JORF du 30 novembre 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-49

Cahier des charges du label rouge n° LA 28/88 « Chapon blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

1 - Fermier - élevé en plein air ;
2 - Durée d'élevage 150 jours minimum ;
3 - Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont75 % de céréales.
ou
3 bis - Alimenté avec 75 % 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. DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3
4. TRAÇABILITE 4
5. METHODE D'OBTENTION 6
5.1. Schéma de vie 6
5.2. Multiplication / Accouvage 6
5.2.1. Oisillons mis en place 6
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.3. Alimentation des volailles 6
5.4. Élevage 7
5.4.1. Provenance des volailles 8
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.4.3. Parcours 10
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
5.4.4.1. Traitements 10
5.4.5. Enlèvement de la bande 10
5.4.6. Ramassage et transport 10
5.5. Abattage 11
5.5.1. Attente avant abattage 11
5.5.2. Abattage 11
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 11
5.5.4. Ressuage 11
5.6. Conditionnement des volailles entières 11
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 11
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 12
5.10. Surgélation 12
6. ÉTIQUETAGE 12
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 12
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 13

1. NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64
Courriel : contact@fermiers-dargoat.bzh

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 peau blanche à légèrement jaune, à pattes blanches, non cou-nu, 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 (cœur, gésier 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
Poids minimum des œufs à couver	**50 grammes.**	**Pas d'exigences**
Quantité de céréales en engraissement	**Taux minimal de céréales et produits dérivés dans chaque formule d'aliment :** **- 75% du 29ème jour au 120ème jour ;** **- 80% au-delà du 121ème jour.**	**Pas d'exigences**

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

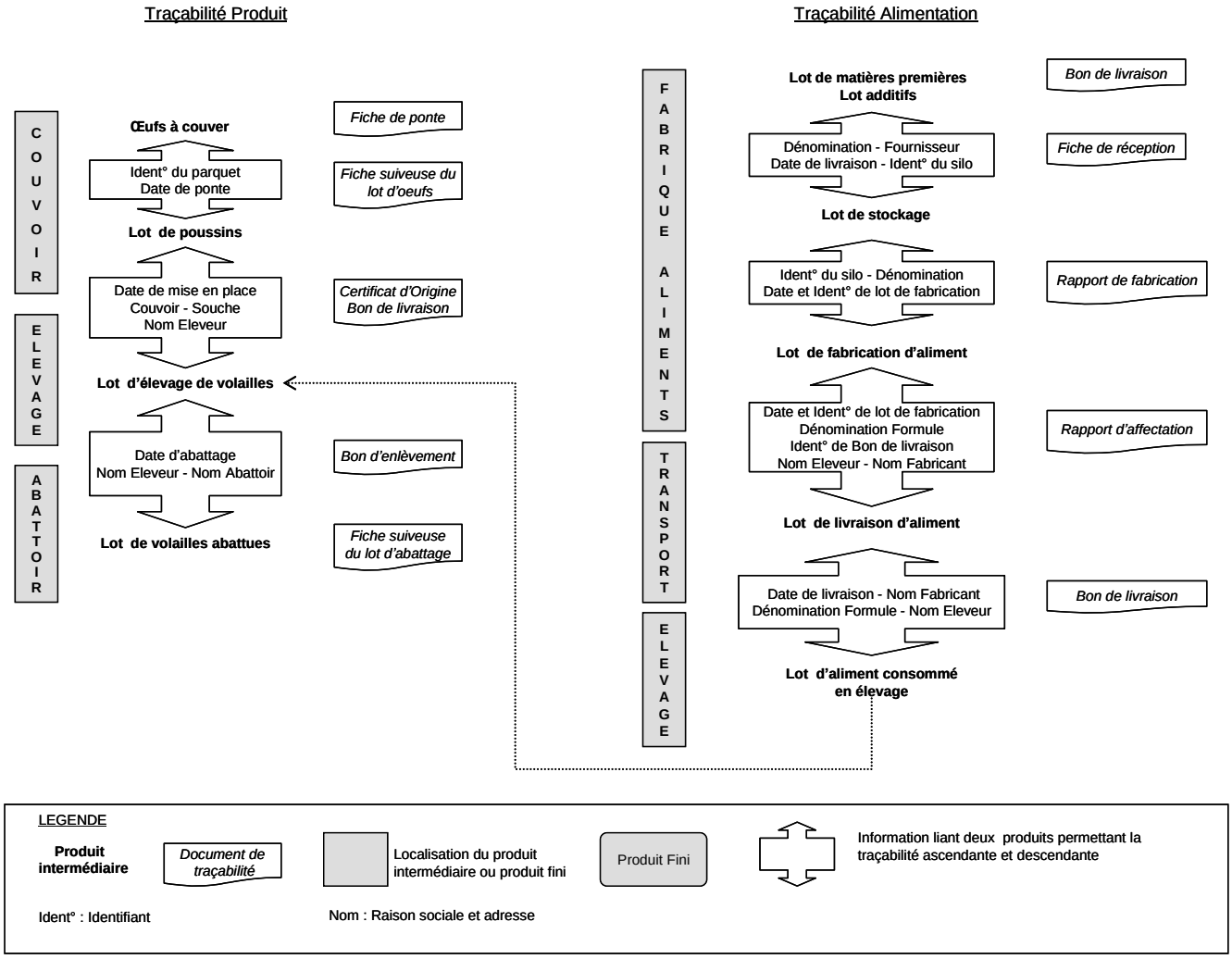
Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

1 - Fermier - élevé en plein air
2 - Durée d'élevage 150 jours minimum
La troisième caractéristique certifiée communicante est retenue parmi les 2 options suivantes, selon la formule d'aliments utilisée :
3 - Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont75 % de céréales
ou
3 bis - Alimenté avec 75 % de céréales, finition aux produits laitiers (5%).
La chair des chapons doit être ferme, goûteuse, adhérer à l'os, d'une couleur attirante (les muscles rouges doivent être suffisamment foncés), les os doivent être durs « casse-dent ». La peau doit pouvoir être consommée une fois grillée.
L'odeur des chapons avant ou après cuisson doit être agréable.

4. TRAÇABILITE

Cf. Conditions de production communes

Schéma de traçabilité montante et descendante




Traçabilité Produit
ABATTOIR
DECOUPE
PREPARATIONS VIANDE
SURGELATION
CONDITIONNEMENT
POINT DE VENTE
Lot de volailles abattues
Ident° lot d'abattage
Nom Eleveur - Date abattage
Fiche suiveuse du lot d'abattage
Fiche suiveuse du lot de découpe
Lot de pièces de découpe
Ident° lot d'abattage
Ident° lot découpe - N° étiquette
Lot de pièces de découpe
Ident° lot d'abattage
Ident° lot découpe - N° étiquette
Lot de pièces de découpe
Ident° lot d'abattage
Ident° lot découpe - N° étiquette
Lot de préparations de viande
Lot de volailles et abats surgelés
Identifiant lot d 'abattage
Ident° lot surgélation
N° étiquette
Lot de pièces de découpe surgelées
Identifiant lot d 'abattage
Ident° lot surgélation
N° étiquette
Etiquette
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot d 'abattage
N° étiquette - Dénomination
Nom abattoir
Volaille fraîche et abats labellisés
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot de surgélation
N° étiquette - Dénomination
Nom abattoir
Volaille et abats surgelés labellisés
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot de découpe
N° étiquette - Dénomination
Nom atelier
Découpes de volailles fraîches labellisées
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot de surgélation
N° étiquette - Dénomination
Nom abattoir
Découpes de volailles surgelées labellisées
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot de préparations de viande
N° étiquette - Dénomination
Nom abattoir
Préparations de viande de volaille labellisées

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 terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulet à pattes blanches non cou-nu » du répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2 (Cf. C6)	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum. Passé cette période les œufs à couver sont systématiquement évalués visuellement à l'élevage et triés selon l'aspect de la coquille, la propreté, l'intégrité, la taille des œufs (les œufs petits ou trop gros sont exclus).
S4	Remise du certificat d'origine	L'accouveur délivre à l'éleveur pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un certificat d'origine qui indique au minimum : - Le croisement des oisillons livrés ; - Les parquets de reproducteurs ; - Le nombre d'oisillons livrés ; - La date d'éclosion ; - La date de livraison.

5.3. Alimentation des volailles

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6 (Cf. C14)	**Quantité de céréales en engraissement**	**Taux minimal de céréales et produits dérivés dans chaque formule d'aliment :** **- 75% du 29ème jour au 120ème jour ;** **- 80% au-delà du 121ème jour.**
S8	Maitrise de l'apport en colza	Le colza sous toutes ses formes est limité à 10%

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Suivi technique	Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement technique par un technicien spécialisé.
S30	Personnel qualifié pour le chaponnage	Une liste des personnes qualifiées est tenue à jour régulièrement par l'organisation de production. Une liste de chantier contient la liste des chaponneurs présents.
S31	Transport des animaux pour chaponnage	Le transport de ces caisses doit être fait à plat
S32	Préparation du bâtiment d'élevage qui accueille les animaux après intervention	Le matériel de chauffage, préalablement nettoyé et désinfecté, est réinstallé dans le bâtiment. La cuve d'eau et le circuit d'abreuvement doivent être nettoyés. Le nombre de points d'abreuvement et d'alimentation doit être adapté aux besoins de l'animal après l'opération.
S33	Précautions sanitaires en vue du chaponnage	L'équipe de chaponnage doit prendre toutes les mesures sanitaires afin de réaliser l'opération dans les meilleures conditions, à savoir : Tenue propre et changée pour chaque élevage ; Lavage et désinfection réguliers des mains et du matériel d'intervention. Le choix de l'antiseptique avant incision et des traitements postopératoires est sous la responsabilité du vétérinaire sanitaire de la structure de production.
S34	Chaponnage	L'animal est maintenu latéralement pendant toute la durée de l'intervention. La peau est incisée, puis le plan musculaire et le péritoine sont ponctionnés, l'exérèse du testicule et l'hémostase sont pratiqués à l'aide d'une pince

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		spécifique. L'incision peut être unilatérale ou bilatérale. La suture du plan musculo-cutané n'est pas obligatoire, compte tenu de la cicatrisation très rapide.
S35	Tri des animaux non-conformes	Effectué avant l'âge de 92 jours

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
S10	Conception et aménagement du bâtiment	- Sol régulier dur sans creux apparent ; - Panneaux isolants maintenus en bon état ; - Soubassement des murs : enduit lisse interne sur tout le périmètre de 40 cm minimum de hauteur. Si le soubassement est inférieur à 40 cm, le matériau posé dessus ou en applique doit être lisse ; - Raccordement mur/panneau assuré par un solin.
S11 (Cf. C32)	**Éclairement de l'intérieur du bâtiment**	**L'éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment doit permettre la perception de l'extrémité du poulailler lorsque les orifices d'admission et d'extraction d'air ainsi que les trappes de sortie sur parcours sont fermés.**
S12	Ventilation et maitrise de l'ambiance dans le bâtiment	L'élevage des chapons est pratiqué dans des bâtiments à ventilation statique. Toutefois dans un objectif de préservation du bien-être animal, l'éleveur peut augmenter la circulation de l'air dans le bâtiment en l'équipant de systèmes permettant de créer de la vitesse d'air.
S13	Aménagement des abords du bâtiment	- Présence obligatoire de gouttières au-dessus des trappes de sortie en bon état et entretenues (absence d'herbe et de mousse) avec écoulement en dehors du parcours ou avec puits à fond perdu. Pour les bâtiments existants au 1er mai 2012 de type tunnel ou demi-lune, ne permettant pas l'installation de gouttières, l'absence de boue devant les trappes doit être assurée (drainage si besoin). ; - Les fenêtres (volets de ventilation latéraux) du bâtiment doivent être maintenus dépoussiérées et libre de toute végétation ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Abords bâtiment entretenus, libres, dégagés de tous matériels et fumiers ; - Voie d'accès au bâtiment stabilisées (dures) et entretenues ; - Silo en bon état (pieds, crinoline, système d'ouverture à partir du sol, dalle nettoyée non fissurée et dégagée de tous matériels…).
S14	Présence d'aires bétonnées	- Aire bétonnée de 12 m² pour l'accès au portail et servant au nettoyage avec arrivée d'eau à proximité ; - Surface bétonnée de 2,5 m² devant la porte d'entrée principale ; - Devant les trappes : trottoir bétonné de largeur inférieure ou égale à celle du auvent. Une largeur minimale de 40 cm doit cependant être réalisée. Pour les bâtiments existants, le trottoir peut être discontinu et réalisé uniquement au niveau des trappes de sortie si la configuration du lieu ne s'y prête pas (exemple : terrain très pentu) ; - Les aires bétonnées et trottoirs doivent être nettoyés et désinfectés lors du vide sanitaire.
S15	Modalités d'utilisation du sas sanitaire	- Le sas sanitaire doit servir de zone de protection sanitaire entre l'extérieur et le bâtiment d'élevage et doit assurer le stockage étanche des documents d'élevage. - Le stockage de petits matériels lavés, sans salissures apparentes et bien rangés (non stockés au sol) est autorisé. - Le stockage de matériels au sol est autorisé à condition qu'ils n'encombrent pas le passage, ne limitent pas le fonctionnement du sas et ne présentent pas de salissures apparentes.
S16	Température de stockage des cadavres	La température de l'enceinte de stockage des cadavres doit être négative.
S17	Analyse physico-chimique et bactériologique de l'eau	- Une analyse bactériologique de l'eau est réalisée annuellement ; - Une analyse physico-chimique de l'eau est réalisée tous les 2 ans dans le cas des eaux provenant de forage ou de source ; - Les échantillons sont prélevés à minima au niveau d'un bâtiment avicole label rouge en bout de canalisation d'alimentation en eau ; - Pour les germes Escherichia coli et les entérocoques intestinaux le nombre de germes doit être de 0 pour 100 ml sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.

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
S18 (Cf. C48)	**Aménagement du parcours**	**La mise en place de coupe-vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie sont rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants.**
S19	Entretien du parcours	- Parcours herbeux entretenus (compatibles avec l'exploration du parcours, enherbement satisfaisant, aucun stockage de matériels), clôture grillagée intégrale empêchant le passage d'animaux et haies entretenues ou dispositif ne permettant pas le passage de prédateurs de type renards (exemple : rangées de fils électriques) ; - Absence de trou d'eau permanent apparent sur le parcours.

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20	Maitrise de l'utilisation des coccidiostatiques	Les coccidiostatiques sont interdits en phase de finition (à partir du 67ème jour).
S21	Utilisation des traitements	Si un traitement s'avère nécessaire au cours des 10 derniers jours avant abattage, la date d'abattage prévue est reportée pour prendre en compte le temps d'attente.

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	L'éleveur veillera au bon déroulement du ramassage et du chargement des volailles. Les animaux doivent être maniés avec calme puis déposés sans brutalité dans les caisses de transport par une main d'œuvre formée.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Tri des volailles	Les animaux morts, boiteux, blessés, faibles, petits ou malades ne seront pas ramassés.
S24	Conditions de transport des animaux	Dans un même camion, seul le transport des volailles sous SIQO (Signes d'identification de la qualité et de l'origine) est autorisé.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	Conditions de présentation des volailles	L'aspect des volailles doit présenter les critères suivants : - Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - Peau : o Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. o Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; o Absence de plumes résiduelles et de sicots ; o Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. o Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses.

5.5.4. Ressuage

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26 (Cf. C91)	**Identification des lots**	**Un lot de découpe est issu d'un lot d'abattage.** **Chaque lot de découpe est identifié par l'attribution d'une codification unique.**
S27 (Cf. C91)	**Maitrise de la présentation des produits lors du conditionnement**	- **Le conditionnement en vrac exclut le mélange de types de produits différents et toutes les pièces de découpe présentes dans un même emballage sont issues d'un même lot de découpe.**

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Identification des lots	Un lot de surgélation est issu d'un lot d'abattage ou d'un lot de découpe (lui-même issu d'un lot d'abattage). Chaque lot de surgélation est identifié par l'attribution d'une codification unique.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29 (Cf.C127)	**Mentions complémentaires d'étiquetage**	**L'étiquetage mentionne également :** - **Service consommateur : nom et adresse de l'ODG.**

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

		Démarrage		Engraissement*					
				Croissance		***Finition 1***		***Finition 2***	
		Du 1er jour au 28ème jour max.		*Du 29ème jour au 66ème jour max.*		*Du 67ème jour au 120ème jour max.*		*Du 121ème jour à l'abattage*	
		Limites d'incorporation							
Catégories de matières premières	**Matière première****	Taux min.*	Taux max.	Taux min.*	Taux max.	*Taux min.**	*Taux max.*	*Taux min.***	*Taux max.*
Grains de céréales et produits dérivés		50%	-	75%	-	75%	-	80%	-
	Blé et/ou Triticale	0%	60%	0%	80%	0%	80%	0%	80%
	Maïs	0%	80%	20%	80%	20%	80%	20%	80%
	Autres céréales	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Dont produits dérivés de céréales			Cf. CPC		Cf. CPC		Cf. CPC		Cf. CPC
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.	Graines de soja	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
	Graines de tournesol	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
	Graines de colza	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Autres graines oléagineux	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Tourteaux de soja	0%	40%	0%	23%	0%	23%	0%	23%
	Tourteaux de tournesol	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
	Tourteaux de colza	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Autres produits dérivés de graines oléagineuses	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Huiles végétales	0%	3%	0%	3%	0%	3%	0%	3%
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Lupin	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Autres légumineuses	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave et produits dérivés, pomme de terre et produits dérivés	Cf. CPC	0%	3%	0%	3%	0%	3%	0%	3%
Autres graines et fruits et produits dérivés : produits dérivés de raisins, produits dérivés de pommes, produits dérivés de châtaignes, sarrasin et produits dérivés de sarrasin	Cf. CPC	0%	2%	0%	2%	0%	2%	0%	2%

		Démarrage		**Engraissement***					
				Croissance		***Finition 1***		***Finition 2***	
		Du 1er jour au 28ème jour max.		*Du 29ème jour au 66ème jour max.*		*Du 67ème jour au 120ème jour max.*		*Du 121ème jour à l'abattage*	
		Limites d'incorporation							
Catégories de matières premières	**Matière première****	Taux min.*	Taux max.	Taux min.*	Taux max.	*Taux min.**	*Taux max.*	*Taux min.***	*Taux max.*
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et produits dérivés, fibre de chanvre, paille de lin	Cf. CPC	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre de canne, lignocellulose, algues et produits dérivés	Mélasse de canne à sucre	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
	Sucre	0%	1%	0%	1%	0%	1%	0%	1%
	Algues marines	0%	1%	0%	1%	0%	1%	0%	1%
Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum		0%	0%	0%	0%	0%	0%	5%***	-
Minéraux et produits dérivés	A l'exclusion du phosphate bicalcique obtenu à partir d'os, la farine d'os dégélatinisés, les cendres d'os et la farine d'arêtes de poissons	1%	10%	1%	10%	1%	10%	1%	10%
(Sous-)produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal	Cf. CPC	0%	1%	0%	1%	0%	1%	0%	1%
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes	Cf. CPC	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%

*Au stade de l'engraissement du 29ème jour au 120ème jour, la quantité totale d'aliment administrée contient au minimum 75% de grains de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée **et** chaque formule d'aliment contient au minimum 75% de céréales et produits dérivés.

** Au-delà du 121ème jour, minimum de 80 % de grains de céréales et de produits dérivés.

*** La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75 % de céréales, finition aux produits laitiers (5%) » n'est autorisée sur l'étiquetage que si les produits laitiers représentent au moins 5 % en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de finition sur les 14 derniers jours au moins. Valeur exprimée sous forme poudre.

JORF du 30 novembre 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-49

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/92 « Poularde blanche fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

1 - Fermière - élevée en plein air ;
2 - Durée d'élevage 120 jours minimum ;
3 - Alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont75 % de céréales.
ou
3 bis - Alimentée avec 75 % 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 label rouge « Volailles fermières de chair » en vigueur, conditions de production communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

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

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR 3
2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3
4. TRAÇABILITE 4
5. METHODE D'OBTENTION 6
5.1. Schéma de vie 6
5.2. Multiplication / Accouvage 6
5.2.1. Oisillons mis en place 6
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.3. Alimentation des volailles 6
5.4. Élevage 7
5.4.1. Provenance des volailles 7
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.4.3. Parcours 9
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 9
5.4.4.1. Traitements 9
5.4.5. Enlèvement de la bande 9
5.4.6. Ramassage et transport 10
5.5. Abattage 10
5.5.1. Attente avant abattage 10
5.5.2. Abattage 10
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 10
5.5.4. Ressuage 11
5.6. Conditionnement des volailles entières 11
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 11
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 11
5.10. Surgélation 11
6. ÉTIQUETAGE 11
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 11
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 12

1. NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64
Courriel : contact@fermiers-dargoat.bzh

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 peau blanche à légèrement jaune, à pattes blanches, non cou-nu, abattue à 120 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 (cœur, gésier 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
Poids minimum des œufs à couver	**50 grammes.**	**Pas d'exigences**
Quantité de céréales en engraissement	**Taux minimal de céréales et produits dérivés dans chaque formule d'aliment :** **- 75% du 29ème jour au 91ème jour ;** **- 80% au-delà du 92ème jour.**	**Pas d'exigences**

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

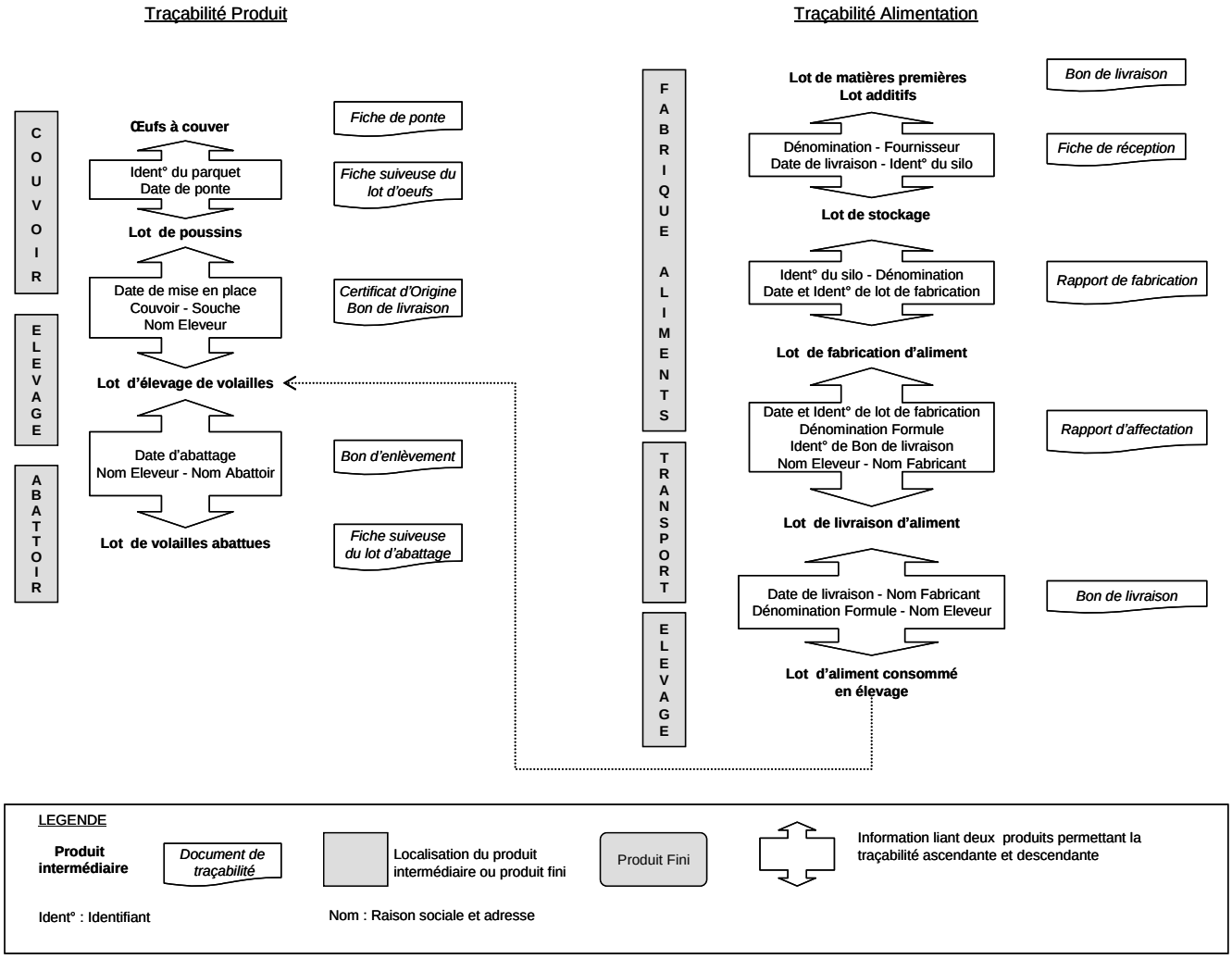
Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

1 - Fermière - élevée en plein air
2 - Durée d'élevage 120 jours minimum
La troisième caractéristique certifiée communicante est retenue parmi les 2 options suivantes, selon la formule d'aliments utilisée :
3 - Alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont75 % de céréales
ou
3 bis - Alimentée avec 75 % de céréales, finition aux produits laitiers (5%).
La chair des poulardes doit être ferme, goûteuse, adhérer à l'os, d'une couleur attirante (les muscles rouges doivent être suffisamment foncés), les os doivent être durs « casse-dent ». La peau doit pouvoir être consommée une fois grillée.
L'odeur des poulardes avant ou après cuisson doit être agréable.

4. TRAÇABILITE

Cf. Conditions de production communes

Schéma de traçabilité montante et descendante




Traçabilité Produit
ABATTOIR
DECOUPE
PREPARATIONS VIANDE
SURGELATION
CONDITIONNEMENT
POINT DE VENTE
Fiche suiveuse du lot d'abattage
Lot de volailles abattues
Ident° lot d'abattage
Nom Eleveur - Date abattage
Fiche suiveuse du lot de découpe
Lot de pièces de découpe
Ident° lot d'abattage
Ident° lot découpe - N° étiquette
Lot de pièces de découpe
Ident° lot d'abattage
Ident° lot découpe - N° étiquette
Lot de pièces de découpe
Ident° lot d'abattage
Ident° lot découpe - N° étiquette
Lot de préparations de viande
Lot de volailles et abats surgelés
Identifiant lot d 'abattage
Ident° lot surgélation
N° étiquette
Lot de pièces de découpe surgelées
Identifiant lot d 'abattage
Ident° lot surgélation
N° étiquette
Etiquette
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot d 'abattage
N° étiquette - Dénomination
Nom abattoir
Volaille fraîche et abats labellisés
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot de surgélation
N° étiquette - Dénomination
Nom abattoir
Volaille et abats surgelés labellisés
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot de découpe
N° étiquette - Dénomination
Nom atelier
Découpes de volailles fraîches labellisées
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot de surgélation
N° étiquette - Dénomination
Nom abattoir
Découpes de volailles surgelées labellisées
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot de préparations de viande
N° étiquette - Dénomination
Nom abattoir
Préparations de viande de volaille labellisées

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 terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulet à pattes blanches non cou-nu » du répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2 (Cf. C6)	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum. Passé cette période les œufs à couver sont systématiquement évalués visuellement à l'élevage et triés selon l'aspect de la coquille, la propreté, l'intégrité, la taille des œufs (les œufs petits ou trop gros sont exclus).
S4	Remise du certificat d'origine	L'accouveur délivre à l'éleveur pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un certificat d'origine qui indique au minimum : - Le croisement des oisillons livrés ; - Les parquets de reproducteurs ; - Le nombre d'oisillons livrés ; - La date d'éclosion ; - La date de livraison.

5.3. Alimentation des volailles

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6 (Cf. C14)	**Quantité de céréales en engraissement**	**Taux minimal de céréales et produits dérivés dans chaque formule d'aliment :** **- 75% du 29ème jour au 91ème jour.** **- 80% au-delà du 92ème jour.**
S8	Maitrise de l'apport en colza	Le colza sous toutes ses formes est limité à 10%

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Suivi technique	Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement technique par un technicien spécialisé.
S35	Tri des animaux non-conformes	Effectué avant l'âge de 92 jours

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
S10	Conception et aménagement du bâtiment	- Sol régulier dur sans creux apparent ; - Panneaux isolants maintenus en bon état ; - Soubassement des murs : enduit lisse interne sur tout le périmètre de 40 cm minimum de hauteur. Si le soubassement est inférieur à 40 cm, le matériau posé dessus ou en applique doit être lisse ; - Raccordement mur/panneau assuré par un solin.
S11 (Cf. C32)	**Éclairement de l'intérieur du bâtiment**	**L'éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment doit permettre la perception de l'extrémité du poulailler lorsque les orifices d'admission et d'extraction d'air ainsi que les trappes de sortie sur parcours sont fermés.**
S12	Ventilation et maitrise de l'ambiance dans le bâtiment	L'élevage des poulardes est pratiqué dans des bâtiments à ventilation statique. Toutefois dans un objectif de préservation du bien-être animal, l'éleveur peut augmenter la circulation de l'air dans le bâtiment en l'équipant de systèmes permettant de créer de la vitesse d'air.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	Aménagement des abords du bâtiment	- Présence obligatoire de gouttières au-dessus des trappes de sortie en bon état et entretenues (absence d'herbe et de mousse) avec écoulement en dehors du parcours ou avec puits à fond perdu. Pour les bâtiments existants au 1er mai 2012 de type tunnel ou demi-lune, ne permettant pas l'installation de gouttières, l'absence de boue devant les trappes doit être assurée (drainage si besoin). ; - Les fenêtres (volets de ventilation latéraux) du bâtiment doivent être maintenus dépoussiérées et libre de toute végétation ; - Abords bâtiment entretenus, libres, dégagés de tous matériels et fumiers ; - Voie d'accès au bâtiment stabilisées (dures) et entretenues ; - Silo en bon état (pieds, crinoline, système d'ouverture à partir du sol, dalle nettoyée non fissurée et dégagée de tous matériels…).
S14	Présence d'aires bétonnées	- Aire bétonnée de 12 m² pour l'accès au portail et servant au nettoyage avec arrivée d'eau à proximité ; - Surface bétonnée de 2,5 m² devant la porte d'entrée principale ; - Devant les trappes : trottoir bétonné de largeur inférieure ou égale à celle du auvent. Une largeur minimale de 40 cm doit cependant être réalisée. Pour les bâtiments existants, le trottoir peut être discontinu et réalisé uniquement au niveau des trappes de sortie si la configuration du lieu ne s'y prête pas (exemple : terrain très pentu) ; - Les aires bétonnées et trottoirs doivent être nettoyés et désinfectés lors du vide sanitaire.
S15	Modalités d'utilisation du sas sanitaire	- Le sas sanitaire doit servir de zone de protection sanitaire entre l'extérieur et le bâtiment d'élevage et doit assurer le stockage étanche des documents d'élevage. - Le stockage de petits matériels lavés, sans salissures apparentes et bien rangés (non stockés au sol) est autorisé. - Le stockage de matériels au sol est autorisé à condition qu'ils n'encombrent pas le passage, ne limitent pas le fonctionnement du sas et ne présentent pas de salissures apparentes.
S16	Température de stockage des cadavres	La température de l'enceinte de stockage des cadavres doit être négative.
S17	Analyse physico-chimique et bactériologique de l'eau	- Une analyse bactériologique de l'eau est réalisée annuellement ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Une analyse physico-chimique de l'eau est réalisée tous les 2 ans dans le cas des eaux provenant de forage ou de source ; - Les échantillons sont prélevés à minima au niveau d'un bâtiment avicole label rouge en bout de canalisation d'alimentation en eau ; - Pour les germes Escherichia coli et les entérocoques intestinaux le nombre de germes doit être de 0 pour 100 ml sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.

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
S18 (Cf. C48)	**Aménagement du parcours**	**La mise en place de coupe-vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie sont rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants.**
S19	Entretien du parcours	- Parcours herbeux entretenus (compatibles avec l'exploration du parcours, enherbement satisfaisant, aucun stockage de matériels), clôture grillagée intégrale empêchant le passage d'animaux et haies entretenues ou dispositif ne permettant pas le passage de prédateurs de type renards (exemple : rangées de fils électriques) ; - Absence de trou d'eau permanent apparent sur le parcours.

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20	Maitrise de l'utilisation des coccidiostatiques	Les coccidiostatiques sont interdits en phase de finition (à partir du 67ème jour).
S21	Utilisation des traitements	Si un traitement s'avère nécessaire au cours des 10 derniers jours avant abattage, la date d'abattage prévue est reportée pour prendre en compte le temps d'attente.

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	L'éleveur veillera au bon déroulement du ramassage et du chargement des volailles. Les animaux doivent être maniés avec calme puis déposés sans brutalité dans les caisses de transport par une main d'œuvre formée.
S23	Tri des volailles	Les animaux morts, boiteux, blessés, faibles, petits ou malades ne seront pas ramassés.
S24	Conditions de transport des animaux	Dans un même camion, seul le transport des volailles sous SIQO (Signes d'identification de la qualité et de l'origine) est autorisé.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	Conditions de présentation des volailles	L'aspect des volailles doit présenter les critères suivants : - Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - Peau : o Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. o Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; o Absence de plumes résiduelles et de sicots ; o Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. o Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses.

5.5.4. Ressuage

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26 (Cf. C91)	**Identification des lots**	**Un lot de découpe est issu d'un lot d'abattage.** **Chaque lot de découpe est identifié par l'attribution d'une codification unique.**
S27 (Cf. C91)	**Maitrise de la présentation des produits lors du conditionnement**	- **Le conditionnement en vrac exclut le mélange de types de produits différents et toutes les pièces de découpe présentes dans un même emballage sont issues d'un même lot de découpe.**

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Identification des lots	Un lot de surgélation est issu d'un lot d'abattage ou d'un lot de découpe (lui-même issu d'un lot d'abattage). Chaque lot de surgélation est identifié par l'attribution d'une codification unique.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29 (Cf.C127)	**Mentions complémentaires d'étiquetage**	**L'étiquetage mentionne également :** - **Service consommateur : nom et adresse de l'ODG.**

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

		Démarrage		**Engraissement***					
				Croissance		***Finition 1***		***Finition 2***	
		Du 1er jour au 28ème jour max.		*Du 29ème jour au 66ème jour max.*		*Du 67ème jour au 91ème jour max.*		*Du 92ème jour à l'abattage*	
		Limites d'incorporation							
Catégories de matières premières	**Matière première****	Taux min.*	Taux max.	Taux min.*	Taux max.	*Taux min.**	*Taux max.*	*Taux min.***	*Taux max.*
Grains de céréales et produits dérivés		50%	-	75%	-	75%	-	80%	-
	Blé et/ou Triticale	0%	60%	0%	80%	0%	80%	0%	80%
	Maïs	0%	80%	20%	80%	20%	80%	20%	80%
	Autres céréales	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Dont produits dérivés de céréales			Cf. CPC		Cf. CPC		Cf. CPC		Cf. CPC
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.	Graines de soja	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
	Graines de tournesol	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
	Graines de colza	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Autres graines oléagineux	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Tourteaux de soja	0%	40%	0%	23%	0%	23%	0%	23%
	Tourteaux de tournesol	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
	Tourteaux de colza	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Autres produits dérivés de graines oléagineuses	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Huiles végétales	0%	3%	0%	3%	0%	3%	0%	3%
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Lupin	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Autres légumineuses	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave et produits dérivés, pomme de terre et produits dérivés	Cf. CPC	0%	3%	0%	3%	0%	3%	0%	3%
Autres graines et fruits et produits dérivés : produits dérivés de raisins, produits dérivés de pommes, produits dérivés de châtaignes, sarrasin et produits dérivés de sarrasin	Cf. CPC	0%	2%	0%	2%	0%	2%	0%	2%

		Démarrage		**Engraissement***					
				Croissance		***Finition 1***		***Finition 2***	
		Du 1er jour au 28ème jour max.		*Du 29ème jour au 66ème jour max.*		*Du 67ème jour au 91ème jour max.*		*Du 92ème jour à l'abattage*	
		Limites d'incorporation							
Catégories de matières premières	**Matière première****	Taux min.*	Taux max.	Taux min.*	Taux max.	*Taux min.**	*Taux max.*	*Taux min.***	*Taux max.*
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et produits dérivés, fibre de chanvre, paille de lin	Cf. CPC	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre de canne, lignocellulose, algues et produits dérivés	Mélasse de canne à sucre	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
	Sucre	0%	1%	0%	1%	0%	1%	0%	1%
	Algues marines	0%	1%	0%	1%	0%	1%	0%	1%
Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum		0%	0%	0%	0%	0%	0%	5%***	-
Minéraux et produits dérivés	A l'exclusion du phosphate bicalcique obtenu à partir d'os, la farine d'os dégélatinisés, les cendres d'os et la farine d'arêtes de poissons	1%	10%	1%	10%	1%	10%	1%	10%
(Sous-)produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal	Cf. CPC	0%	1%	0%	1%	0%	1%	0%	1%
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes	Cf. CPC	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%

*Au stade de l'engraissement du 29ème jour au 91ème jour, la quantité totale d'aliment administrée contient au minimum 75% de grains de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée **et** chaque formule d'aliment contient au minimum 75% de céréales et produits dérivés.
** Au-delà du 92ème jour, minimum de 80 % de grains de céréales et de produits dérivés.
*** La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75 % de céréales, finition aux produits laitiers (5%) » n'est autorisée sur l'étiquetage que si les produits laitiers représentent au moins 5 % en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de finition sur les 14 derniers jours au moins. Valeur exprimée sous forme poudre.

JORF du 30 novembre 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-49

Cahier des charges du label rouge n° LA 08/95 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

1 - Fermier - élevé en plein air ;
2 - Durée d'élevage 150 jours minimum ;
3 - Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont75 % de céréales.
ou
3 bis - Alimenté avec 75 % 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. DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3
4. TRAÇABILITE 4
5. METHODE D'OBTENTION 6
5.1. Schéma de vie 6
5.2. Multiplication / Accouvage 6
5.2.1. Oisillons mis en place 6
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.3. Alimentation des volailles 6
5.4. Élevage 7
5.4.1. Provenance des volailles 8
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.4.3. Parcours 10
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
5.4.4.1. Traitements 10
5.4.5. Enlèvement de la bande 10
5.4.6. Ramassage et transport 11
5.5. Abattage 11
5.5.1. Attente avant abattage 11
5.5.2. Abattage 11
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 11
5.5.4. Ressuage 12
5.6. Conditionnement des volailles entières 12
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 12
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 12
5.10. Surgélation 12
6. ÉTIQUETAGE 12
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 12

1. NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64
Courriel : contact@fermiers-dargoat.bzh

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, 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 (cœur, gésier 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
Poids minimum des œufs à couver	**50 grammes.**	**Pas d'exigences**
Quantité de céréales en engraissement	**Taux minimal de céréales et produits dérivés dans chaque formule d'aliment :** **- 75% du 29ème jour au 120ème jour ;** **- 80% au-delà du 121ème jour.**	**Pas d'exigences**

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

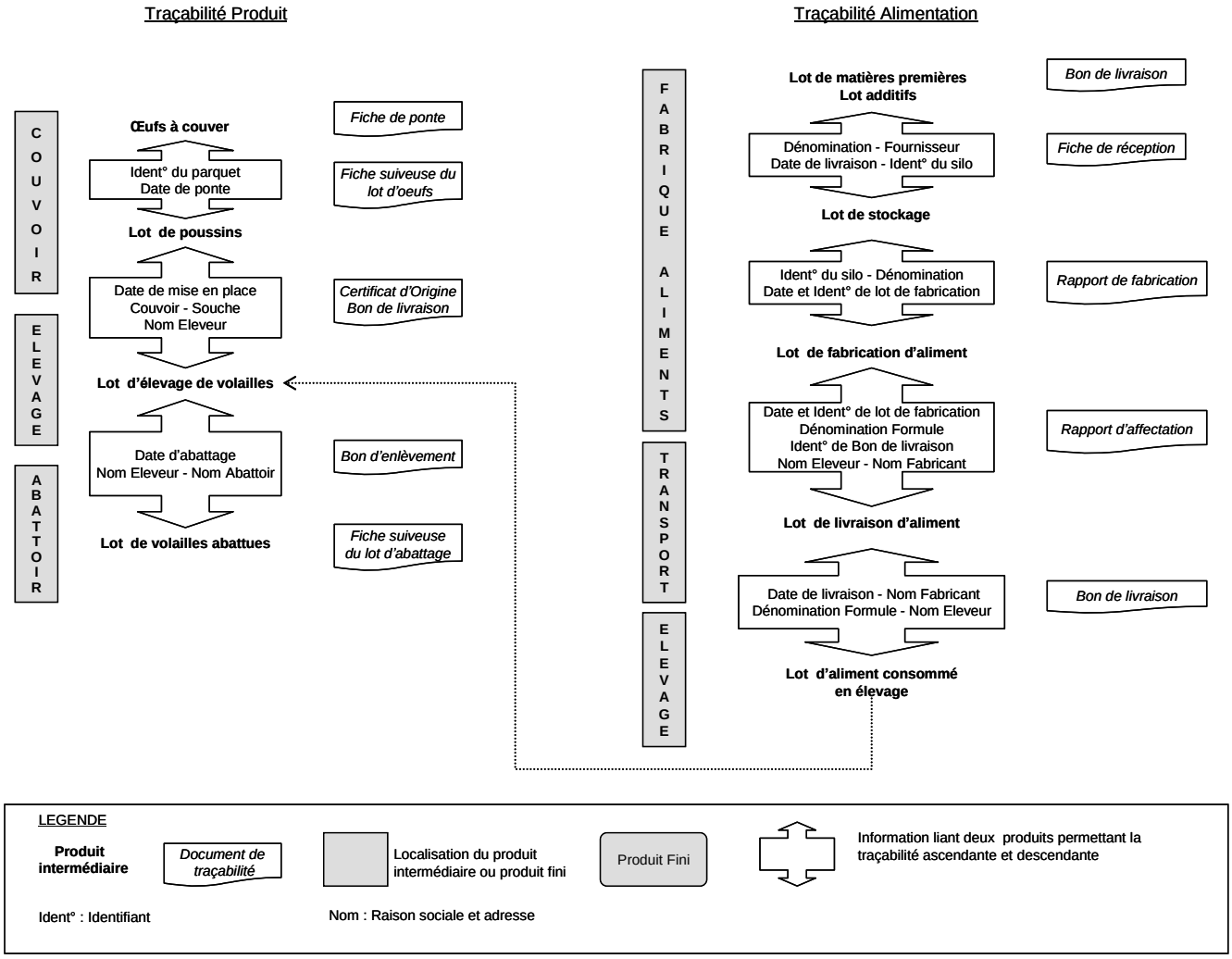
1 - Fermier - élevé en plein air
2 - Durée d'élevage 150 jours minimum
La troisième caractéristique certifiée communicante est retenue parmi les 2 options suivantes, selon la formule d'aliments utilisée :
3 - Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux, et vitamines, dont75 % de céréales
ou
3 bis - Alimenté avec 75 % de céréales, finition aux produits laitiers (5%).
La chair des chapons doit être ferme, goûteuse, adhérer à l'os, d'une couleur attirante (les muscles rouges doivent être suffisamment foncés), les os doivent être durs « casse-dent ». La peau doit pouvoir être consommée une fois grillée.

L'odeur des chapons avant ou après cuisson doit être agréable.

4. TRAÇABILITE

Cf. Conditions de production communes

Schéma de traçabilité montante et descendante




Traçabilité Produit
ABATTOIR
DECOUPE
PREPARATIONS VIANDE
SURGELATION
CONDITIONNEMENT
POINT DE VENTE
Fiche suiveuse du lot d'abattage
Lot de volailles abattues
Ident° lot d'abattage
Nom Eleveur - Date abattage
Fiche suiveuse du lot de découpe
Lot de pièces de découpe
Ident° lot d'abattage
Ident° lot découpe - N° étiquette
Lot de pièces de découpe
Ident° lot d'abattage
Ident° lot découpe - N° étiquette
Lot de pièces de découpe
Ident° lot d'abattage
Ident° lot découpe - N° étiquette
Lot de préparations de viande
Lot de volailles et abats surgelés
Identifiant lot d 'abattage
Ident° lot surgélation
N° étiquette
Lot de pièces de découpe surgelées
Identifiant lot d 'abattage
Ident° lot surgélation
N° étiquette
Etiquette
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot d 'abattage
N° étiquette - Dénomination
Nom abattoir
Volaille fraîche et abats labellisés
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot de surgélation
N° étiquette - Dénomination
Nom abattoir
Volaille et abats surgelés labellisés
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot de découpe
N° étiquette - Dénomination
Nom atelier
Découpes de volailles fraîches labellisées
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot de surgélation
N° étiquette - Dénomination
Nom abattoir
Découpes de volailles surgelées labellisées
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot de préparations de viande
N° étiquette - Dénomination
Nom abattoir
Préparations de viande de volaille labellisées

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 terminal	Les croisements autorisés sont issus de l'espèce « pintade » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2 (Cf. C6)	**Poids minimum des œufs à couver**	**40 grammes.**
S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum. Passé cette période les œufs à couver sont systématiquement évalués visuellement à l'élevage et triés selon l'aspect de la coquille, la propreté, l'intégrité, la taille des œufs (les œufs petits ou trop gros sont exclus).
S4	Remise du certificat d'origine	L'accouveur délivre à l'éleveur pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un certificat d'origine qui indique au minimum : - Le croisement des oisillons livrés ; - Les parquets de reproducteurs ; - Le nombre d'oisillons livrés ; - La date d'éclosion ; - La date de livraison.

5.3. Alimentation des volailles

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6 (Cf. C14)	**Quantité de céréales en engraissement**	**Taux minimal de céréales et produits dérivés dans chaque formule d'aliment :** **- 75% du 29ème jour au 120ème jour ;** **- 80% au-delà du 121ème jour.**
S8	Maitrise de l'apport en colza	Le colza sous toutes ses formes est limité à 10%

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Suivi technique	Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement technique par un technicien spécialisé.
S30	Personnel qualifié pour le chaponnage	Une liste des personnes qualifiées est tenue à jour régulièrement par l'organisation de production. Une liste de chantier contient la liste des chaponneurs présents.
S31	Transport des animaux pour chaponnage	Le transport de ces caisses doit être fait à plat.
S32	Préparation du bâtiment d'élevage qui accueille les animaux après intervention	Le matériel de chauffage, préalablement nettoyé et désinfecté, est réinstallé dans le bâtiment. La cuve d'eau et le circuit d'abreuvement doivent être nettoyés. Le nombre de points d'abreuvement et d'alimentation doit être adapté aux besoins de l'animal après l'opération.
S33	Précautions sanitaires en vue du chaponnage	L'équipe de chaponnage doit prendre toutes les mesures sanitaires afin de réaliser l'opération dans les meilleures conditions, à savoir : - Tenue propre et changée pour chaque élevage ; - Lavage et désinfection réguliers des mains et du matériel d'intervention. Le choix de l'antiseptique avant incision et des traitements postopératoires est sous la responsabilité du vétérinaire sanitaire de la structure de production.
S34	Chaponnage	L'animal est maintenu latéralement pendant toute la durée de l'intervention. La peau est incisée, puis le plan musculaire et le péritoine sont ponctionnés, l'exérèse du testicule et l'hémostase sont pratiqués à l'aide d'une pince

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		spécifique. L'incision peut être unilatérale ou bilatérale. La suture du plan musculo-cutané n'est pas obligatoire, compte tenu de la cicatrisation très rapide.
S35	Tri des animaux non-conformes	Effectué avant l'âge de 92 jours

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
S10	Conception et aménagement du bâtiment	- Sol régulier dur sans creux apparent ; - Panneaux isolants maintenus en bon état ; - Soubassement des murs : enduit lisse interne sur tout le périmètre de 40 cm minimum de hauteur. Si le soubassement est inférieur à 40 cm, le matériau posé dessus ou en applique doit être lisse ; - Raccordement mur/panneau assuré par un solin.
S11 (Cf. C32)	**Éclairement de l'intérieur du bâtiment**	**L'éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment doit permettre la perception de l'extrémité du poulailler lorsque les orifices d'admission et d'extraction d'air ainsi que les trappes de sortie sur parcours sont fermés.**
S12	Ventilation et maitrise de l'ambiance dans le bâtiment	L'élevage des chapons de pintade est pratiqué dans des bâtiments à ventilation statique. Toutefois dans un objectif de préservation du bien-être animal, l'éleveur peut augmenter la circulation de l'air dans le bâtiment en l'équipant de systèmes permettant de créer de la vitesse d'air.
S13	Aménagement des abords du bâtiment	- Présence obligatoire de gouttières au-dessus des trappes de sortie en bon état et entretenues (absence d'herbe et de mousse) avec écoulement en dehors du parcours ou avec puits à fond perdu. Pour les bâtiments existants au 1er mai 2012 de type tunnel ou demi-lune, ne permettant pas l'installation de gouttières, l'absence de boue devant les trappes doit être assurée (drainage si besoin). ; - Les fenêtres (volets de ventilation latéraux) du bâtiment doivent être maintenus dépoussiérées et libre de toute végétation ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Abords bâtiment entretenus, libres, dégagés de tous matériels et fumiers ; - Voie d'accès au bâtiment stabilisées (dures) et entretenues ; - Silo en bon état (pieds, crinoline, système d'ouverture à partir du sol, dalle nettoyée non fissurée et dégagée de tous matériels…).
S14	Présence d'aires bétonnées	- Aire bétonnée de 12 m² pour l'accès au portail et servant au nettoyage avec arrivée d'eau à proximité ; - Surface bétonnée de 2,5 m² devant la porte d'entrée principale ; - Devant les trappes : trottoir bétonné de largeur inférieure ou égale à celle du auvent. Une largeur minimale de 40 cm doit cependant être réalisée. Pour les bâtiments existants, le trottoir peut être discontinu et réalisé uniquement au niveau des trappes de sortie si la configuration du lieu ne s'y prête pas (exemple : terrain très pentu) ; - Les aires bétonnées et trottoirs doivent être nettoyés et désinfectés lors du vide sanitaire.
S15	Modalités d'utilisation du sas sanitaire	- Le sas sanitaire doit servir de zone de protection sanitaire entre l'extérieur et le bâtiment d'élevage et doit assurer le stockage étanche des documents d'élevage. - Le stockage de petits matériels lavés, sans salissures apparentes et bien rangés (non stockés au sol) est autorisé. - Le stockage de matériels au sol est autorisé à condition qu'ils n'encombrent pas le passage, ne limitent pas le fonctionnement du sas et ne présentent pas de salissures apparentes.
S16	Température de stockage des cadavres	La température de l'enceinte de stockage des cadavres doit être négative.
S17	Analyse physico-chimique et bactériologique de l'eau	- Une analyse bactériologique de l'eau est réalisée annuellement ; - Une analyse physico-chimique de l'eau est réalisée tous les 2 ans dans le cas des eaux provenant de forage ou de source ; - Les échantillons sont prélevés à minima au niveau d'un bâtiment avicole label rouge en bout de canalisation d'alimentation en eau ; - Pour les germes Escherichia coli et les entérocoques intestinaux le nombre de germes doit être de 0 pour 100 ml sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.

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
S18 (Cf. C48)	**Aménagement du parcours**	**La mise en place de coupe-vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie sont rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants.**
S19	Entretien du parcours	- Parcours herbeux entretenus (compatibles avec l'exploration du parcours, enherbement satisfaisant, aucun stockage de matériels), clôture grillagée intégrale empêchant le passage d'animaux et haies entretenues ou dispositif ne permettant pas le passage de prédateurs de type renards (exemple : rangées de fils électriques) ; - Absence de trou d'eau permanent apparent sur le parcours.

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Utilisation des traitements	Si un traitement s'avère nécessaire au cours des 10 derniers jours avant abattage, la date d'abattage prévue est reportée pour prendre en compte le temps d'attente.
S36	Recours à des pratiques spécifiques	Lorsqu'ils sont élevés en volières, l'éjointage des chapons de pintade est interdit.

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	L'éleveur veillera au bon déroulement du ramassage et du chargement des volailles. Les animaux doivent être maniés avec calme puis déposés sans brutalité dans les caisses de transport par une main d'œuvre formée.
S23	Tri des volailles	Les animaux morts, boiteux, blessés, faibles, petits ou malades ne seront pas ramassés.
S24	Conditions de transport des animaux	Dans un même camion, seul le transport des volailles sous SIQO (Signes d'identification de la qualité et de l'origine) est autorisé.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	Conditions de présentation des volailles	L'aspect des volailles doit présenter les critères suivants : - Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - Peau : o Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. o Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; o Absence de plumes résiduelles et de sicots ; o Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. o Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses.

5.5.4. Ressuage

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26 (Cf. C91)	**Identification des lots**	**Un lot de découpe est issu d'un lot d'abattage.** **Chaque lot de découpe est identifié par l'attribution d'une codification unique.**
S27 (Cf. C91)	**Maitrise de la présentation des produits lors du conditionnement**	**Le conditionnement en vrac exclut le mélange de types de produits différents et toutes les pièces de découpe présentes dans un même emballage sont issues d'un même lot de découpe.**

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Identification des lots	Un lot de surgélation est issu d'un lot d'abattage ou d'un lot de découpe (lui-même issu d'un lot d'abattage). Chaque lot de surgélation est identifié par l'attribution d'une codification unique.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29 (Cf.C127)	**Mentions complémentaires d'étiquetage**	**L'étiquetage mentionne également :** - **Service consommateur : nom et adresse de l'ODG.**

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage		**Engraissement***					
				Croissance		***Finition 1***		***Finition 2***	
		Du 1er jour au 28ème jour max.		*Du 29ème jour au 66ème jour max.*		*Du 67ème jour au 120ème jour max.*		*Du 121ème jour à l'abattage*	
		Limites d'incorporation							
Catégories de matières premières	**Matière première****	Taux min.*	Taux max.	Taux min.*	Taux max.	*Taux min.**	*Taux max.*	*Taux min.***	*Taux max.*
Grains de céréales et produits dérivés		50%	-	75%	-	70%	-	80%	-
	Blé et/ou Triticale	0%	60%	0%	80%	0%	80%	0%	80%
	Maïs	0%	80%	20%	80%	20%	80%	20%	80%
	Autres céréales	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Dont produits dérivés de céréales			Cf. CPC		Cf. CPC		Cf. CPC		Cf. CPC
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.	Graines de soja	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
	Graines de tournesol	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
	Graines de colza	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Autres graines oléagineux	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Tourteaux de soja	0%	40%	0%	30%	0%	30%	0%	30%
	Tourteaux de tournesol	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
	Tourteaux de colza	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Autres produits dérivés de graines oléagineuses	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Huiles végétales	0%	3%	0%	3%	0%	3%	0%	3%
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Lupin	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Autres légumineuses	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave et produits dérivés, pomme de terre et produits dérivés	Cf. CPC	0%	3%	0%	3%	0%	3%	0%	3%
Autres graines et fruits et produits dérivés : produits dérivés de raisins, produits dérivés de pommes, produits dérivés de châtaignes, sarrasin et produits dérivés de sarrasin	Cf. CPC	0%	2%	0%	2%	0%	2%	0%	2%

		Démarrage		**Engraissement***					
				Croissance		***Finition 1***		***Finition 2***	
		Du 1er jour au 28ème jour max.		*Du 29ème jour au 66ème jour max.*		*Du 67ème jour au 120ème jour max.*		*Du 121ème jour à l'abattage*	
		Limites d'incorporation							
Catégories de matières premières	**Matière première****	Taux min.*	Taux max.	Taux min.*	Taux max.	*Taux min.**	*Taux max.*	*Taux min.***	*Taux max.*
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et produits dérivés, fibre de chanvre, paille de lin	Cf. CPC	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre de canne, lignocellulose, algues et produits dérivés	Mélasse de canne à sucre	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
	Sucre	0%	1%	0%	1%	0%	1%	0%	1%
	Algues marines	0%	1%	0%	1%	0%	1%	0%	1%
Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum		0%	0%	0%	0%	0%	0%	5%***	-
Minéraux et produits dérivés	A l'exclusion du phosphate bicalcique obtenu à partir d'os, la farine d'os dégélatinisés, les cendres d'os et la farine d'arêtes de poissons	1%	10%	1%	10%	1%	10%	1%	10%
(Sous-)produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal	Cf. CPC	0%	1%	0%	1%	0%	1%	0%	1%
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes	Cf. CPC	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%

*Au stade de l'engraissement du 29ème jour au 120ème jour, la quantité totale d'aliment administrée contient au minimum 75% de grains de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée **et** chaque formule d'aliment contient au minimum 70% de céréales et produits dérivés.

** Au-delà du 121ème jour, minimum de 80 % de grains de céréales et de produits dérivés.

*** La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75 % de céréales, finition aux produits laitiers (5%) » n'est autorisée sur l'étiquetage que si les produits laitiers représentent au moins 5 % en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de finition sur les 14 derniers jours au moins. Valeur exprimée sous forme poudre.