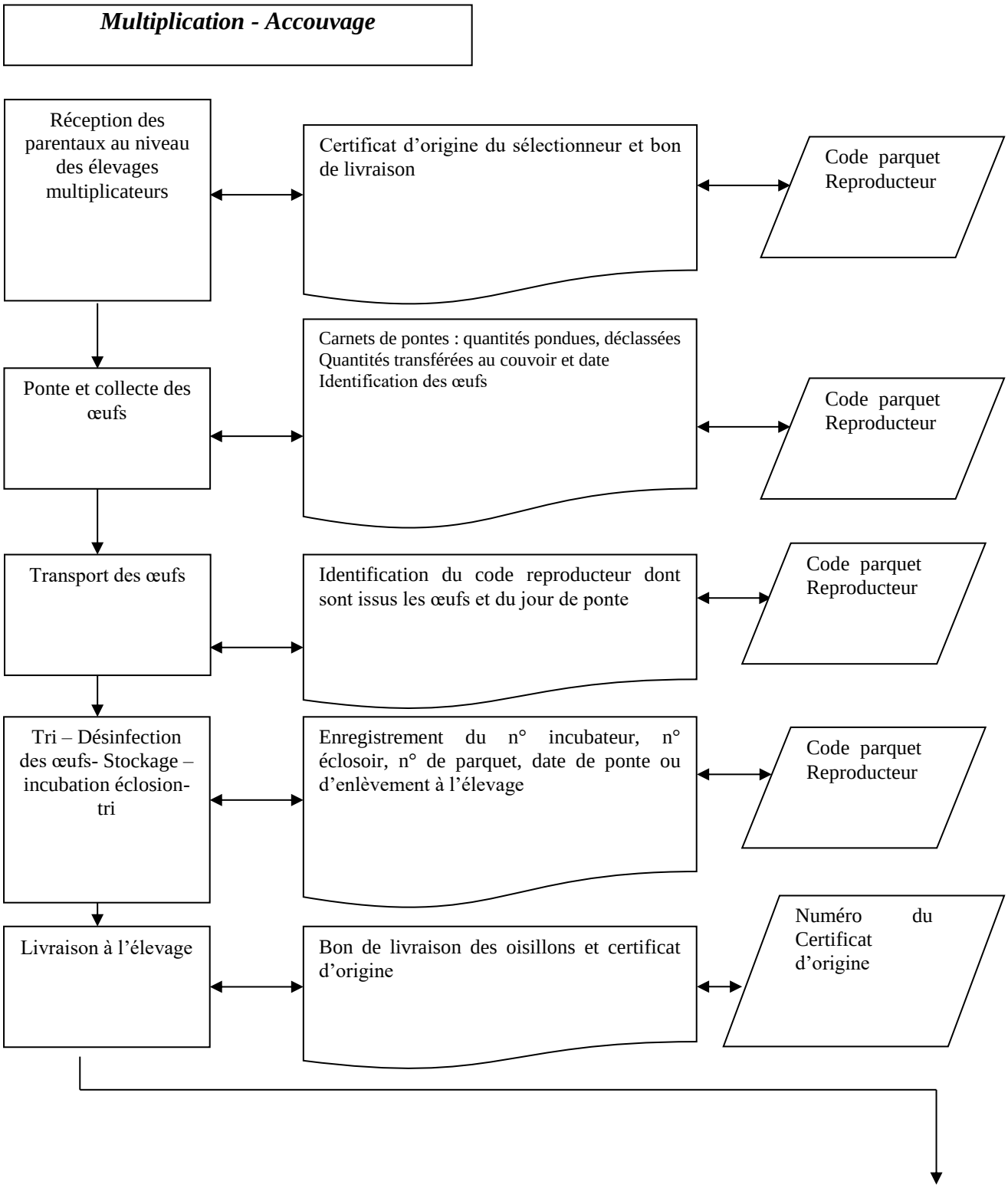
4. TRAÇABILITE

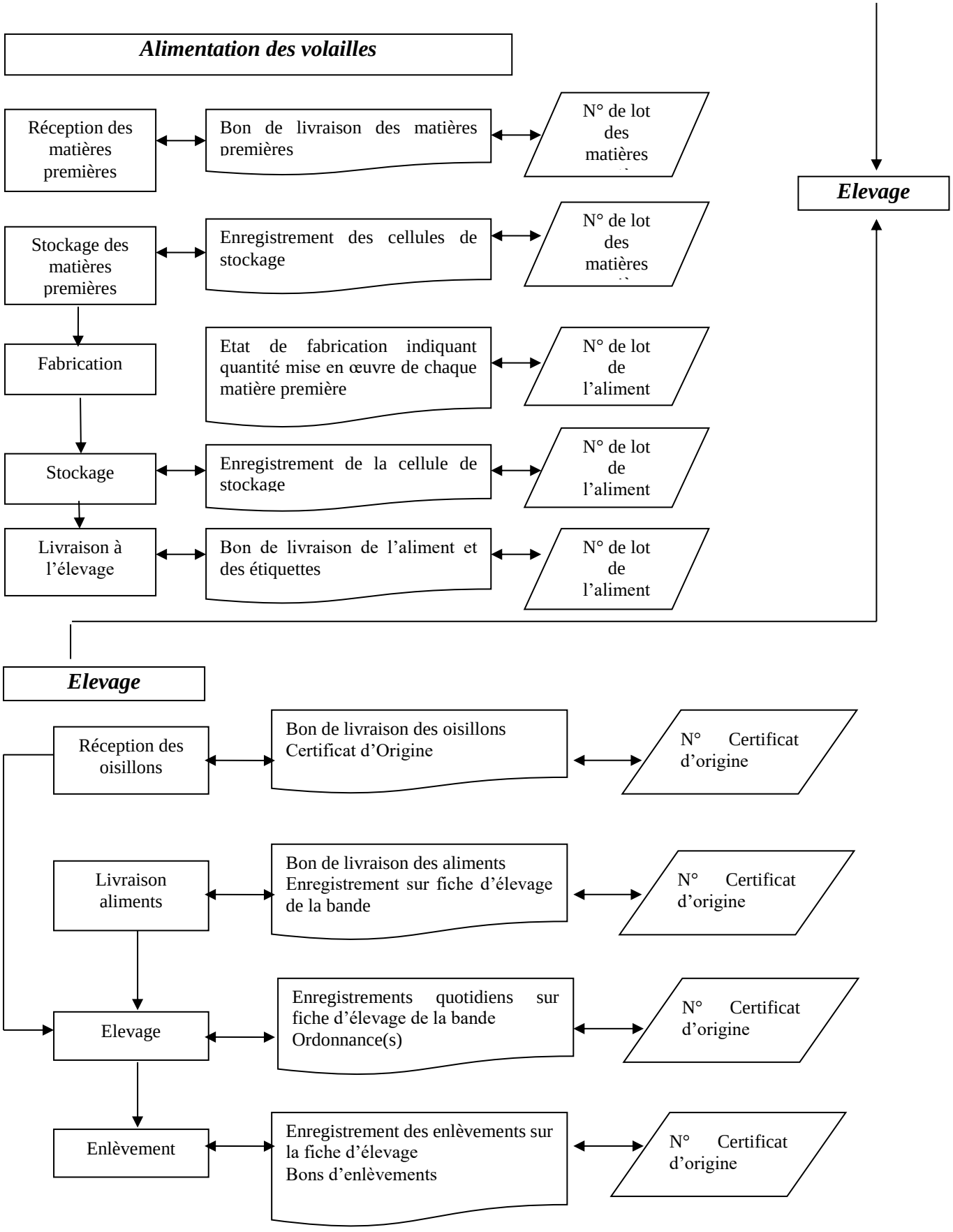
Cf. conditions de production communes.

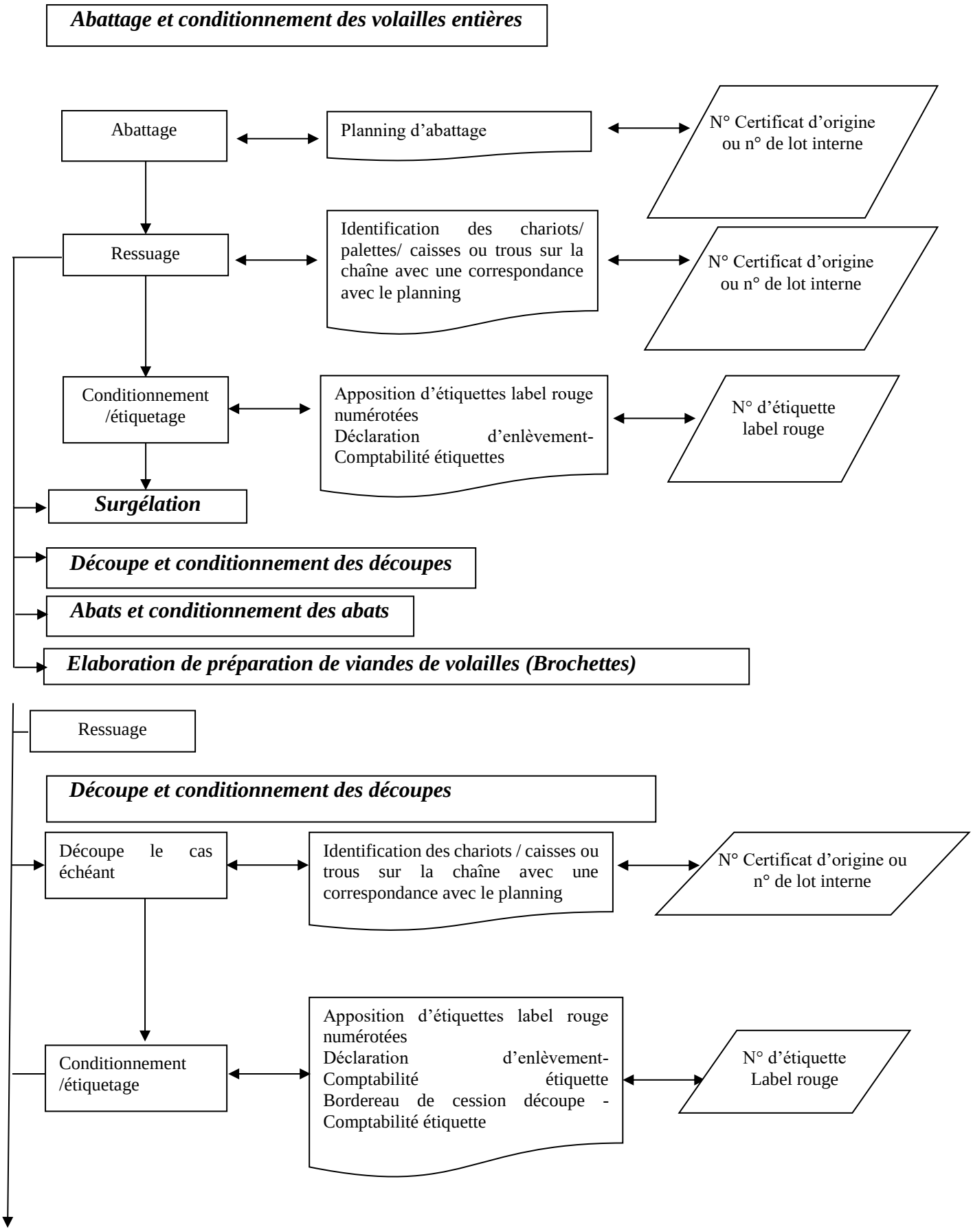
Schéma de traçabilité montante et descendante

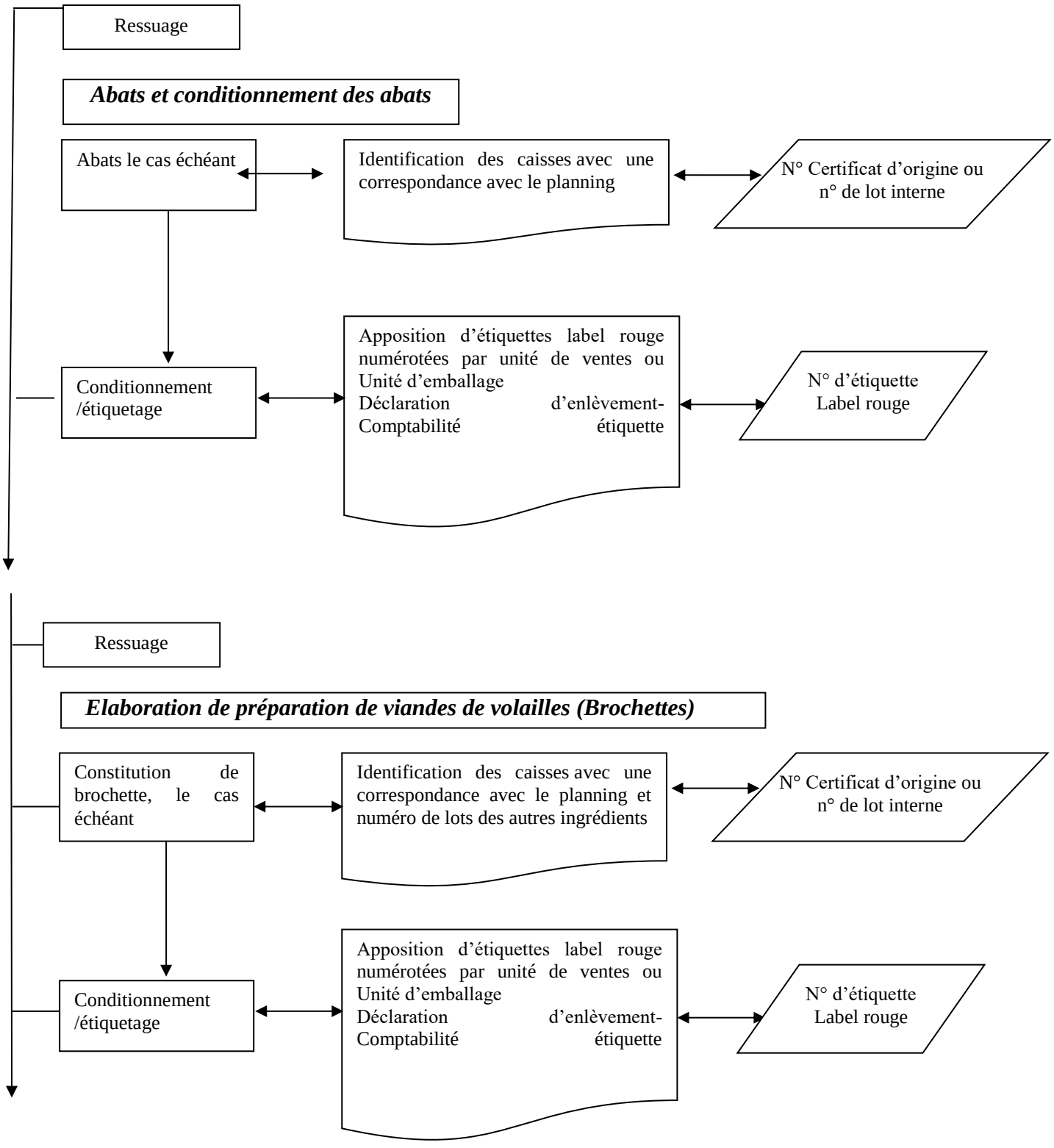
Légende :

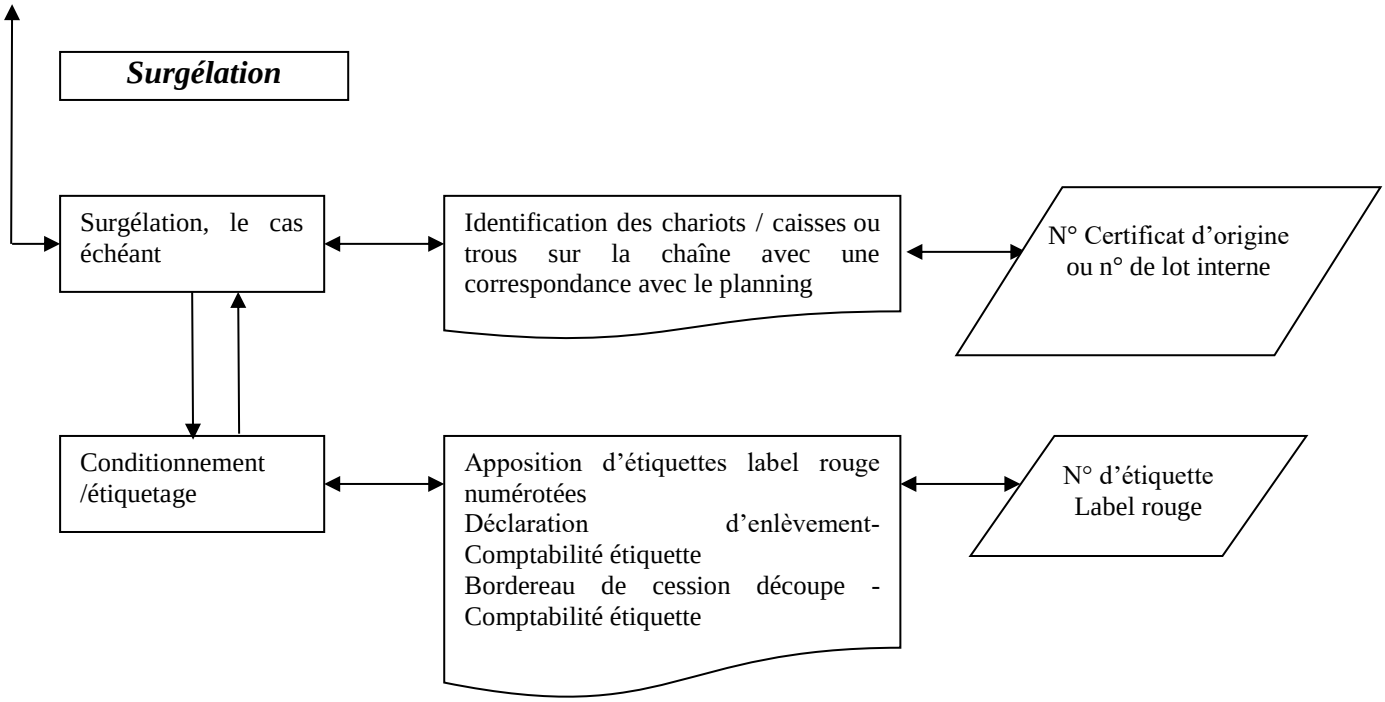



Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées Quantités transférées au couvoir et date Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine


Alimentation des volailles
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage et conditionnement des volailles entières
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe et conditionnement des découpes
Abats et conditionnement des abats
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Ressuage
Découpe et conditionnement des découpes
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge


Ressuage
Abats et conditionnement des abats
Abats le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge
Ressuage
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Constitution de brochette, le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning et numéro de lots des autres ingrédients
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge



4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum : • Le numéro de lot, • L'identification commerciale de la souche, • Le sexe, • Le nombre.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.

Etape	Document / mentions
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • Le nom et adresse de l'éleveur, • Le n° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • Le date d'éclosion, • Le date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité Alimentation des volailles**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • La date de livraison, • La quantité livrée, • La dénomination du produit, • L'identification du camion de livraison, • L'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Date de chaponnage et date de claustration pour les volailles festives - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'Organisme de planification et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattage – découpe - abats – préparation de viandes (brochettes) - conditionnement-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces entières par colis dans le cas de vente en vrac ou le poids des abats par unité de vente .
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ;

Etape	Document / mentions
	- Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes (brochette) ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Bordereau de brochettes	- N° de lot des découpes de volailles ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les brochettes ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées ; - Pour chaque conditionnement le colisage (vrac, barquette et nombre de brochettes dans chaque unité de vente).
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes blanches non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.
S2	Maîtrise des risques sanitaires	Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maitrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment : - Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ; - Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ; - Le plan de nettoyage et de désinfection : • Selon les zones du couvoir, • Des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des poussins vers les élevages ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Le plan de contrôle bactériologique : • Au niveau des reproducteurs, • Du couvoir et transport, • De la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ; - Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ; - L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ; - Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ; - La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S4	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S5	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment : • Nom et adresse de l'éleveur, • N° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • La date d'éclosion, • La date de livraison, • Le nombre d'oisillons livrés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S7	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Planification des mises en place par l'organisme de planification	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Spécificités du bâtiment d'élevage	Chaque bâtiment est bien identifié et séparé : - Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment ; - Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation ; - Il dispose de sa propre fiche d'élevage.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

*Conditions de Productions Communes

** La phase de finition aux produits laitiers est facultative et sa durée est de 14 jours minimum

Catégorie de matières premières	Matières Premières	Période de démarrage		Période d'engraissement			
				Croissance		finition**	
		De 1 à 28 jours		de 29 jours mini à 121 jours maxi		De 122 jours max à l'abattage	
		% mini	% max	% mini	% max	% mini	% max
		Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		70% minimum		80% minimum	
				75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Grains de céréales et produits dérivés	Maïs	5	50	5	60	5	60
	Sorgho	0	50	0	60	0	60
	Blé	5	70	5	80	5	85
	Orge	0	20	0	20	0	25
	Seigle	0	15	0	25	0	25
	Triticale	0	50	0	60	0	60
	Avoine	0	10	0	20	0	20
	Autres (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	0	50	0	30	0	20
	Tourteaux (soja, tournesol, colza…)	0	50	0	30	0	20
	Graines	0	30	0	30	0	20
	Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20	0	20
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	15	0	15
Autres graines, fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	15
Produits laitiers et produits dérivés **	Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre**	0	7	0	7	5	7
Minéraux et produits dérivés - additifs	Cf. CPC*	0,2	6	0,2	6	0,2	6
Produits de la fermentation de microorganisme	Cf. CPC*	0	15	0	6	0	6
Divers	Cf. CPC*	0	15	0	6	0	6

JORF du 23 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-1

Cahier des charges du label rouge n° LA 11/98 « Poulet blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- 1- Fermier – élevé en plein air
- 2- Durée d'élevage 91 jours minimum
- 3 - Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 80 % de céréales
  ou
- 3bis - Alimenté avec 80% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (5%)

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 8

5. Méthode d'obtention 12

5.1. Schéma de vie 12
5.2. Multiplication / Accouvage 12
5.2.1. Oisillons mis en place 12
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.3. Alimentation des volailles 13
5.4. Élevage 13
5.4.1. Provenance des volailles 13
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.3. Parcours 14
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.4.4.1. Traitements 14
5.4.4.2. Vide sanitaire 14
5.4.5. Enlèvement de la bande 14
5.4.6. Ramassage et transport 14
5.5. Abattage 14
5.6. Conditionnement des volailles entières 14
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 15
5.9. Préparations de viande de volaille 15
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 15
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 15
5.9.3. Identification des produits 15
5.10. Surgélation 15

6. Étiquetage 15

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet blanc à pattes bleues, cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 91 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de céréales et sous-produits de céréales	≥ 80 %	Pas d'exigences
Age d'abattage	91 jours minimum	Environ 38 jours

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

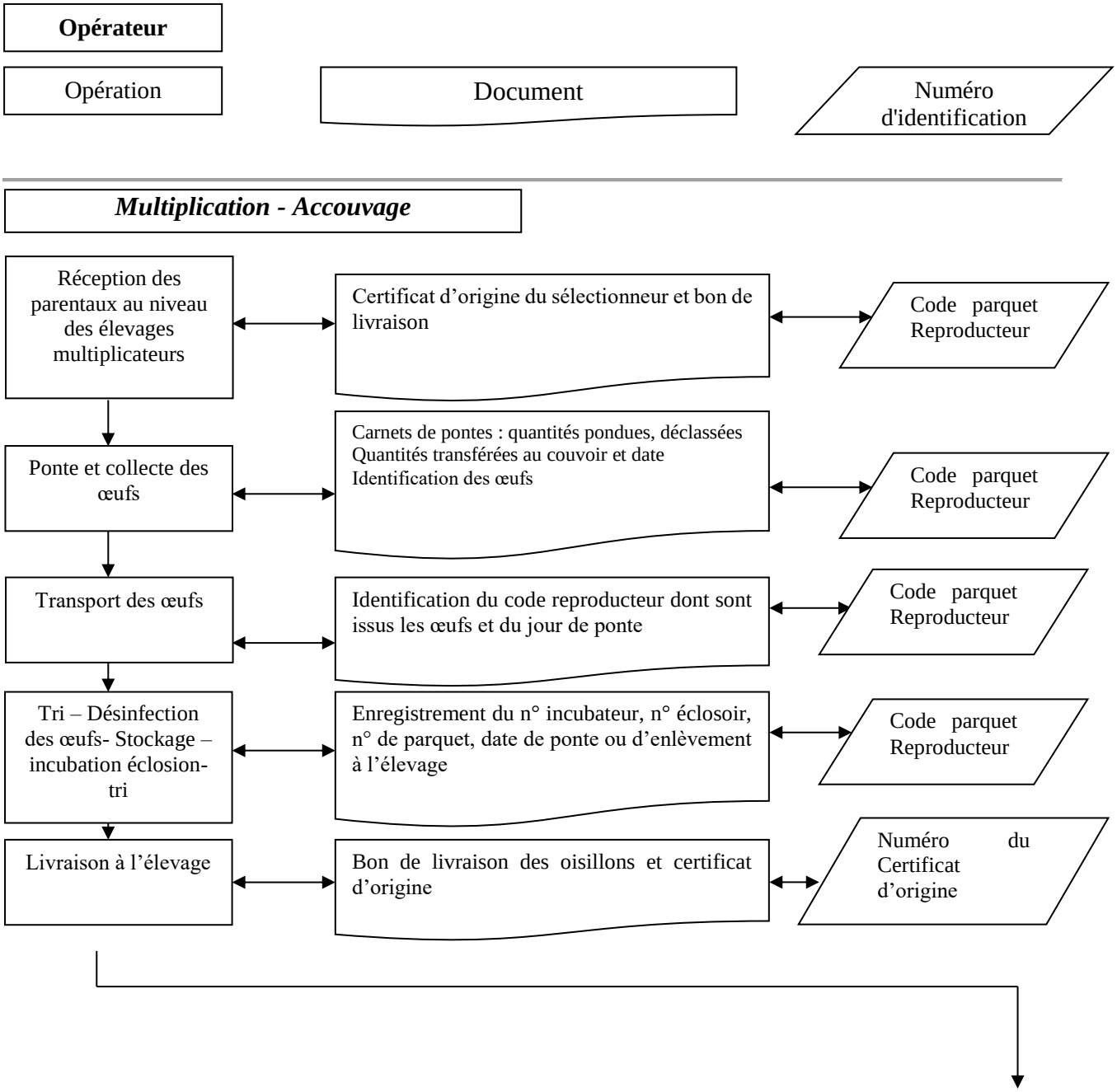
- 1- Fermier – élevé en plein air
- 2- Durée d'élevage 91 jours minimum
- 3 - Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 80 % de céréales
  ou
- 3bis - Alimenté avec 80% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (5%)

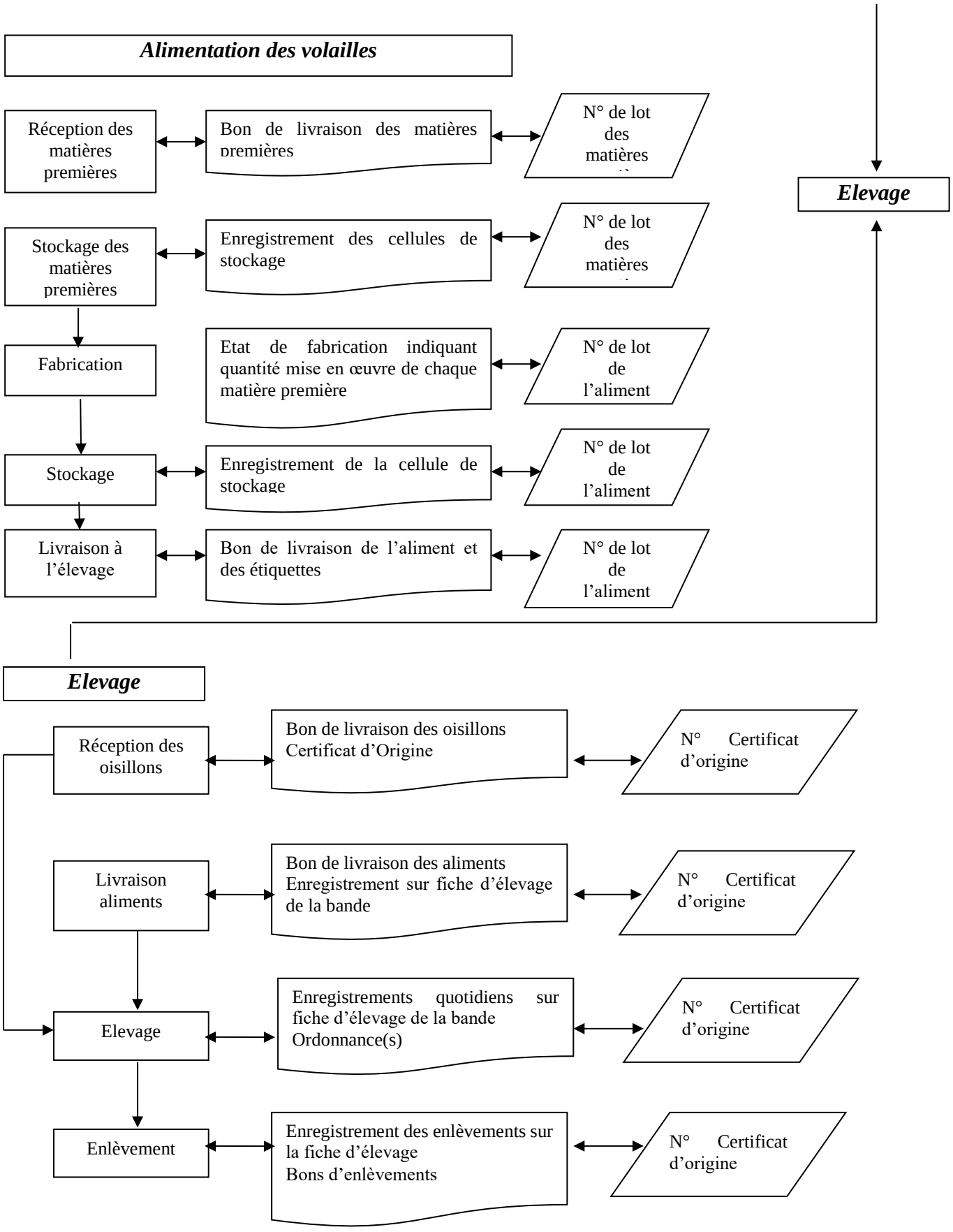
4. TRAÇABILITE

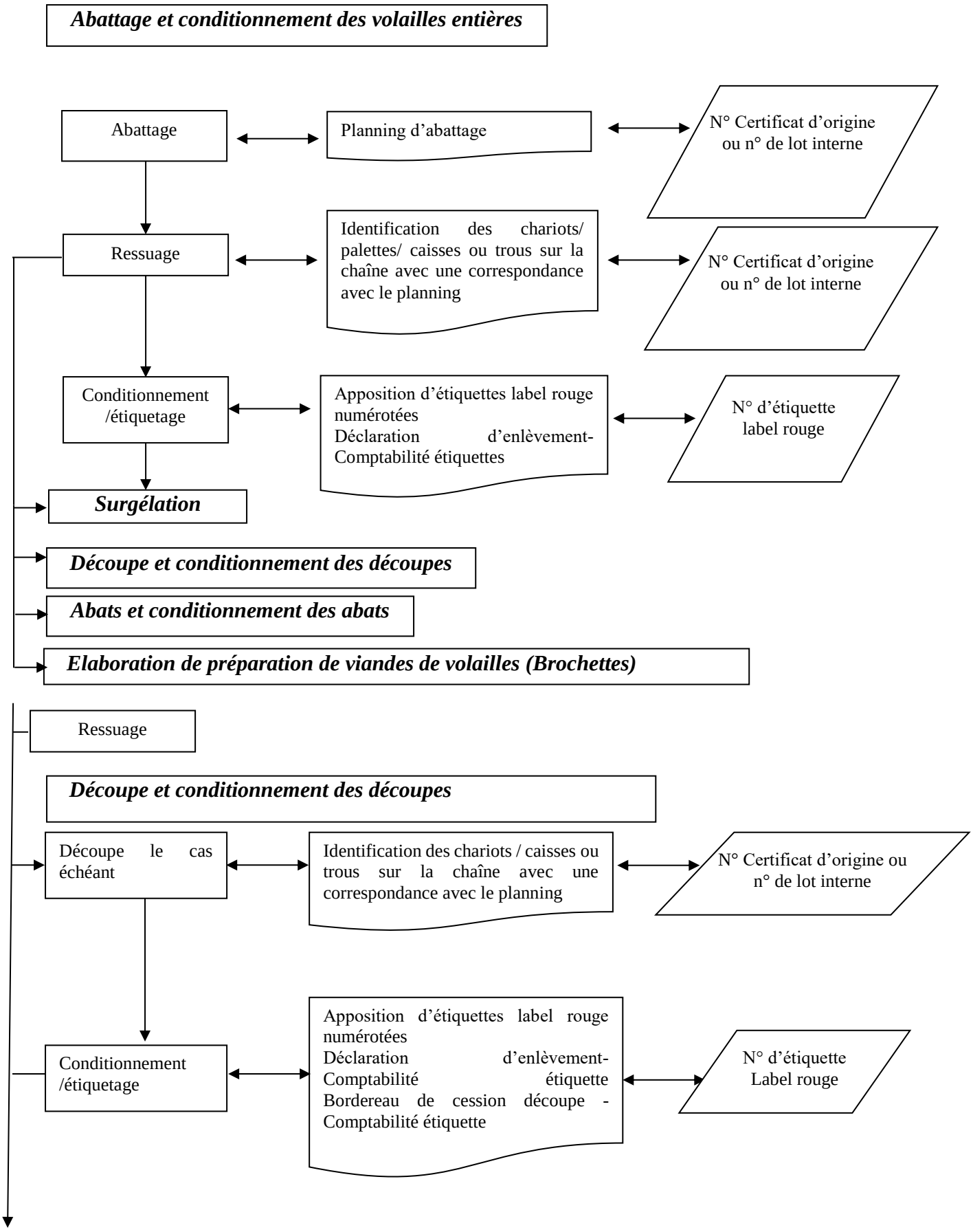
Cf. conditions de production communes.

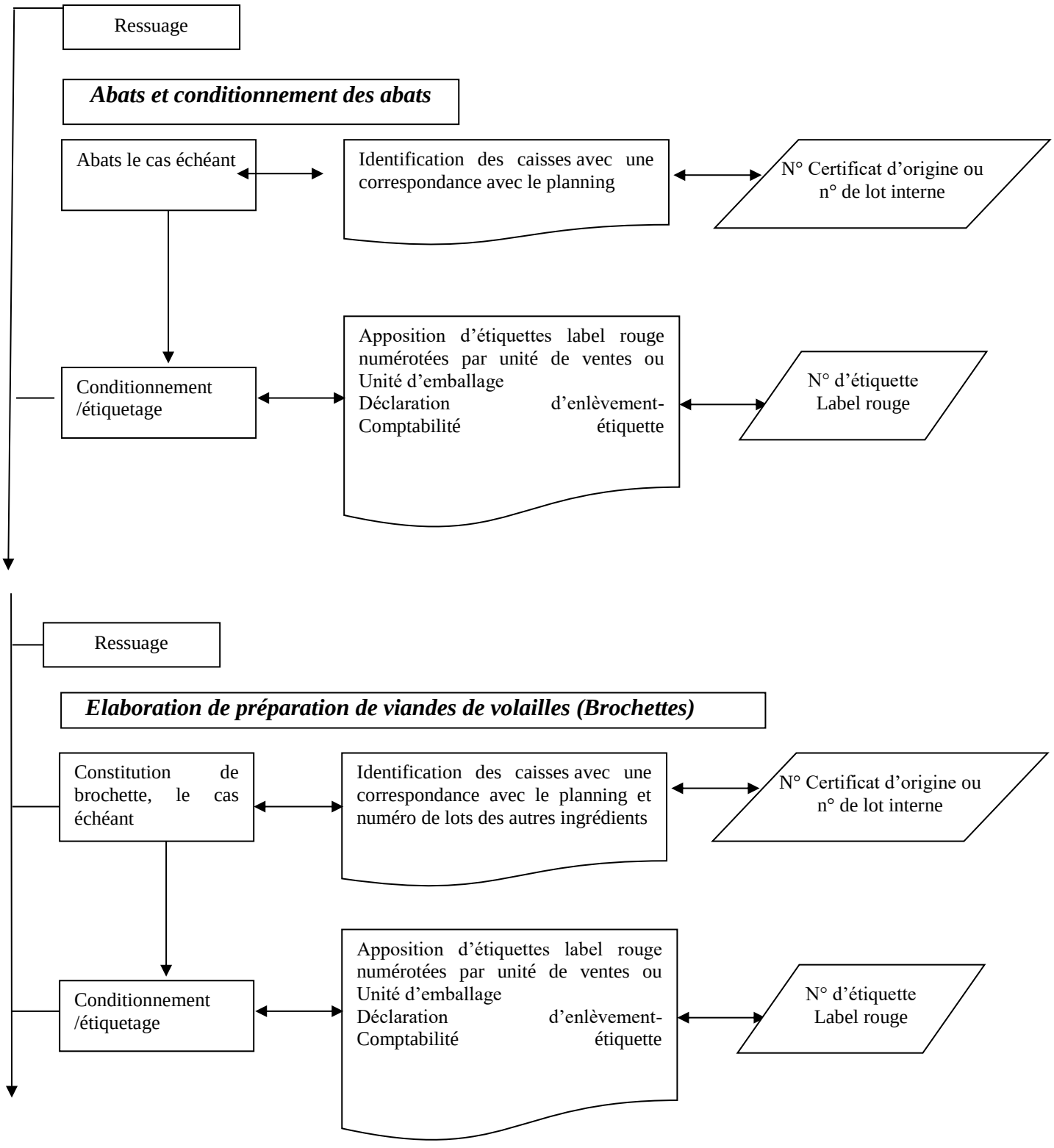
Schéma de traçabilité montante et descendante

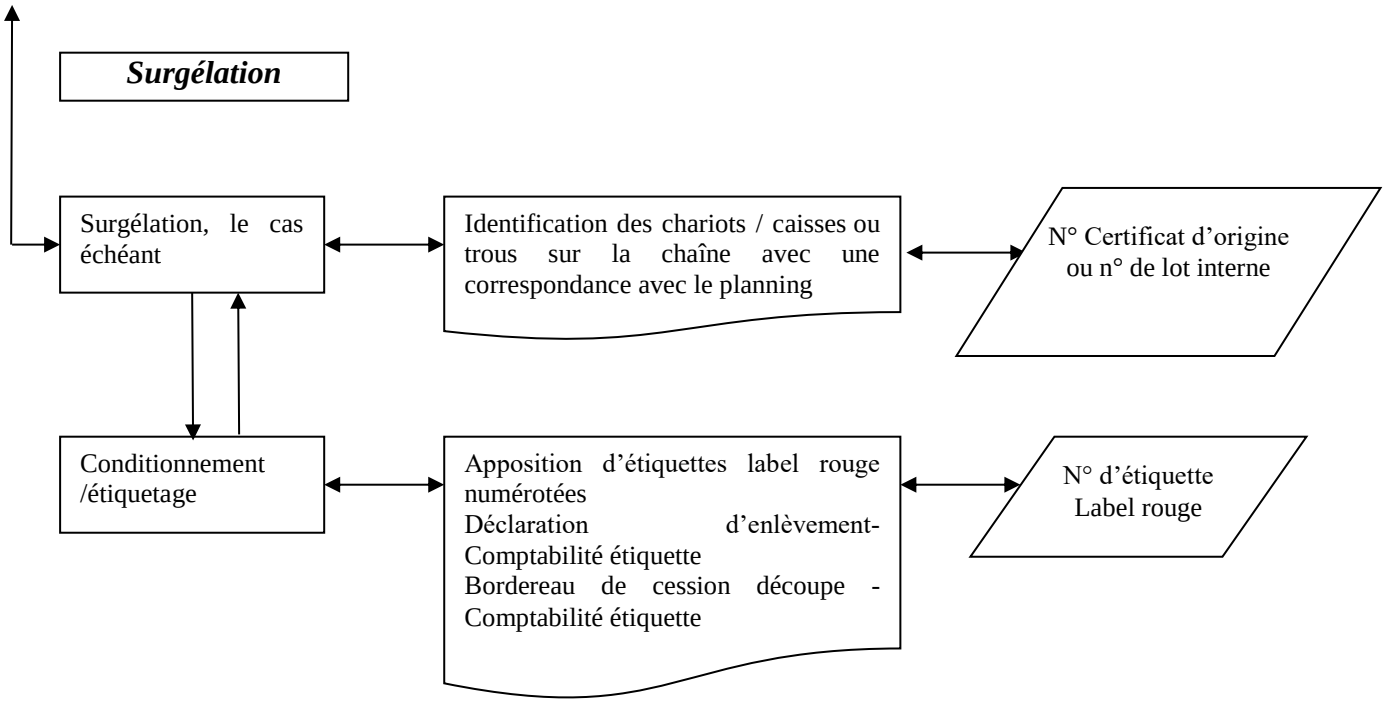
Légende :




Alimentation des volailles
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage et conditionnement des volailles entières
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe et conditionnement des découpes
Abats et conditionnement des abats
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Ressuage
Découpe et conditionnement des découpes
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge


Ressuage
Abats et conditionnement des abats
Abats le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge
Ressuage
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Constitution de brochette, le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning et numéro de lots des autres ingrédients
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge



4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum : • Le numéro de lot, • L'identification commerciale de la souche, • Le sexe, • Le nombre.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • Le nom et adresse de l'éleveur, • Le n° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge,

Etape	Document / mentions
	• Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • Le date d'éclosion, • Le date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité Alimentation des volailles**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • Le date de livraison, • La quantité livrée, • La dénomination du produit, • L'identification du camion de livraison, • L'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé,

Etape	Document / mentions
	• Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'Organisme de planification et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattage – découpe - abats – préparation de viandes (brochettes) - conditionnement-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ;

Etape	Document / mentions
	- La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces entières par colis dans le cas de vente en vrac ou le poids des abats par unité de vente .
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes (brochette) ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Bordereau de brochettes	- N° de lot des découpes de volailles ;

Etape	Document / mentions
	- Le code étiquette label rouge apposée sur les brochettes ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées ; - Pour chaque conditionnement le colisage (vrac, barquette et nombre de brochettes dans chaque unité de vente).
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes bleues cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.
S2	Maîtrise des risques sanitaires	Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maitrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment : - Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ; - Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ; - Le plan de nettoyage et de désinfection : • Selon les zones du couvoir ; • Des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des poussins vers les élevages ; - Le plan de contrôle bactériologique : • Au niveau des reproducteurs, • Du couvoir et transport, • De la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ; - Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ; - L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ; - Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S4	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S5	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment : • Nom et adresse de l'éleveur, • N° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • La date d'éclosion, • La date de livraison, • Le nombre d'oisillons livrés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S22 (Cf. C9)	**Pourcentage de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.**
S7	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Planification des mises en place par l'organisme de planification	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Spécificités du bâtiment d'élevage	Chaque bâtiment est bien identifié et séparé : - Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment ; - Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation ; - Il dispose de sa propre fiche d'élevage.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24 (Cf. C56)	**Age minimal d'abattage**	**91 jours**

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

*Conditions de Productions Communes

** La phase de finition aux produits laitiers est facultative et sa durée est de 14 jours minimum.

		Période de démarrage		**Période d'engraissement**			
				Croissance		**finition****	
		De 1 à 28 jours		**de 29 jours minimum à l'abattage**			
		mini	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**
Catégorie de matières premières	**Matières Premières**	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Grains de céréales et produits dérivés	Maïs	5	50	5	60	5	60
	Sorgho	0	50	0	60	0	60
	Blé	5	70	5	80	5	80
	Orge	0	20	0	20	0	20
	Seigle	0	15	0	25	0	25
	Triticale	0	50	0	60	0	60
	Avoine	0	10	0	20	0	20
	Autres (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	0	50	0	30	0	30
	Tourteaux (soja, tournesol, colza…)	0	50	0	30	0	30
	Graines	0	30	0	30	0	30
	Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20	0	20
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	15	0	15
Autres graines, fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	15
Minéraux et produits dérivés - additifs	Cf. CPC*	0,2	6	0,2	6	0,2	6
Produits laitiers et produits dérivés **	Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre**	0	0	0	0	5	7
Produits de la fermentation de microorganisme	Cf. CPC*	0	15	0	6	0	6
Divers	Cf. CPC*	0	15	0	6	0	6

Cahier des charges du label rouge n° LA 22/99 homologué par l'arrêté du 18 décembre 2020

JORF du 23 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-1

Cahier des charges du label rouge n° LA 22/99 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3
2. Dénomination du label rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 3
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 8
5. Méthode d'obtention 12
5.1. Schéma de vie 12
5.2. Multiplication / Accouvage 12
5.2.1. Oisillons mis en place 12
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.3. Alimentation des volailles 13
5.4. Élevage 14
5.4.1. Provenance des volailles 14
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.3. Parcours 14
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.4.4.1. Traitements 14
5.4.4.2. Vide sanitaire 14
5.4.5. Enlèvement de la bande 15
5.4.6. Ramassage et transport 15
5.5. Abattage 15
5.6. Conditionnement des volailles entières 15
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 15
5.9. Préparations de viande de volaille 15
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 15
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 15
5.9.3. Identification des produits 15
5.10. Surgélation 15
6. Étiquetage 15
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à pattes jaunes, cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de céréales et sous-produits de céréales	≥ 80 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

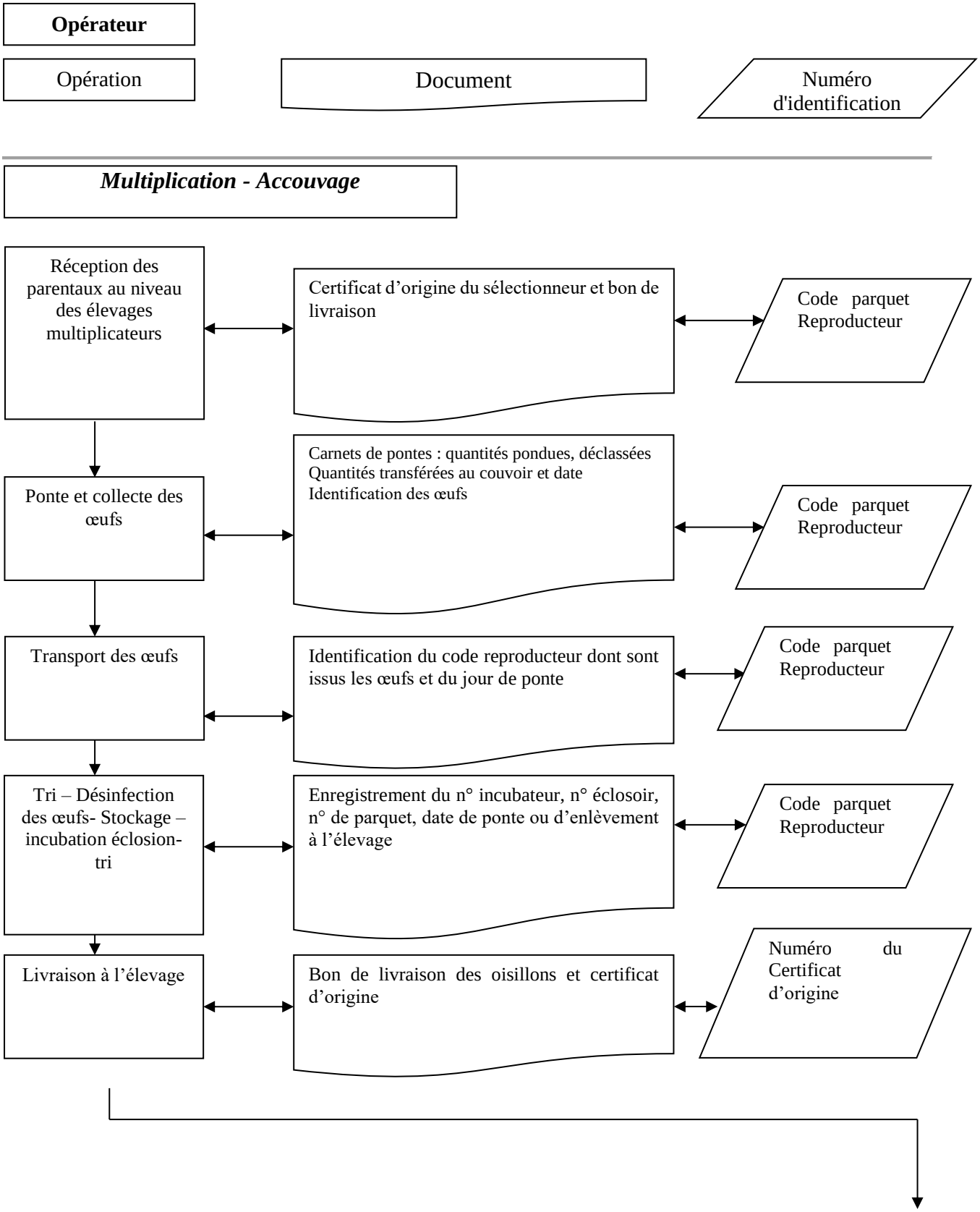
- Fermier - élevé en plein air,
- Durée d'élevage 81 jours minimum,
- Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 80% de céréales.

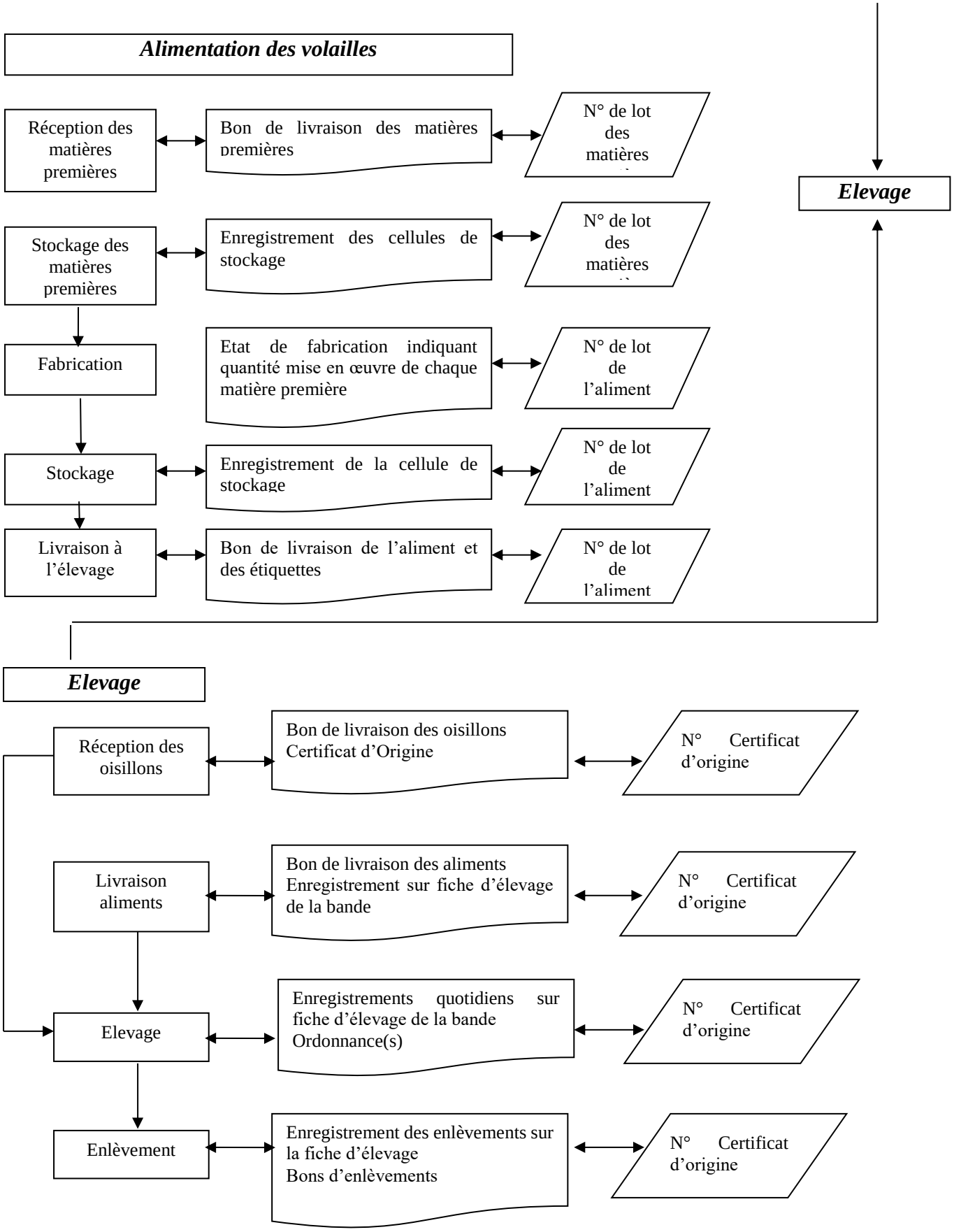
4. TRAÇABILITE

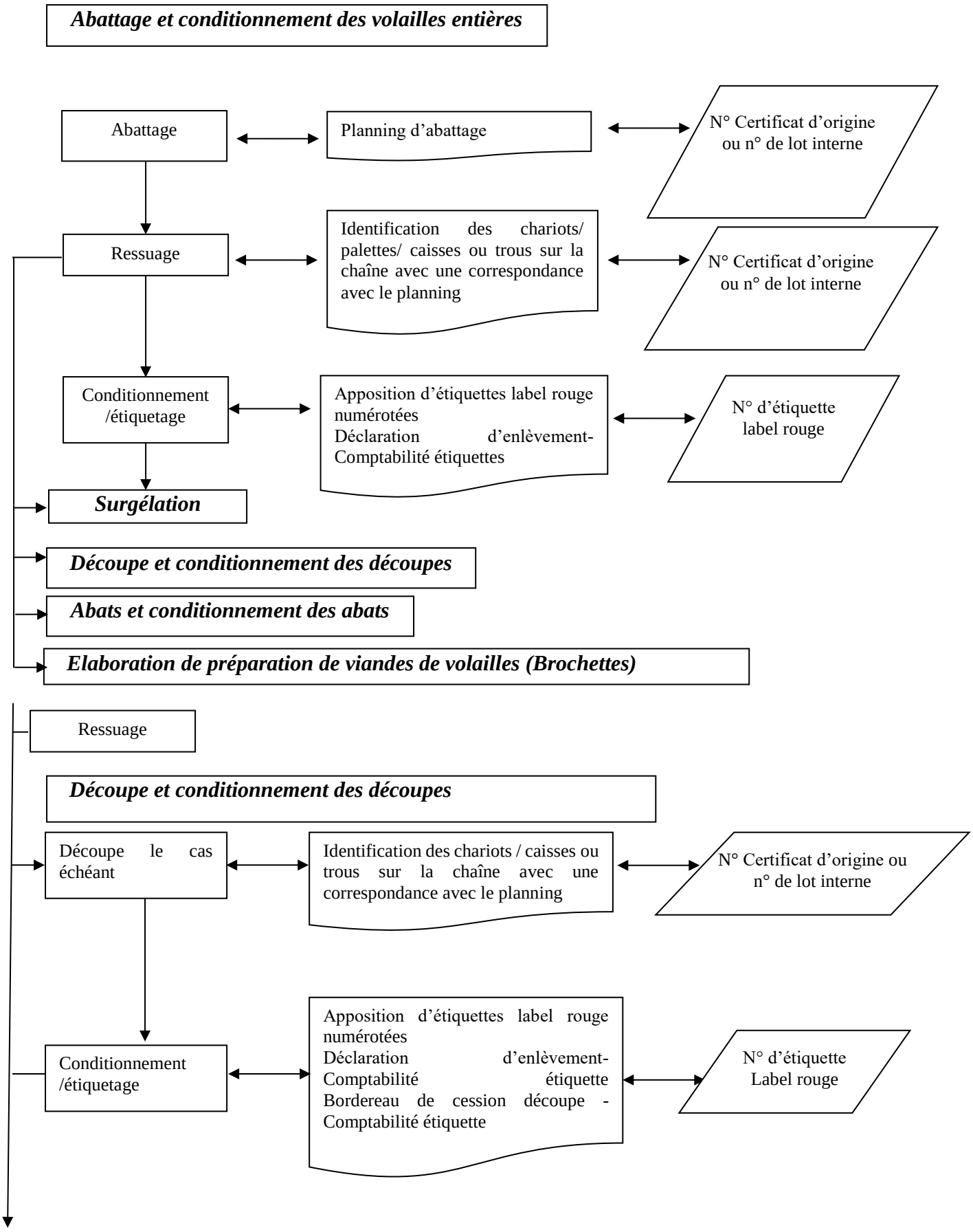
Cf. conditions de production communes.

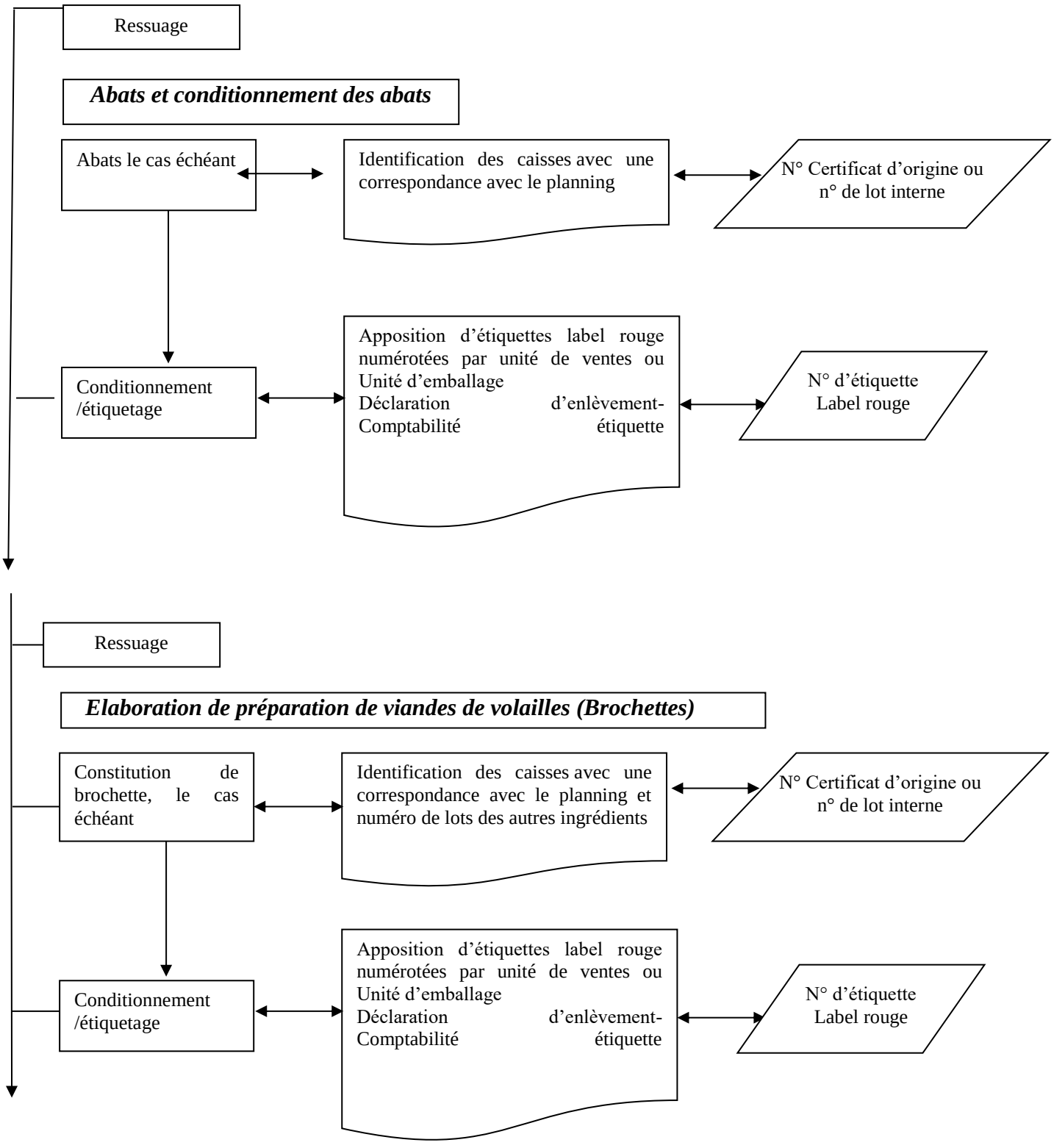
Schéma de traçabilité montante et descendante

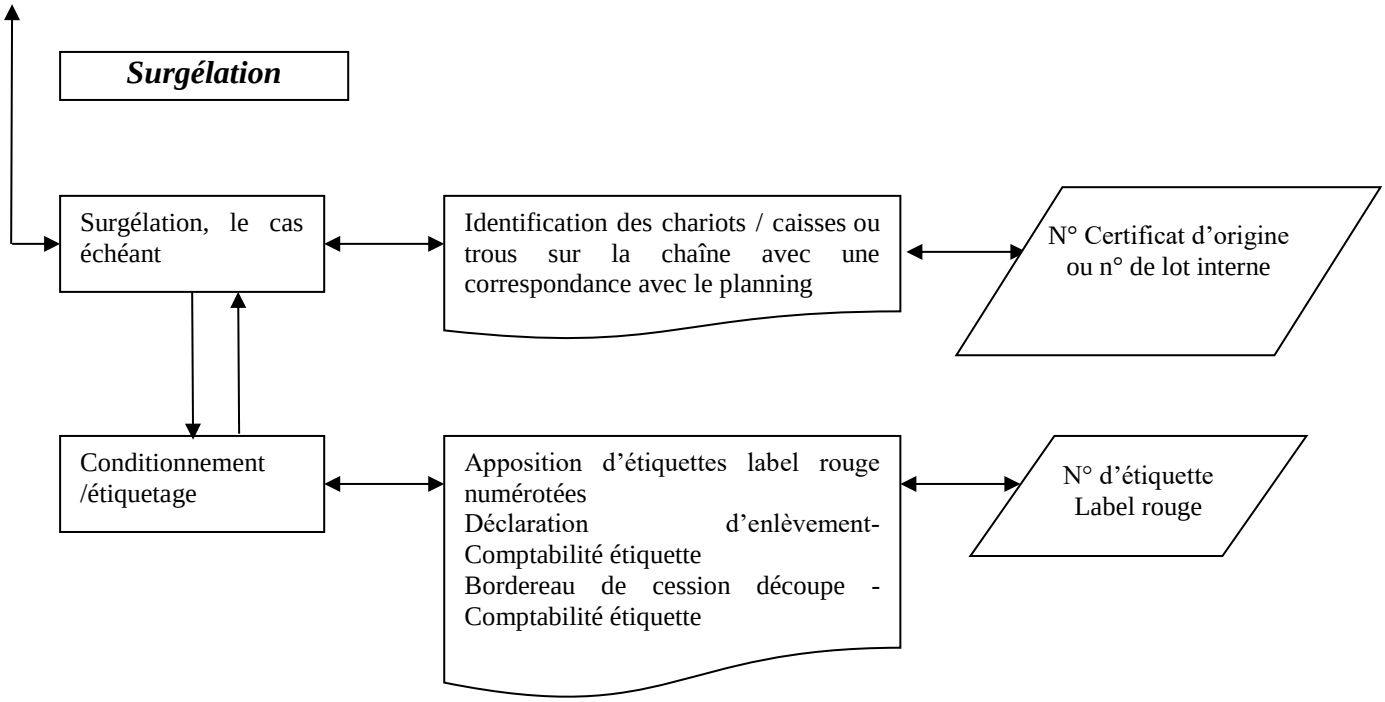
Légende :




Alimentation des volailles
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage et conditionnement des volailles entières
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe et conditionnement des découpes
Abats et conditionnement des abats
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Ressuage
Découpe et conditionnement des découpes
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge


Ressuage
Abats et conditionnement des abats
Abats le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge
Ressuage
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Constitution de brochette, le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning et numéro de lots des autres ingrédients
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge



4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum : • Le numéro de lot, • L'identification commerciale de la souche, • Le sexe, • Le nombre.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.

Etape	Document / mentions
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • Le nom et adresse de l'éleveur, • Le n° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • Le date d'éclosion, • Le date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité Alimentation des volailles**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • La date de livraison, • La quantité livrée, • La dénomination du produit, • L'identification du camion de livraison, • L'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'Organisme de planification et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattage – découpe - abats – préparation de viandes (brochettes) - conditionnement-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces entières par colis dans le cas de vente en vrac ou le poids des abats par unité de vente .
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ;

Etape	Document / mentions
	- Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes (brochette) ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Bordereau de brochettes	- N° de lot des découpes de volailles - Le code étiquette label rouge apposée sur les brochettes, ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées - Pour chaque conditionnement le colisage (vrac, barquette et nombre de brochettes dans chaque unité de vente)
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.
S2	Maîtrise des risques sanitaires	Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maitrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment : - Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ; - Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ; - Le plan de nettoyage et de désinfection : • Selon les zones du couvoir,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• Des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des poussins vers les élevages ; - Le plan de contrôle bactériologique : • Au niveau des reproducteurs, • Du couvoir et transport, • De la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ; - Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ; - L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ; - Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ; - La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S4	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S5	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment : • Nom et adresse de l'éleveur, • N° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • La date d'éclosion, • La date de livraison, • Le nombre d'oisillons livrés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S22 (Cf. C9)	**Pourcentage de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.**

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

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Planification des mises en place par l'organisme de planification	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Spécificités du bâtiment d'élevage	Chaque bâtiment est bien identifié et séparé : - Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment ; - Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation ; - Il dispose de sa propre fiche d'élevage.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

*Conditions de Productions Communes

Catégorie de matières premières	Matières Premières	Période de démarrage		Période d'engraissement	
				Croissance et finition	
		De 1 à 28 jours		de 29 jours minimum à l'abattage	
		mini	max	mini	max
		50% minimum de céréales et dérivés de céréales		80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Maïs	5	50	5	60
	Sorgho	0	50	0	60
	Blé	5	70	5	80
	Orge	0	20	0	20
	Seigle	0	15	0	25
	Triticale	0	50	0	60
	Avoine	0	10	0	20
	Autres (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	0	50	0	30
	Tourteaux (soja, tournesol, colza…)	0	50	0	30
	Graines	0	30	0	30
	Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	15
Autres graines, fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15
Minéraux et produits dérivés - additifs	Cf. CPC*	0,2	6	0,2	6
Produits de la fermentation de microorganisme	Cf. CPC*	0	15	0	6
Divers	Cf. CPC*	0	15	0	6

Cahier des charges du label rouge n° LA 19/01 homologué par l'arrêté du 18 décembre 2020

JORF du 23 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-1

Cahier des charges du label rouge n° LA 19/01 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 80 % céréales

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 8

5. Méthode d'obtention 12

5.1. Schéma de vie 12
5.2. Multiplication / Accouvage 12
5.2.1. Oisillons mis en place 12
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.3. Alimentation des volailles 13
5.4. Élevage 13
5.4.1. Provenance des volailles 14
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.3. Parcours 14
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.4.4.1. Traitements 14
5.4.4.2. Vide sanitaire 14
5.4.5. Enlèvement de la bande 14
5.4.6. Ramassage et transport 14
5.5. Abattage 14
5.6. Conditionnement des volailles entières 15
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 15
5.9. Préparations de viande de volaille 15
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 15
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 15
5.9.3. Identification des produits 15
5.10. Surgélation 15

6. Étiquetage 15

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15

ANNEXE 1 : Plan d'alimentation 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à pattes jaunes, cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de céréales et sous-produits de céréales	≥ 80 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

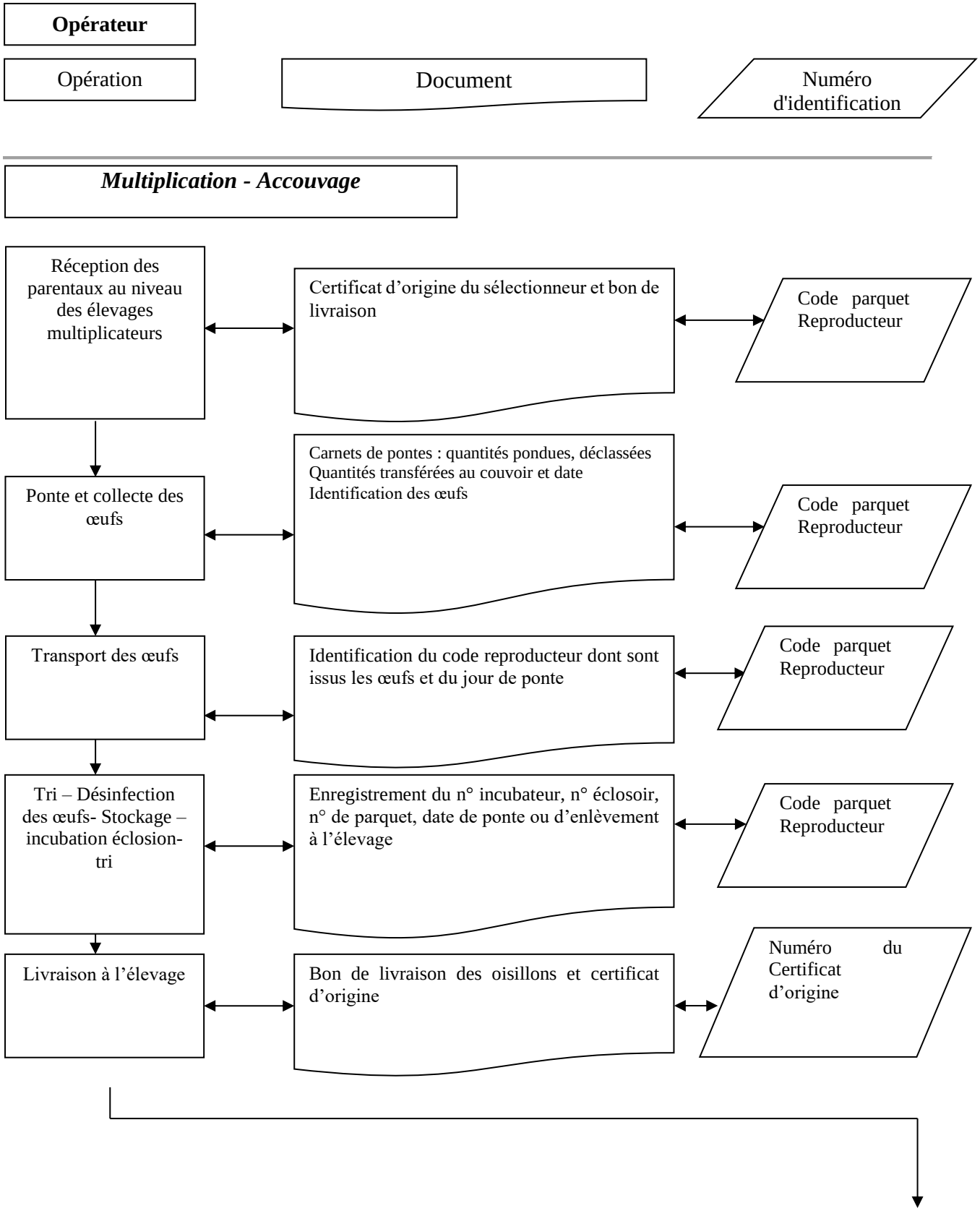
- Fermier - élevé en plein air,
- Durée d'élevage 81 jours minimum,
- Alimenté avec 80% de céréales.

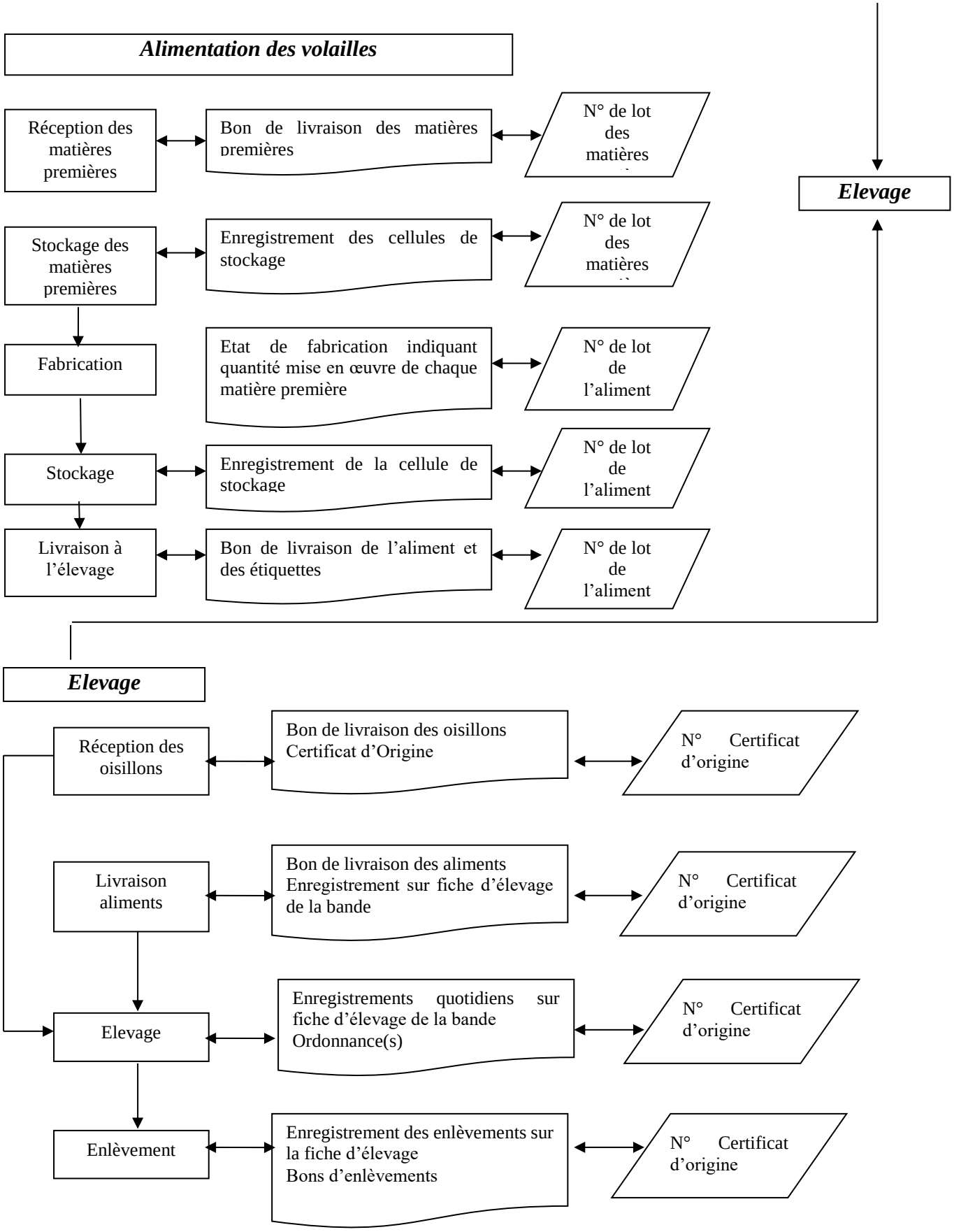
4. TRAÇABILITE

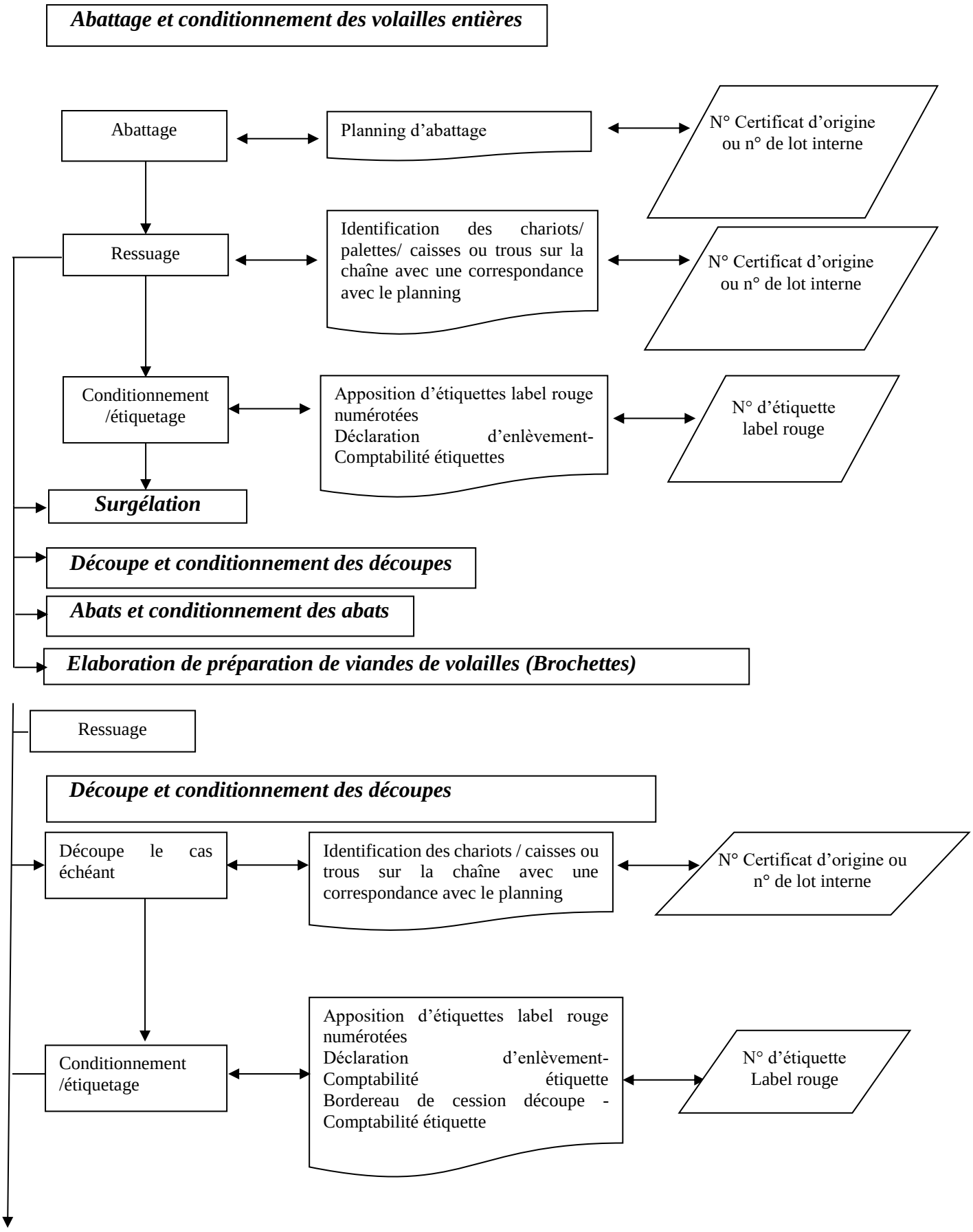
Cf. conditions de production communes.

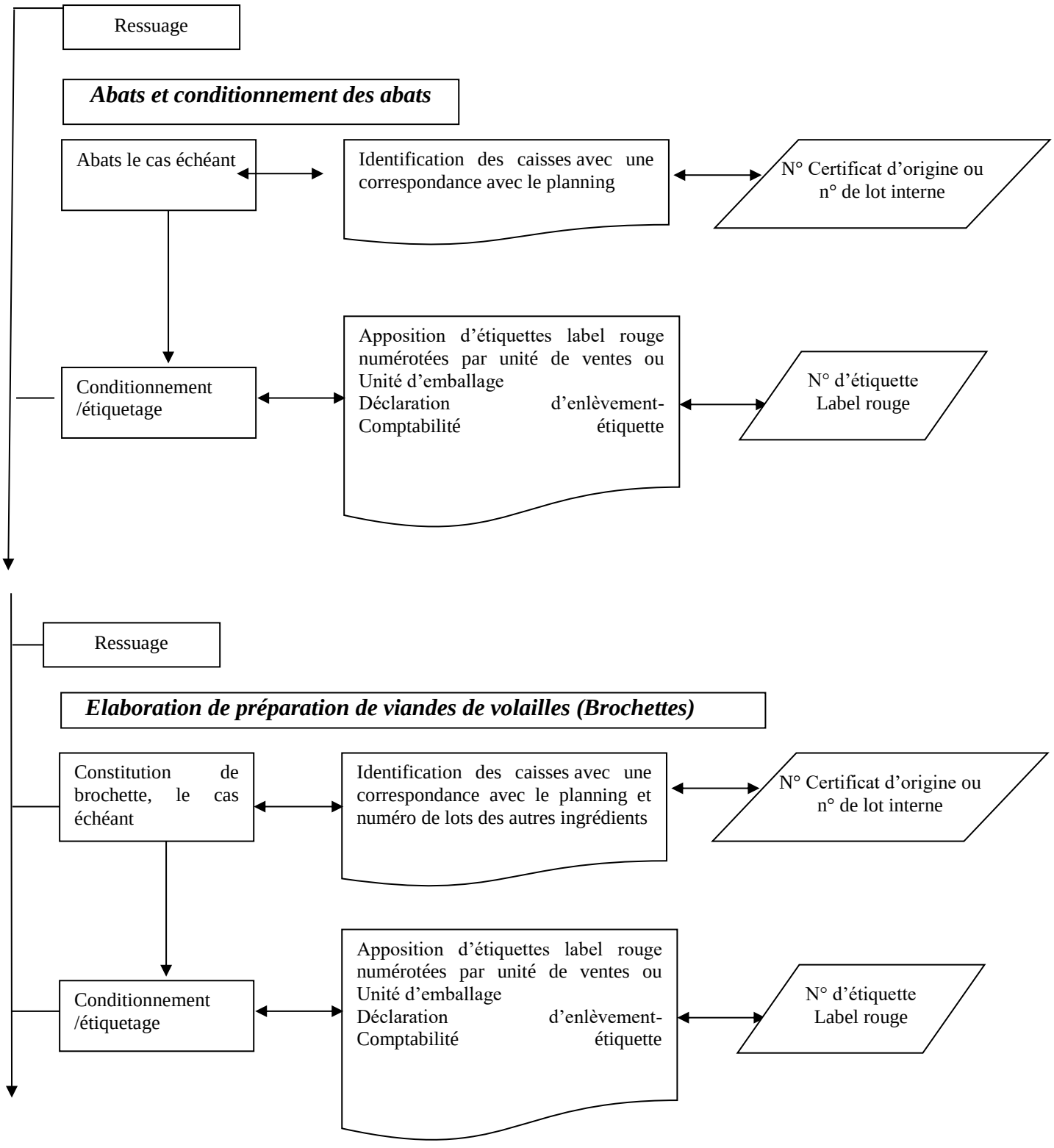
Schéma de traçabilité montante et descendante

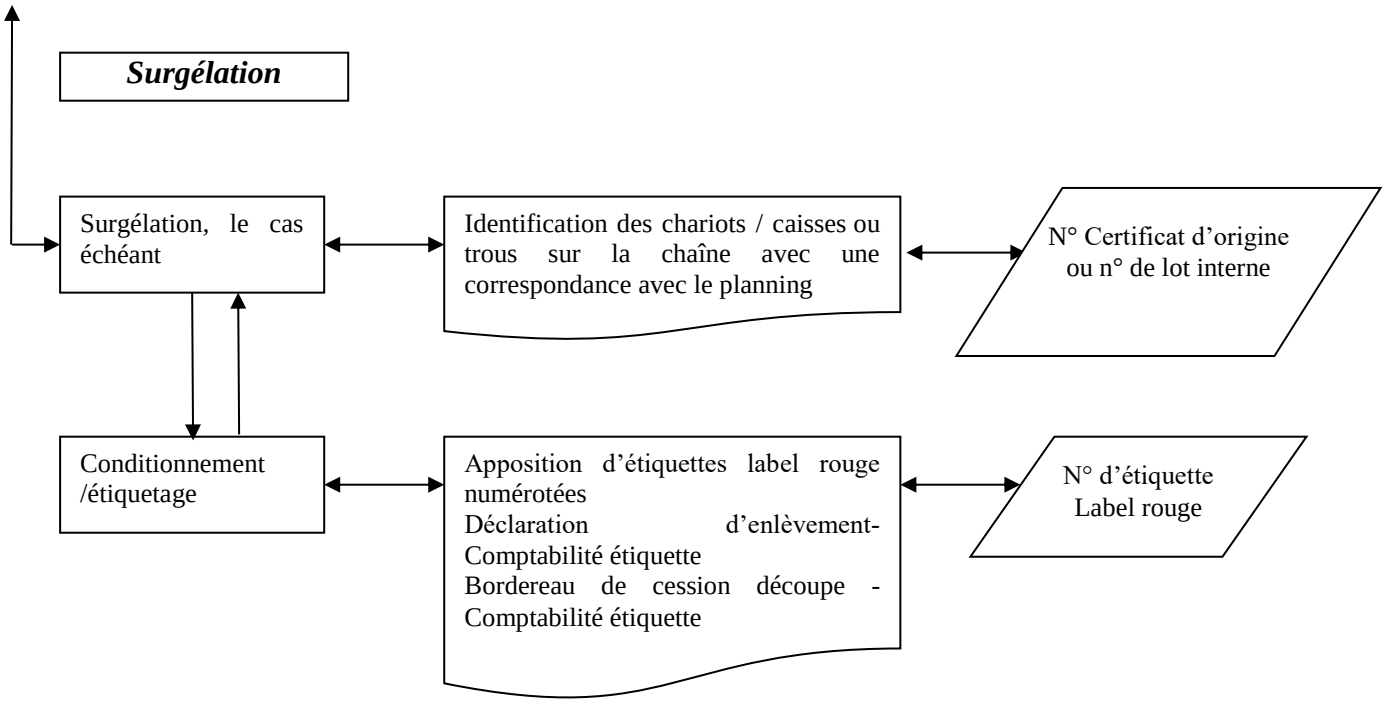
Légende :




Alimentation des volailles
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage et conditionnement des volailles entières
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe et conditionnement des découpes
Abats et conditionnement des abats
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Ressuage
Découpe et conditionnement des découpes
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge


Ressuage
Abats et conditionnement des abats
Abats le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge
Ressuage
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Constitution de brochette, le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning et numéro de lots des autres ingrédients
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge



4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum : • Le numéro de lot, • L'identification commerciale de la souche, • Le sexe, • Le nombre.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • Le nom et adresse de l'éleveur, • Le n° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs,

Etape	Document / mentions
	• Le date d'éclosion, • Le date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité Alimentation des volailles**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • La date de livraison, • La quantité livrée, • La dénomination du produit, • L'identification du camion de livraison, • L'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes,

Etape	Document / mentions
	• Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'Organisme de planification et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattage – découpe - abats – préparation de viandes (brochettes) - conditionnement-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

Etape	Document / mentions
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces entières par colis dans le cas de vente en vrac ou le poids des abats par unité de vente .
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes (brochette) ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.

Etape	Document / mentions
Bordereau de brochettes	- N° de lot des découpes de volailles ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les brochettes ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées ; - Pour chaque conditionnement le colisage (vrac, barquette et nombre de brochettes dans chaque unité de vente).
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.
S2	Maîtrise des risques sanitaires	Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maitrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment : - Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ; - Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ; - Le plan de nettoyage et de désinfection : • Selon les zones du couvoir, • Des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des poussins vers les élevages ; - Le plan de contrôle bactériologique : • Au niveau des reproducteurs, • Du couvoir et transport, • De la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ; - Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ; - L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ; - Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S4	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S5	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment : • Nom et adresse de l'éleveur, • N° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • La date d'éclosion, • La date de livraison, • Le nombre d'oisillons livrés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S22 (Cf. C9)	**Pourcentage de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.**
S7	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Planification des mises en place par l'organisme de planification	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Spécificités du bâtiment d'élevage	Chaque bâtiment est bien identifié et séparé : - Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment ; - Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation ; - Il dispose de sa propre fiche d'élevage.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Caractéristiques des plantations	Sur le parcours sont plantés les essences végétales et les arbres du paysage environnant.

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières
Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes
Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus
Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille
Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes
Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées
Non concerné

5.9.3. Identification des produits
Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation
Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE
Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION
Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

*Conditions de Productions Communes
** La phase de finition aux produits laitiers est facultative et sa durée est de 14 jours minimum.

Catégorie de matières premières	Matières Premières	Période de démarrage		Période d'engraissement			
				Croissance		finition**	
		De 1 à 28 jours		de 29 jours minimum à l'abattage			
		mini	max	mini	max	mini	max
		50% minimum de céréales et dérivés de céréales		2 céréales minimum		3 céréales minimum	
				80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Grains de céréales et produits dérivés	Maïs	5	50	5	60	5	60
	Sorgho	0	50	0	60	0	60
	Blé	5	70	5	80	5	80
	Orge	0	20	0	20	0	20
	Seigle	0	15	0	25	0	25
	Triticale	0	50	0	60	0	60
	Avoine	0	10	0	20	0	20
	Autres (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	0	50	0	30	0	30
	Tourteaux (soja, tournesol, colza…)	0	50	0	30	0	30
	Graines	0	30	0	30	0	30
	Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20	0	20
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	15	0	15
Autres graines, fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	15
Minéraux et produits dérivés - additifs	Cf. CPC*	0,2	6	0,2	6	0,2	6
Produits laitiers et produits dérivés **	Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre**	0	0	0	0	5	7
Produits de la fermentation de microorganisme	Cf. CPC*	0	15	0	6	0	6
Divers	Cf. CPC*	0	15	0	6	0	6

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/17 homologué par l'arrêté du 18 décembre 2020

JORF du 23 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-1

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/17 « Chapon jaune fermier élevé en plein air »

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 en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3
2. Dénomination du label rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 3
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 8
5. Méthode d'obtention 12
5.1. Schéma de vie 12
5.2. Multiplication / Accouvage 12
5.2.1. Oisillons mis en place 12
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.3. Alimentation des volailles 13
5.4. Élevage 13
5.4.1. Provenance des volailles 13
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 13
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.3. Parcours 14
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.4.4.1. Traitements 14
5.4.4.2. Vide sanitaire 14
5.4.5. Enlèvement de la bande 14
5.4.6. Ramassage et transport 14
5.5. Abattage 14
5.6. Conditionnement des volailles entières 14
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 14
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 14
5.9. Préparations de viande de volaille 14
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 15
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 15
5.9.3. Identification des produits 15
5.10. Surgélation 15
6. Étiquetage 15
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon jaune fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles (Brochettes).

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 justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

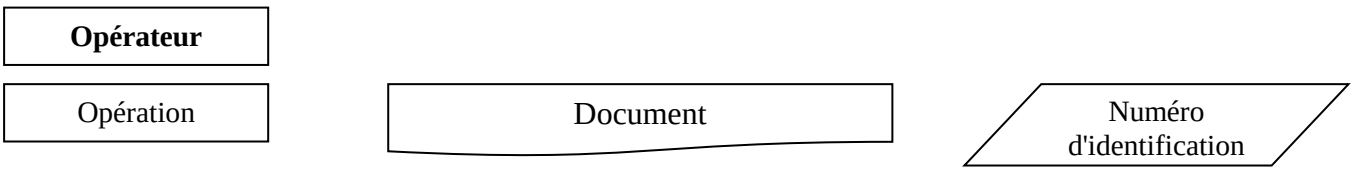
- Fermier - élevé en plein air,
- Durée d'élevage 150 jours minimum,
- Alimenté avec 75% de céréales.

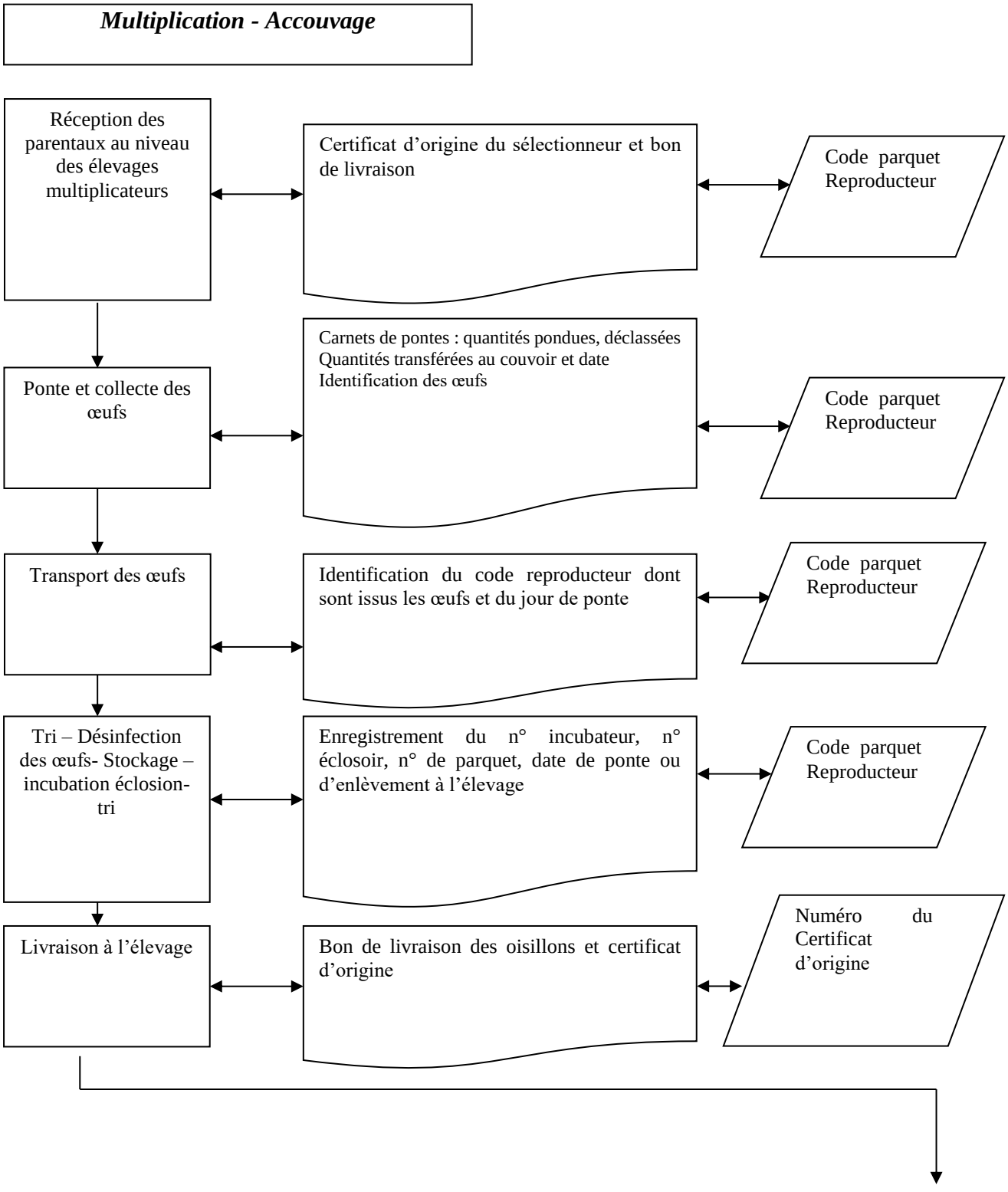
4. TRAÇABILITE

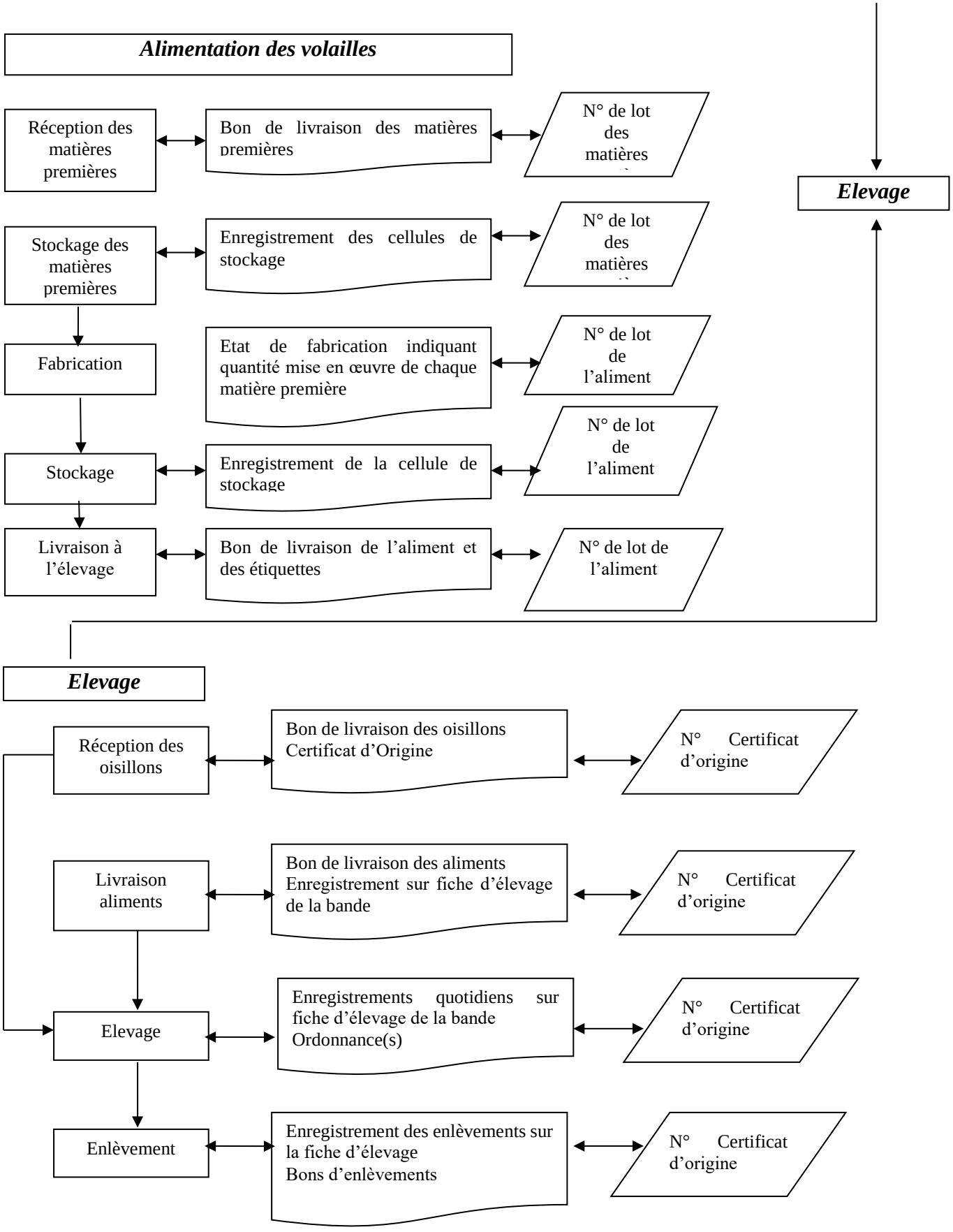
Cf. conditions de production communes.

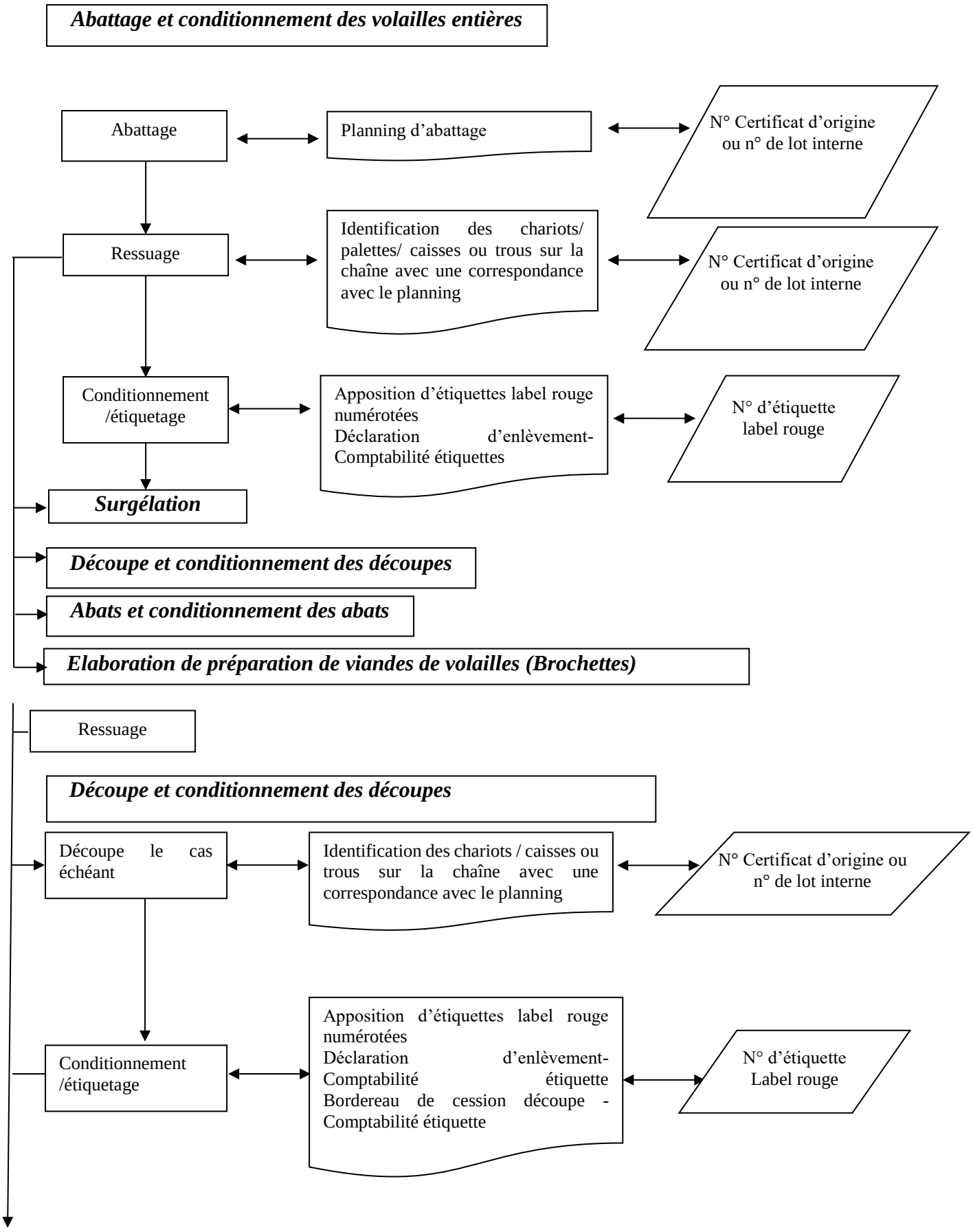
Schéma de traçabilité montante et descendante

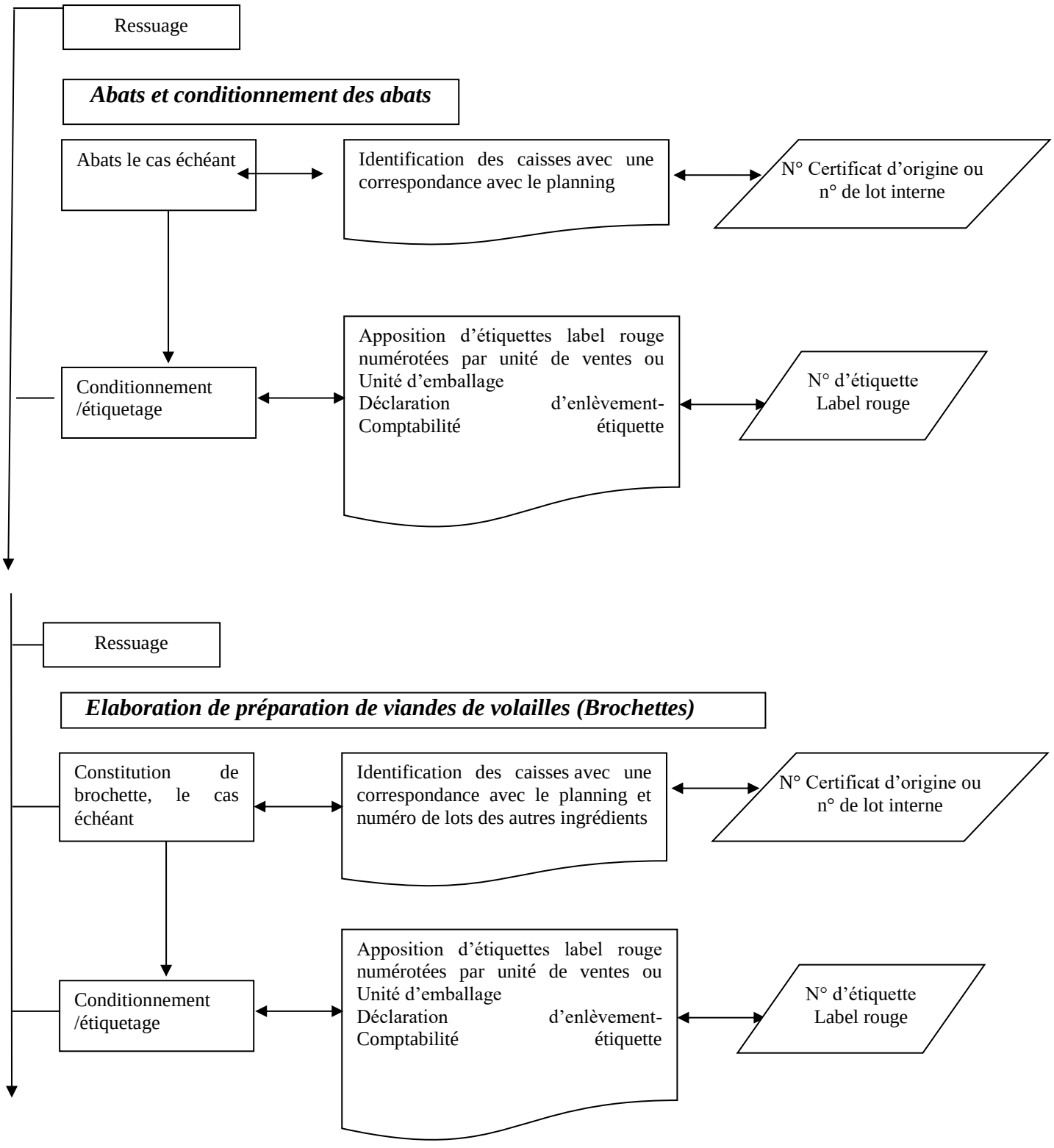
Légende :

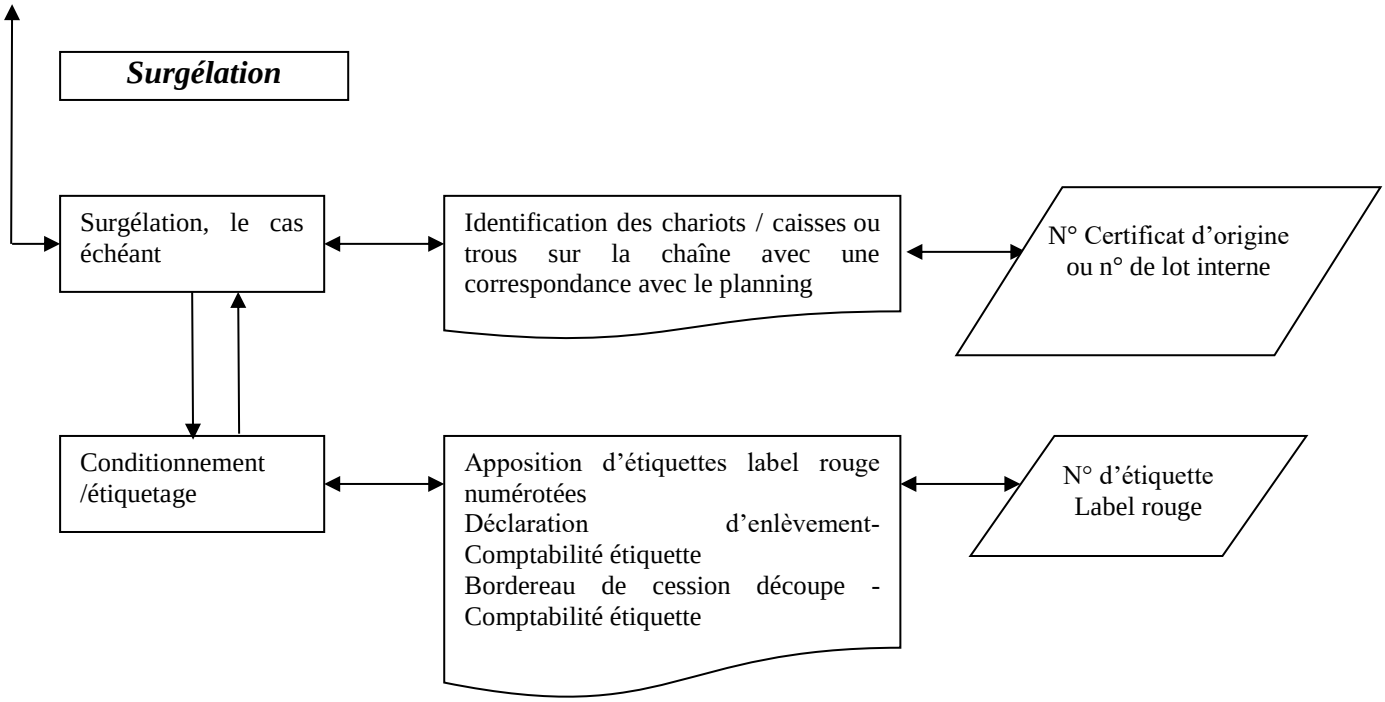



Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine


Alimentation des volailles
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage et conditionnement des volailles entières
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe et conditionnement des découpes
Abats et conditionnement des abats
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Ressuage
Découpe et conditionnement des découpes
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge


Ressuage
Abats et conditionnement des abats
Abats le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge
Ressuage
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Constitution de brochette, le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning et numéro de lots des autres ingrédients
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge



4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum : • Le numéro de lot, • L'identification commerciale de la souche, • Le sexe, • Le nombre.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.

Etape	Document / mentions
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • Le nom et adresse de l'éleveur, • Le n° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • Le date d'éclosion, • Le date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité Alimentation des volailles**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • La date de livraison, • La quantité livrée, • La dénomination du produit, • L'identification du camion de livraison, • L'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine,

Etape	Document / mentions
	• Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Date de chaponnage et date de claustration pour les volailles festives ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'Organisme de planification et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattage – découpe - abats – préparation de viandes (brochettes) - conditionnement-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ;

Etape	Document / mentions
	- Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces entières par colis dans le cas de vente en vrac ou le poids des abats par unité de vente .
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes (brochette) ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Bordereau de brochettes	- N° de lot des découpes de volailles ;

Etape	Document / mentions
	- Le code étiquette label rouge apposée sur les brochettes ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées ; - Pour chaque conditionnement le colisage (vrac, barquette et nombre de brochettes dans chaque unité de vente).
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes jaunes non cou nu »
S2	Maîtrise des risques sanitaires	Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maitrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment : - Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ; - Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ; - Le plan de nettoyage et de désinfection : • Selon les zones du couvoir, • Des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des poussins vers les élevages ; - Le plan de contrôle bactériologique : • Au niveau des reproducteurs, • Du couvoir et transport, • De la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ; - Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ; - L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ; - Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ; - La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S4	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S5	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment : • Nom et adresse de l'éleveur, • N° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • La date d'éclosion, • La date de livraison, • Le nombre d'oisillons livrés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S7	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Planification des mises en place par l'organisme de planification	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Spécificités du bâtiment d'élevage	Chaque bâtiment est bien identifié et séparé : - Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment ; - Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation ; - Il dispose de sa propre fiche d'élevage.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

*Conditions de Productions Communes

** La phase de finition aux produits laitiers est facultative et sa durée est de 14 jours minimum

Catégorie de matières premières	Matières Premières	Période de démarrage		Période d'engraissement			
				Croissance		finition**	
		De 1 à 28 jours		de 29 jours minimum à 121 jours maximum		De 122 jours minimum à l'abattage	
		% mini	% max	% mini	% max	% mini	% max
		Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		70% minimum 75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée		80% minimum	
Grains de céréales et produits dérivés	Maïs	5	50	5	60	5	60
	Sorgho	0	50	0	60	0	60
	Blé	5	70	5	80	5	85
	Orge	0	20	0	20	0	25
	Seigle	0	15	0	25	0	25
	Triticale	0	50	0	60	0	60
	Avoine	0	10	0	20	0	20
	Autres (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	0	50	0	30	0	20
	Tourteaux (soja, tournesol, colza…)	0	50	0	30	0	20
	Graines	0	30	0	30	0	20
	Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20	0	20
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	15	0	15
Autres graines, fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15	0	15
Produits laitiers et produits dérivés **	Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre**	0	7	0	7	5	7
Minéraux et produits dérivés - additifs	Cf. CPC*	0,2	6	0,2	6	0,2	6
Produits de la fermentation de microorganisme	Cf. CPC*	0	15	0	6	0	6
Divers	Cf. CPC*	0	15	0	6	0	6

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/17 homologué par l'arrêté du 18 décembre 2020

JORF du 23 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-1

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/17 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 84 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 en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3
2. Dénomination du label rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 3
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 8
5. Méthode d'obtention 12
5.1. Schéma de vie 12
5.2. Multiplication / Accouvage 12
5.2.1. Oisillons mis en place 12
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 13
5.3. Alimentation des volailles 13
5.4. Élevage 14
5.4.1. Provenance des volailles 14
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.4.3. Parcours 14
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.4.4.1. Traitements 14
5.4.4.2. Vide sanitaire 14
5.4.5. Enlèvement de la bande 15
5.4.6. Ramassage et transport 15
5.5. Abattage 15
5.6. Conditionnement des volailles entières 15
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 15
5.9. Préparations de viande de volaille 15
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 15
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 15
5.9.3. Identification des produits 15
5.10. Surgélation 15
6. Étiquetage 15
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 16

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à pattes jaunes, cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 84 jours minimum.

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées (éviscérées avec ou sans abats ou effilées) ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

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
Age d'abattage	84 jours minimum	Environ 38 jours

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

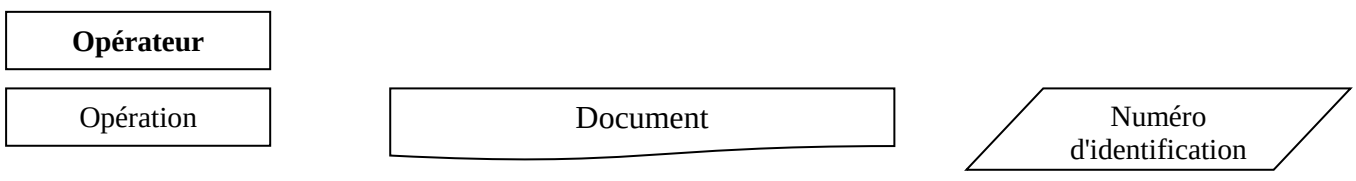
- Fermier - élevé en plein air,
- Durée d'élevage 84 jours minimum,
- Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales.

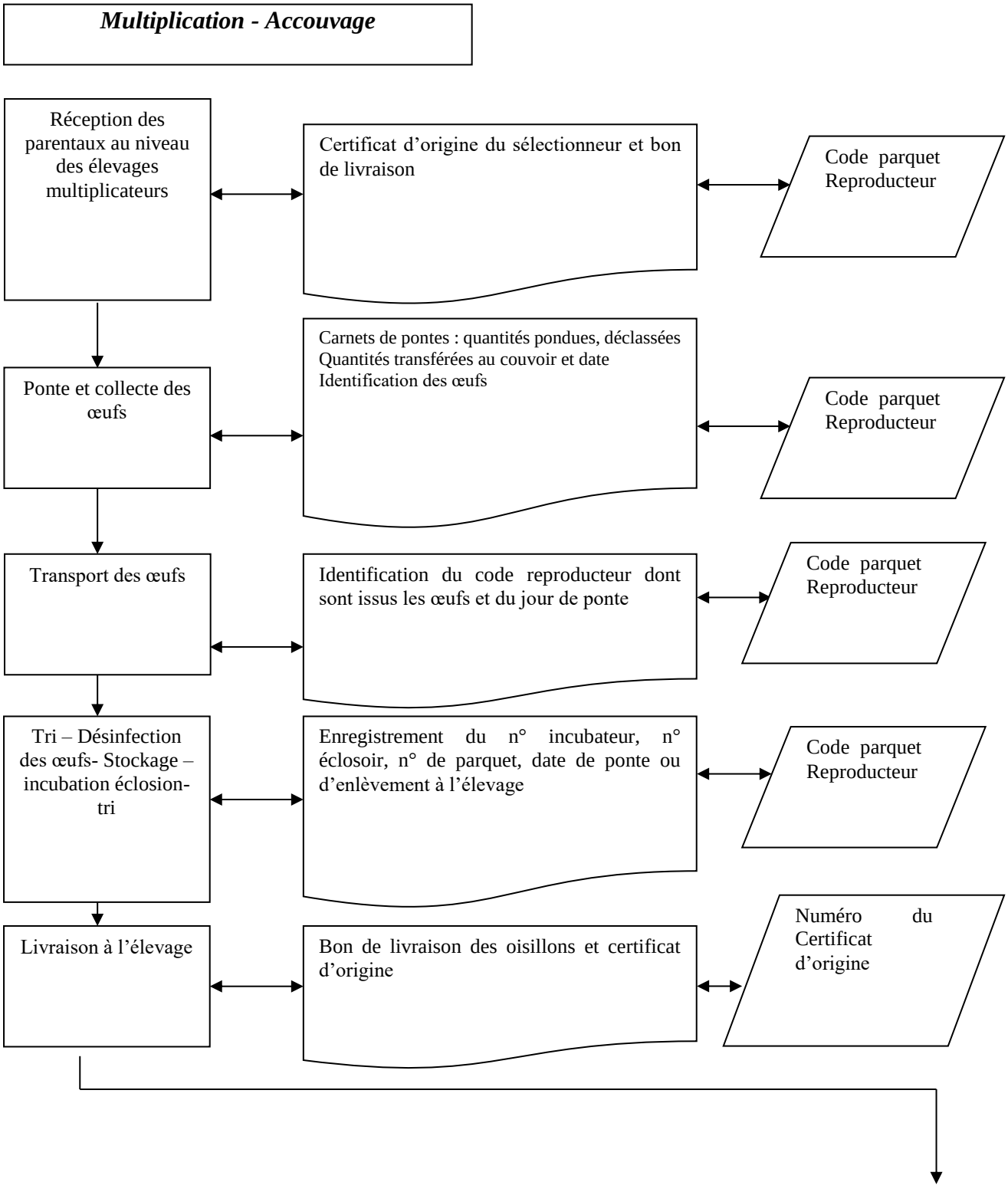
4. TRAÇABILITE

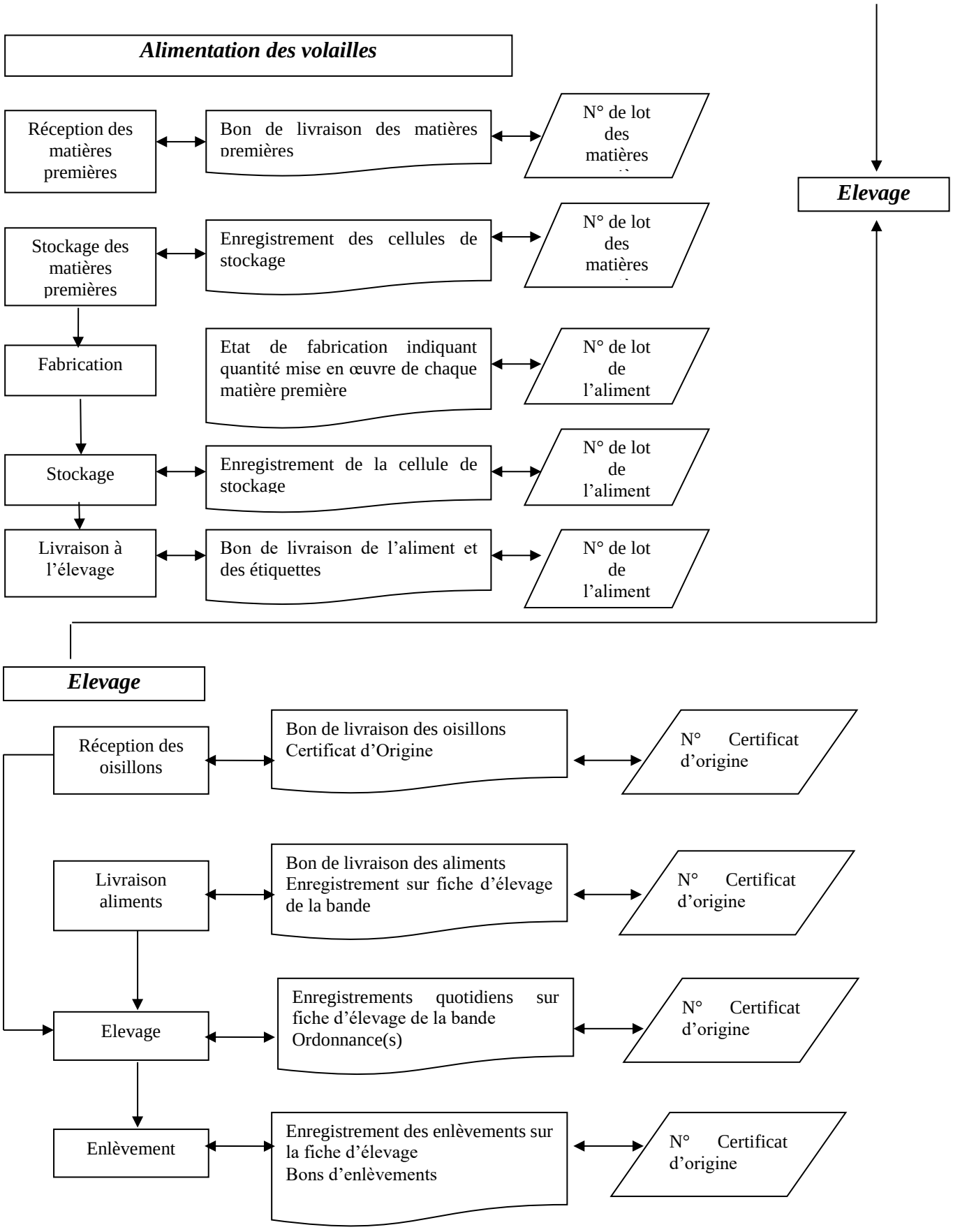
Cf. conditions de production communes.

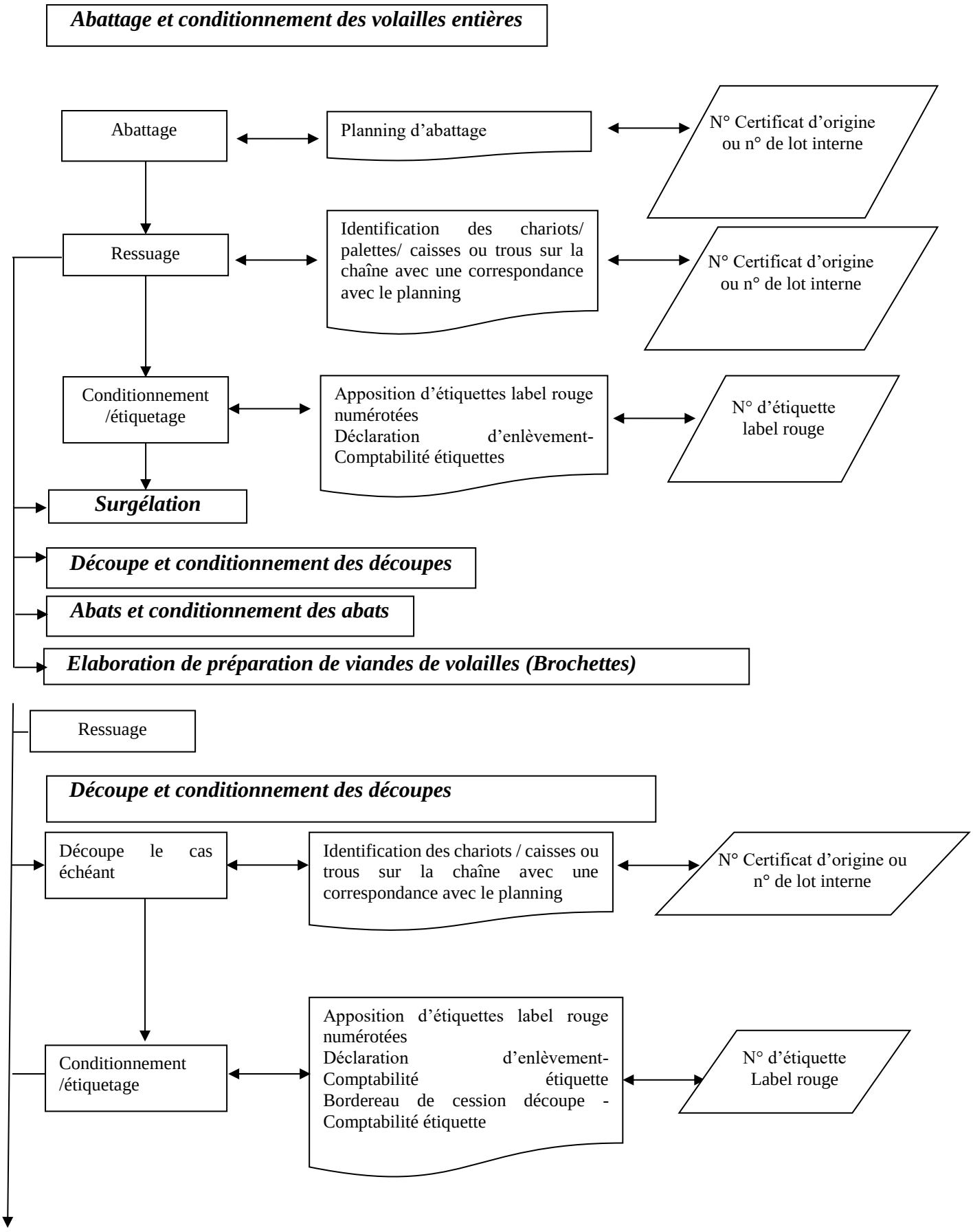
Schéma de traçabilité montante et descendante

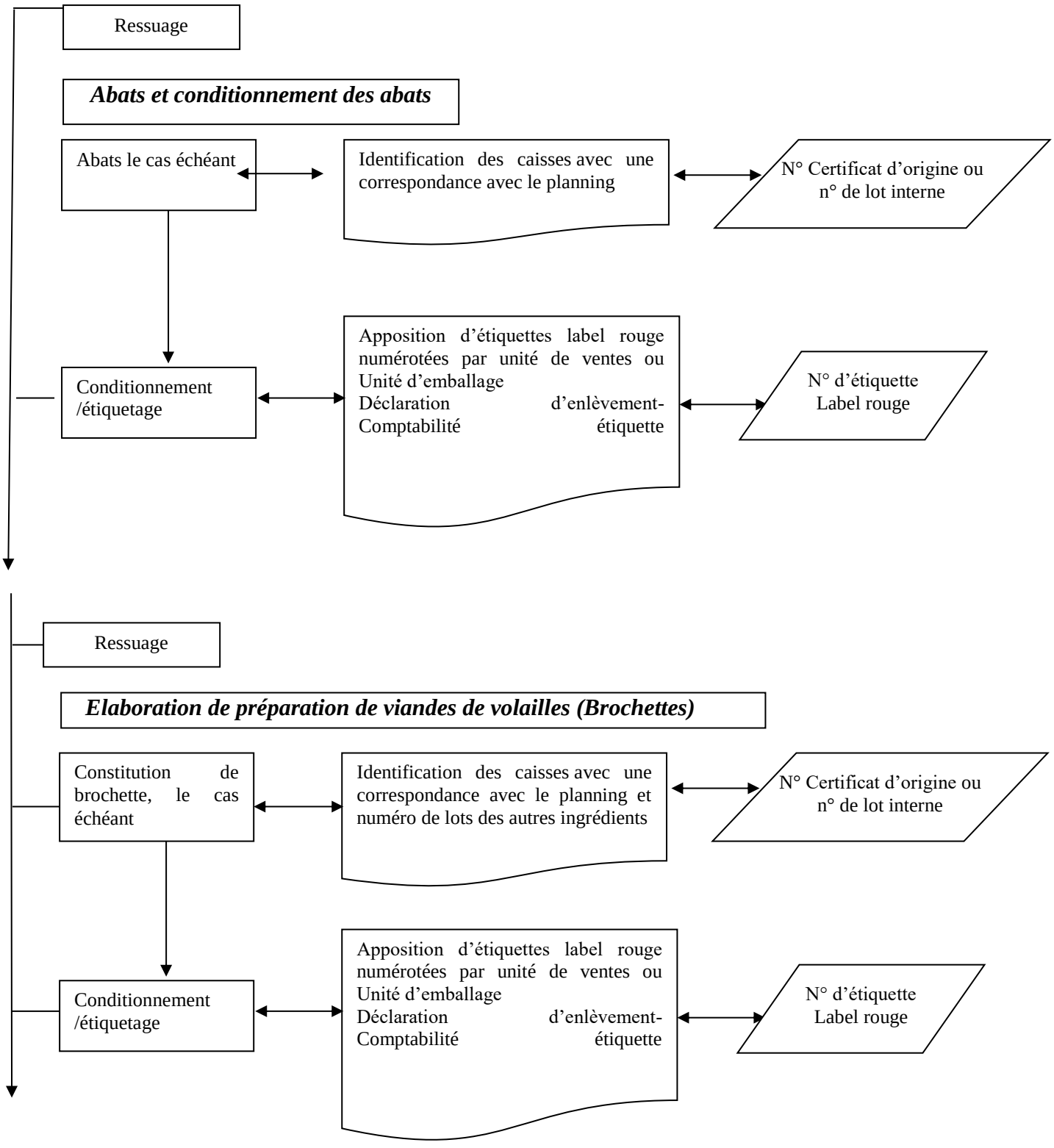
Légende :

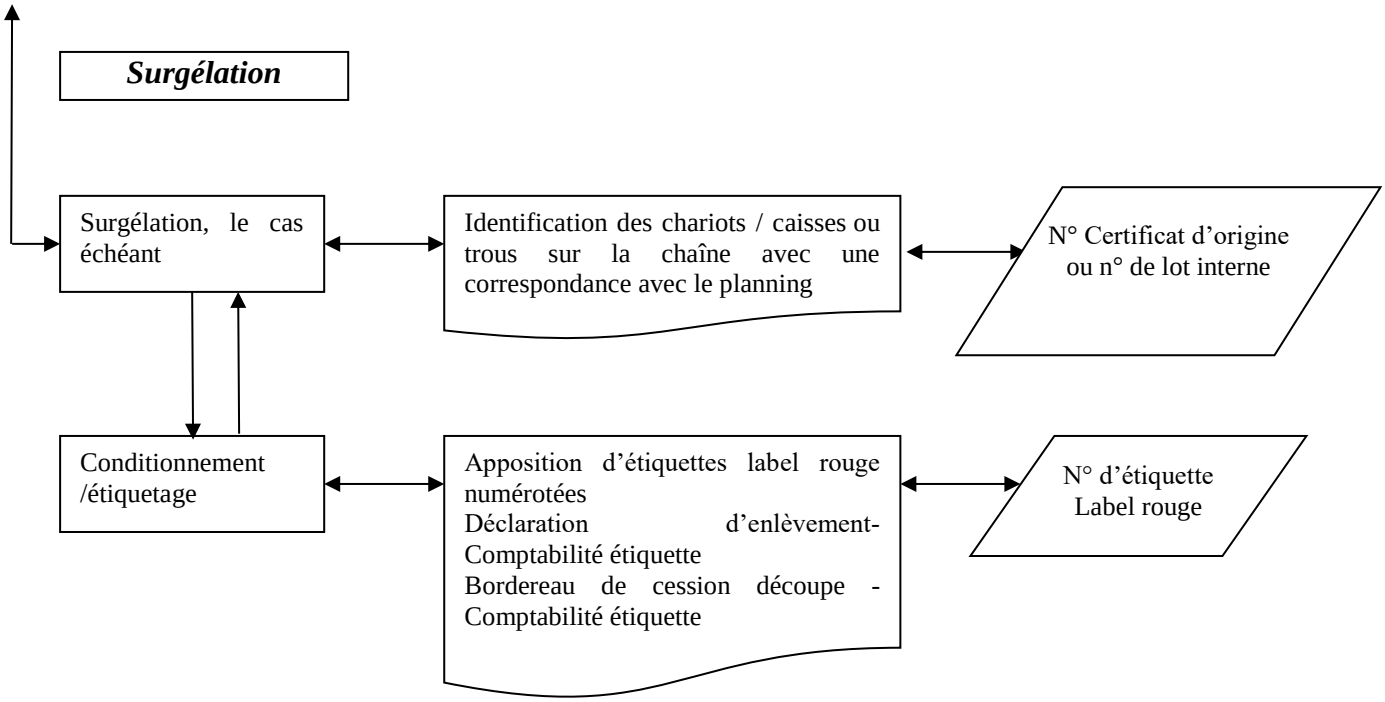



Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine


Alimentation des volailles
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage
Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine


Abattage et conditionnement des volailles entières
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe et conditionnement des découpes
Abats et conditionnement des abats
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Ressuage
Découpe et conditionnement des découpes
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge


Ressuage
Abats et conditionnement des abats
Abats le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge
Ressuage
Elaboration de préparation de viandes de volailles (Brochettes)
Constitution de brochette, le cas échéant
Identification des caisses avec une correspondance avec le planning et numéro de lots des autres ingrédients
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées par unité de ventes ou Unité d'emballage
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
N° d'étiquette Label rouge



4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place qui reprend au minimum : • Le numéro de lot, • L'identification commerciale de la souche, • Le sexe, • Le nombre.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.

Etape	Document / mentions
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • Le nom et adresse de l'éleveur, • Le n° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le (s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • Le date d'éclosion, • Le date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.

- **Traçabilité Alimentation des volailles**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • La date de livraison, • La quantité livrée, • La dénomination du produit, • L'identification du camion de livraison, • L'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'Organisme de planification et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattage – découpe - abats – préparation de viandes (brochettes) - conditionnement-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ; - La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces entières par colis dans le cas de vente en vrac ou le poids des abats par unité de vente .
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ;

Etape	Document / mentions
	- Le nombre de découpes cédées pour l'atelier élaboration de viandes (brochette) ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Bordereau de brochettes	- N° de lot des découpes de volailles ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les brochettes ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées ; - Pour chaque conditionnement le colisage (vrac, barquette et nombre de brochettes dans chaque unité de vente).
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.
S2	Maîtrise des risques sanitaires	Chaque couvoir définit des instructions précises concernant la maitrise des risques sanitaires. Ces instructions précisent notamment : - Le flux entre zone propre et zone sale selon le principe de la marche en avant ; - Le port de tenues spécifiques pour le personnel selon la zone propre et la zone sale ; - Le plan de nettoyage et de désinfection : • Selon les zones du couvoir,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• Des moyens de transport des œufs vers le couvoir et des poussins vers les élevages ; - Le plan de contrôle bactériologique : • Au niveau des reproducteurs, • Du couvoir et transport, • De la mise en place d'actions correctives en fonction des dérives ; - Le stockage des œufs à couver (OAC) avec maîtrise des températures et de l'hygrométrie ; - L'identification des œufs à couver (OAC) en stock ; - Les protocoles de vaccinations et la propreté de la salle de vaccination ; - La sensibilisation des opérateurs au bien-être animal.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S4	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S5	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qui mentionne notamment : • Nom et adresse de l'éleveur, • N° de bâtiment livré, • Le numéro du label rouge, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • La date d'éclosion, • La date de livraison, • Le nombre d'oisillons livrés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S7	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Planification des mises en place par l'organisme de planification	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG par l'organisme de planification.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Spécificités du bâtiment d'élevage	Chaque bâtiment est bien identifié et séparé : - Il dispose de son propre silo pour le stockage de l'aliment ; - Il est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation ; - Il dispose de sa propre fiche d'élevage.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur -cible
S24 (Cf. C56)	**Age minimal d'abattage**	**84 jours**

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

*Conditions de Productions Communes

Catégorie de matières premières	Matières Premières	Période de démarrage		Période d'engraissement	
				Croissance et finition	
		De 1 à 28 jours		de 29 jours minimum à l'abattage	
		mini	max	mini	max
		Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Maïs	5	50	5	60
	Sorgho	0	50	0	60
	Blé	5	70	5	80
	Orge	0	20	0	20
	Seigle	0	15	0	25
	Triticale	0	50	0	60
	Avoine	0	10	0	20
	Autres (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	0	50	0	30
	Tourteaux (soja, tournesol, colza…)	0	50	0	30
	Graines	0	30	0	30
	Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	15
Autres graines, fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	15	0	15
Minéraux et produits dérivés - additifs	Cf. CPC*	0,2	6	0,2	6
Produits de la fermentation de microorganisme	Cf. CPC*	0	15	0	6
Divers	Cf. CPC*	0	15	0	6