

Cahier des charges du label rouge n° LA 16/00 « Chapon blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées:

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 80% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5% minimum)

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

| | |
|---|----------|
| 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..... | 4 |
| 5. Méthode d'obtention..... | 5 |
| 5.1. Schéma de vie | 5 |
| 5.2. Multiplication / Accoupage..... | 5 |
| 5.2.1. Oisillons mis en place..... | 5 |
| 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage | 5 |
| 5.3. Alimentation des volailles | 6 |
| 5.4. Élevage | 6 |
| 5.4.1. Provenance des volailles | 6 |
| 5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments..... | 6 |
| 5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage | 6 |
| 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage | 6 |
| 5.4.3. Parcours | 6 |
| 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage..... | 7 |
| 5.5. Abattage | 7 |
| 5.6. Conditionnement des volailles entières | 7 |
| 5.7. Découpe et conditionnement des découpes | 7 |
| 5.8. Abats et conditionnement des abats crus..... | 7 |
| 5.9. Préparations de viandes de volaille | 7 |
| 5.10. Surgélation..... | 7 |
| 6. Étiquetage | 7 |
| 7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation | 7 |
| Annexe 1 : plan d'alimentation..... | 8 |

1. NOM DU DEMANDEUR

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

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 blanc, 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,
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées,
- Les abats de volailles (cœurs, gésiers et foie) frais ou surgelés,
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

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

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 80 % de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5% minimum)

4. TRAÇABILITE

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

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accoupage

5.2.1. Oisillons mis en place

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

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

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

5.3. Alimentation des volailles

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

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|-----|---|----------------------------|
| S11 | Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage | 150 m ² maximum |

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|------------------|-------------------------------|---|
| S12 (Cf. C41) | <u>Finition</u> | <u>Claustration complète durant les 21 derniers jours</u> |
| S13 | Conditions de finition | Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. |
| S14 | Aménagement du site d'élevage | Afin de protéger les volailles contre les prédateurs, la clôture du site d'élevage est autorisée à condition que le site d'élevage comprenne plusieurs bâtiments d'une même exploitation disposant de parcours attenants formant un ensemble continu, accessible sans discontinuité aux volailles. La clôture doit englober l'ensemble de ces bâtiments avec leurs parcours attenants. |

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viandes de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

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

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