JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 12/66 « Poulet blanc fermier élevé en liberté »

Caractéristiques certifiées communicantes:

- Fermier élevé en liberté
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales minimum

Avertissement:

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les <u>conditions de production</u> <u>communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur</u>, 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

l.	Nom	du demandeur	. 3
2.	Déno	omination du label rouge	. 3
3.	Desc	ription du produit	. 3
	3.1.	Présentation du produit	
	3.2.	Comparaison avec le produit courant	
	3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	. 4
4.	Traç	abilité	. 4
5.	Métl	node d'obtention	. 5
	5.1.	Schéma de vie	
	5.2.	Multiplication / Accouvage	
	5.2.1.	Oisillons mis en place	8
	5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	8
	5.3.	Alimentation des volailles	8
	5.4.	Élevage	8
	5.4.1.	Provenance des volailles	8
	5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	
	5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	9
		Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	
		Parcours	
		Conditions sanitaires d'élevage	
		Traitements	
		Vide sanitaire	
		Enlèvement de la bande	
	5.4.6.	Ramassage et transport	
	5.5.	Abattage	
	5.5.1.	Attente avant abattage	
	5.5.2.	Abattage	
	5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables	
	5.5.4.	Ressuage des carcasses	
	5.6.	Conditionnement des volailles entières	
	5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	
	5.7.1.	Critères particuliers à la découpe	
		Présentations possibles pour la découpe	
		Conditionnement et identification des découpes	
	5.7.1. <i>2</i> . 5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	
	5.9.	Préparations de viande de volaille	
	5.9. 5.9.1.	<u>*</u>	
		Critères particuliers aux brochettes	11
	5.9.2.	<u> </u>	11
		isées	
	5.9.3.	Identification des produits	
	5.10.	Surgélation	
6.	Étiq	uetage	12
7.	Prin	cipaux points à contrôler et méthode d'évaluation	12
Aı	nnexe 1	: Plan d'alimentation	13

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE Tél. 02 43 39 93 13

Courriel: info@loue.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en liberté »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, à peau et pattes blanches, fermier élevé en liberté, abattu à 84 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 (brochettes).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence Produit label rouge		Produit courant
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation		Pas d'exigences
Perchage Les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs d'une longueur minimum de 40 ml pour 400 m² de bâtiment		Pas d'exigences
Picorage	Présence de grit	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Parcours Illimité avec 4 m² réservés pa poulet		Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres ou arbustes	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits	Pas d'exigences

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	
Age d'abattage	Minimum 84 jours	Environ 38 jours

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier élevé en liberté
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales minimum

4. Traçabilite

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- ➡ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé selon le cas -,
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

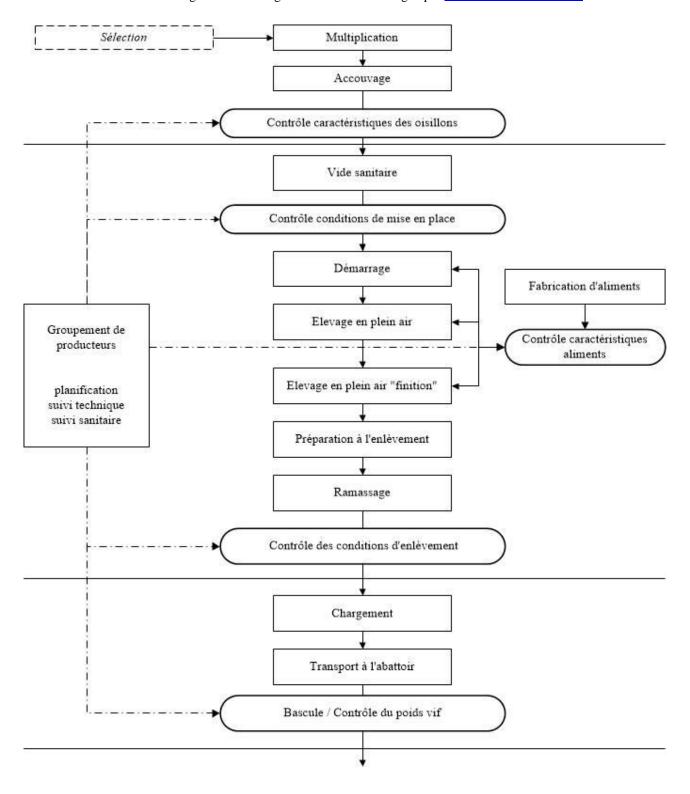
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

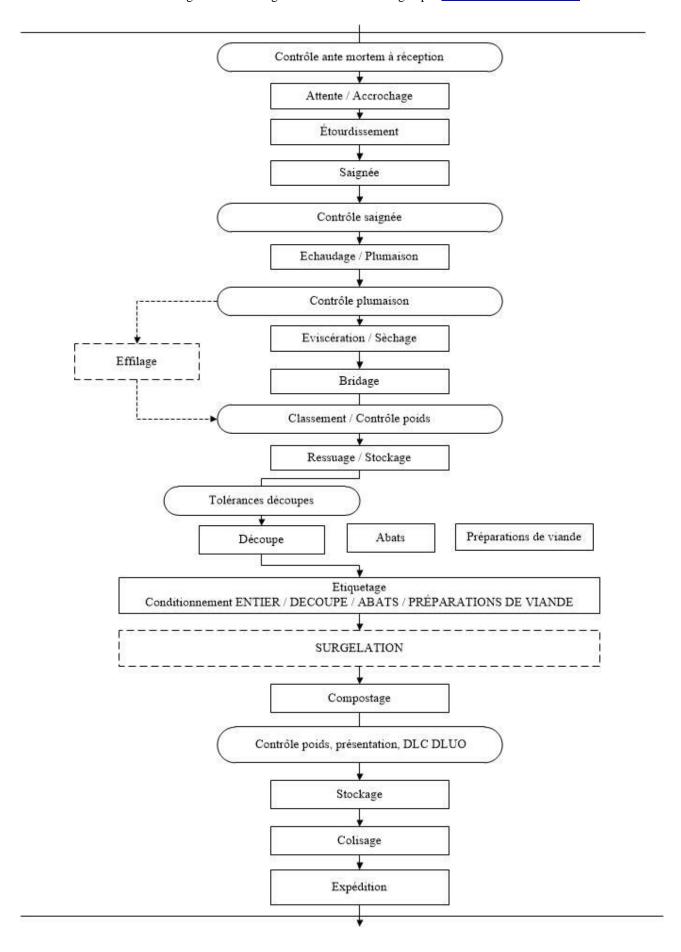
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplicati on / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
Organisation de production		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
Numéro de lot (par bande de		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une	Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
traçabilité ascendante / descendante	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1		Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Poulets à pattes blanches non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>).
S 6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable, apposée en élevage ou à l'abattoir.

Toute identification physique des volailles est
soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En
cas de décision d'identification physique des volailles,
l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)	<u>0,40 mètre</u>
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.
S13	Présence de perchoirs (Perchage)	Des perchoirs d'une longueur minimum de 40 mètres linéaires pour 400 m² de bâtiment sont mis à disposition des volailles, au moins durant la période d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>).

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

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

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S16 Maitrise de la qualité des parcours S17 Aménagement des parcours		Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.	
		Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30</u> <u>arbres ou arbustes</u> .	

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.	

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
S20 (Cf. C56)	Age d'abattage	84 jours minimum

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.	

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

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

	N°	Point à contrôler	Valeur-cible
1	S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

Surgélation **5.10.**

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGEPas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S23	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S24	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

		de de arrage	Pé	ériode d'ei	ngraisseme	ent
		urs maxi.	29 à 5 ₀ ma	-	•	mini. et us
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréa	les et pro	duits dériv	és			
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		75%	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	11%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléa	igineux el	t produits o	lérivés*			
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	30%	0%	30%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumir	ieuses et	produits de	érivés			
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et rac Pulpe, protéine de pomme de	ines et p	roduits déri	ivés			
terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourra	ages gros	siers et pro	oduits dé	rivés		
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minéraux e	t produits	dérivés				
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)

JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/72 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air »

<u>Caractéristiques certifiées communicantes</u>:

- Fermière élevée en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimentée avec 75 % de céréales minimum

Avertissement:

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les <u>conditions de production</u> <u>communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur</u>, 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.	Non	ı du demandeur	3
2.	Dén	omination du label rouge	3
3.	Desc	eription du produit	3
	3.1.	Présentation du produit	
	3.2.	Comparaison avec le produit courant	
	3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	
		• •	
4.		abilité	
5.	Mét	hode d'obtention	5
	5.1.	Schéma de vie	5
	5.2.	Multiplication / Accouvage	8
	5.2.1.	Oisillons mis en place	
	5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	8
	5.3.	Alimentation des volailles	8
	5.4.	Élevage	8
	5.4.1.	Provenance des volailles	8
	5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	9
	5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	9
	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
	5.4.4.2.	Vide sanitaire	10
	5.4.5.	Enlèvement de la bande	10
	5.4.6.	Ramassage et transport	10
	5.5.	Abattage	
	5.5.1.	Attente avant abattage	
	5.5.2.	Abattage	
	5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables	
	5.5.4.	Ressuage des carcasses	
	5.6.	Conditionnement des volailles entières	
	5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	
	5.7.1.	Critères particuliers à la découpe	
	5.7.1.1.	Présentations possibles pour la découpe 1	
		Conditionnement et identification des découpes 1	
	5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	
	5.9.	Préparations de viande de volaille	
	5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes	
	5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces	
		tisées	11
	5.9.3.	Identification des produits	
	5.10.	Surgélation1	
c		uetage	
6.	-		
7.	Prin	cipaux points à contrôler et méthode d'évaluation	1

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE Tél. 02 43 39 93 13

Courriel: info@loue.fr

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 noire à peau blanche ou jaune, fermière élevée en plein air, abattue 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 (brochettes).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Picorage	Présence de grit	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Aménagement des parcours Au minimum 30 arbres ou arbust		Pas d'exigences
Entretien du parcours Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique		Pas d'exigences
Age d'abattage 150 jours minimum		Environ 70 jours maximum

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière élevée en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimentée avec 75 % de céréales minimum

4. TRAÇABILITE

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- ⇒ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- ⇒ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé selon le cas -,
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

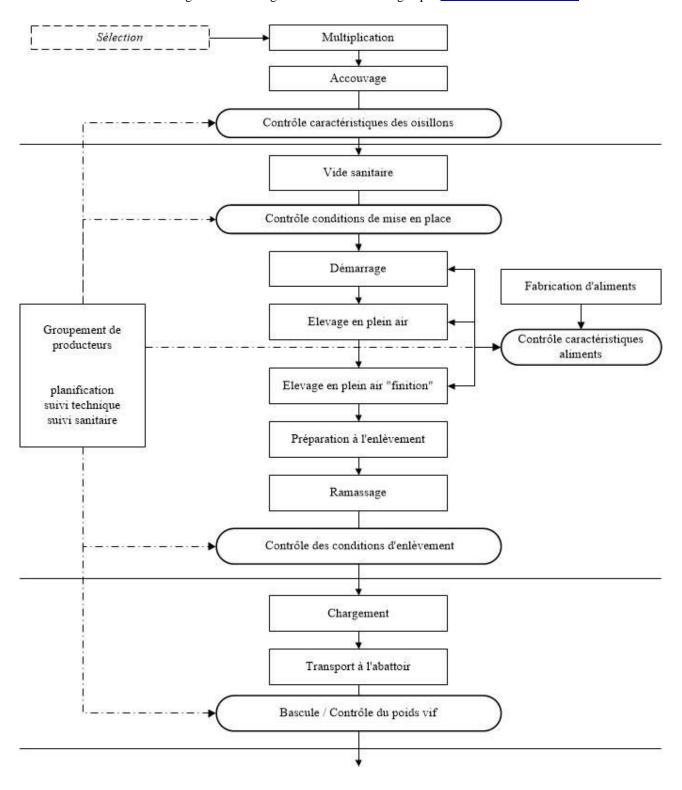
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

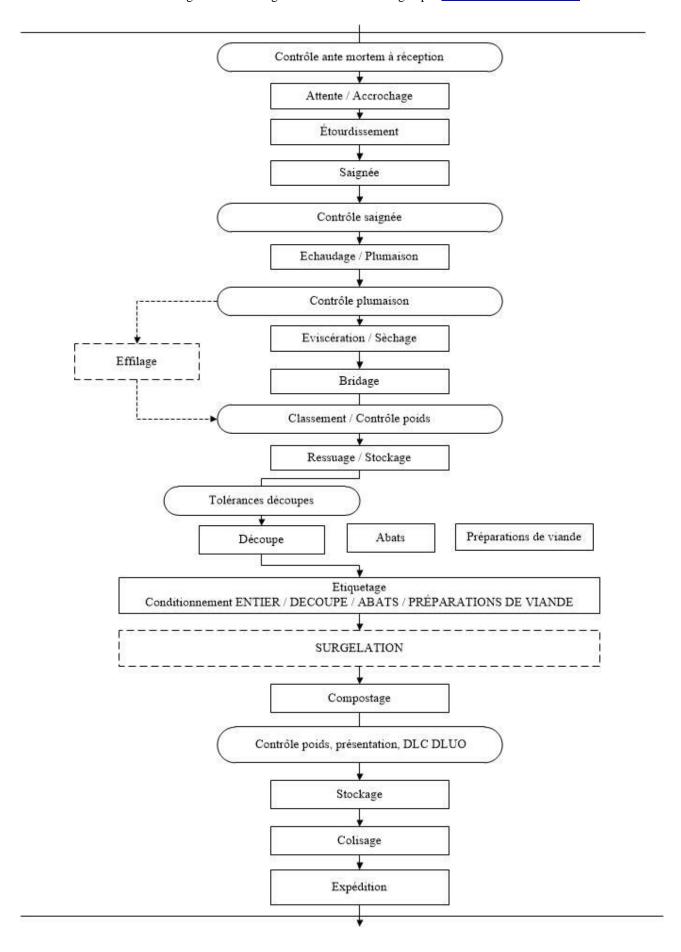
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplicati on / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
Organisation de production		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
Numéro de lot (par bande de		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une	Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
traçabilité ascendante / descendante	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





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 ceux de l'espèce « dinde de Noël » 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	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver défini.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>)
S6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable, apposée en élevage ou à l'abattoir.

Toute identification physique des volailles est
soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En
cas de décision d'identification physique des volailles,
l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)	<u>0,40 mètre</u>
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

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
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S17 (Cf. C48)	Aménagement des parcours (nombre d'arbres)	Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30</u> <u>arbres ou arbustes</u> .

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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
S20 (Cf. C56)	Age d'abattage	150 jours minimum

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. Principaux points a controler et methode d'evaluation

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S24	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

		Période de	démarra	je	ſ	Période d'e	ngraisseme	nt
	1 à 28 jours maxi.			3 jours axi.	64 à 105 jours maxi.		106 jours mini. et plus	
			Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grair	ns de céréa	ales et pro	duits déri	vés				
Céréales et dérivés (%)	30%	-	50%	-	70%		75%	
dont dérivés de céréales	-	5%	-	8%	-	11%	-	11%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	5%	10%	5%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	5%	5%	5%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	5%	5%	5%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines o	u fruits ole	éagineux e	t produits	dérivés				
Tourteaux de soja	0%	45%	0%	45%	0%	40%	0%	40%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines	de légumi	neuses et	produits o	lérivés				
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubero Pulpe, protéine de pomme de	cules et ra	cines et pr	oduits dé	rivés				
terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y cor	mpris four	rages gros	siers et pr	oduits déri	ivés			
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
	Minéraux (et produits	dérivés					
Minéraux	-	6%	-	6%	-	6%	-	6%

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)

JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/74 « 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 minimum

Avertissement:

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les <u>conditions de production</u> <u>communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur,</u> 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.	Déno	omination du label rouge	3
3.		ription du produit	
	3.1.	Présentation du produit	
	3.1. 3.2.	Comparaison avec le produit courant	
	3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	
		• •	
4.	,	abilitéabilité	
5.	Métl	ode d'obtention	5
	5.1.	Schéma de vie	5
	5.2.	Multiplication / Accouvage	8
	5.2.1.	Oisillons mis en place	
	5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	
	5.3.	Alimentation des volailles	
	5.4.	Élevage	
	5.4.1.	Provenance des volailles	
	5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	
		Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	
		Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	
		Parcours	
		Conditions sanitaires d'élevage	
		Traitements	
		Vide sanitaire	
		Enlèvement de la bande	
	5.4.6. 5.5.	Ramassage et transport	
	5.5.1.	Abattage	
	5.5.1. 5.5.2.	Abattage	
	5.5.2. 5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables	
	5.5.4.	Ressuage des carcasses	
	5.6.	Conditionnement des volailles entières	
	5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	
	5.7.1.	Critères particuliers à la découpe	
		Présentations possibles pour la découpe	
		Conditionnement et identification des découpes	
	5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	
	5.9.	Préparations de viande de volaille	
		Critères particuliers aux brochettes	
		Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces	
		isées	11
		Identification des produits	
	5.10.	Surgélation	11
6.	Étia	ıetage	. 11
7.	•	cipaux points à contrôler et méthode d'évaluation	
			12
Al	maexe I	: F 1211 O 2010112111211011	

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE

Tél. 02 43 39 93 13 Courriel: info@loue.fr

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 grise à croissance lente, à peau et pattes colorées, 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 ;
- 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).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	≥ 75 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Picorage	Présence de grit	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Parcours	2,5 m² réservés par pintade	Pas d'exigences
Aménagement des parcours Au minimum 30 arbres ou arbustes		Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences

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 minimum

4. Traçabilite

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- ⇒ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- ⇒ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot ;
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

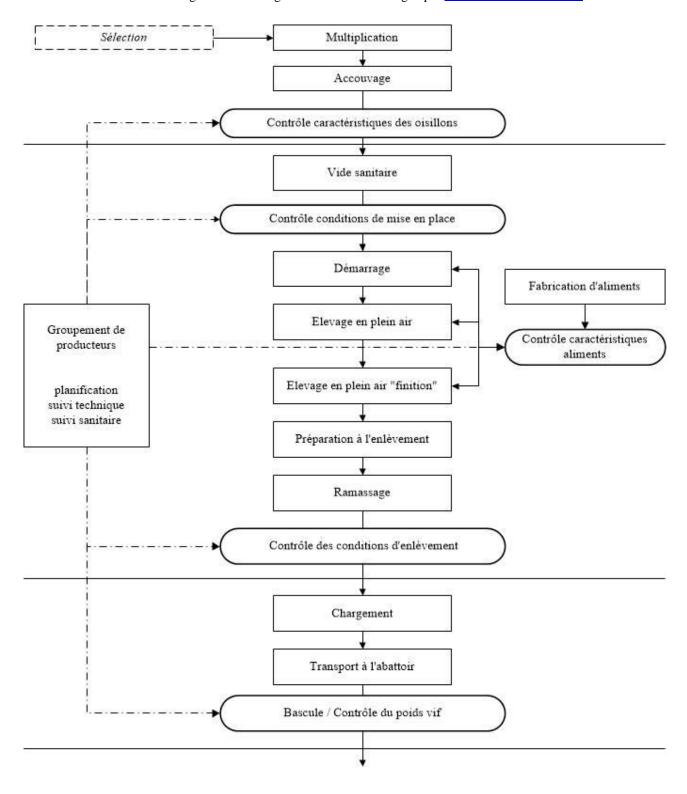
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

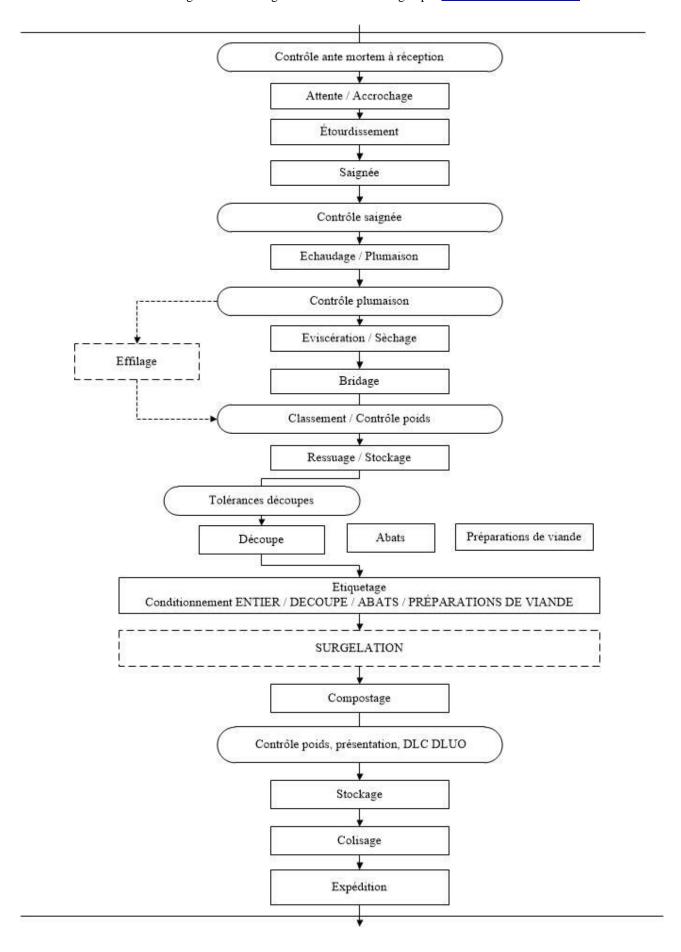
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplicati on / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
Organisation de production		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
Numéro de lot (par bande de		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une	Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
traçabilité ascendante / descendante	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S 1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de l'espèce « pintades » 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	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver défini.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S4 (Cf. C9)	Pourcentage de grains 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 75 %.
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>)
S6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifique

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
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)	<u>0,40 mètre</u>
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.	
S17 (Cf. C48)	Aménagement des parcours (nombre d'arbres)	Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30</u> <u>arbres ou arbustes</u> .	
S18 (Cf. C47)	Surface du parcours	Femelles : 2,5 m²/sujet Mâles : 3 m²/sujet	

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.	

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.	

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours	

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. Principaux points a controler et methode d'evaluation

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S23	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S24	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage		Période d'engraissement			
		urs maxi.	29 à 59 ma	-	-	mini. et us
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréal						
Céréales et produits dérivés (%)	50%	-	70%		75 %	
dont produits dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	11%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléa	gineux et	t produits d	lérivés*			
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	30%	0%	30%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumin	euses et	produits de	érivés			
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et rac Pulpe, protéine de pomme de	ines et pı	roduits déri	ivés			
terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourra	ages gros	siers et pro	oduits dé	rivés		
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minéraux et	produits	s dérivés				
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)

JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/74 « Canard de Barbarie fermier élevé en plein air »

<u>Caractéristiques certifiées communicantes</u>:

- Fermier élevé en plein air
- Durée d'élevage 70 jours minimum (femelles) 84 jours minimum (mâles)
- Alimenté avec 75 % de céréales minimum

Avertissement:

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les <u>conditions de production</u> <u>communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur,</u> 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.	Déno	omination du label rouge	3		
3.		ription du produit			
•	3.1.	Présentation du produit			
	3.1. 3.2.	Comparaison avec le produit courant			
	3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure			
		• • •			
4.	,	abilitéabilité			
5.	Métl	node d'obtention	5		
	5.1.	Schéma de vie	5		
	5.2.	Multiplication / Accouvage	8		
	5.2.1.	Oisillons mis en place			
	5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage			
	5.3.	Alimentation des volailles			
	5.4.	Élevage			
	5.4.1.	Provenance des volailles			
	5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments			
		Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage			
		Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage			
		Parcours			
		Conditions sanitaires d'élevage			
		Traitements			
		Vide sanitaire			
		Enlèvement de la bande			
	5.4.6. 5.5.	Ramassage et transport			
	5.5.1.	Attente avant abattage			
	5.5.1. 5.5.2.	Abattage			
	5.5.2. 5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables			
	5.5.4.	Ressuage des carcasses			
	5.6.	Conditionnement des volailles entières			
	5.7.	Découpe et conditionnement des découpes			
	5.7.1.	Critères particuliers à la découpe			
		Présentations possibles pour la découpe			
		Conditionnement et identification des découpes			
	5.8.	Abats et conditionnement des abats crus			
	5.9.	Préparations de viande de volaille			
		Critères particuliers aux brochettes			
		Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces			
		isées	. 11		
		Identification des produits			
	5.10.	Surgélation	. 11		
6.	Étia	uetage	. 11		
7.	•	cipaux points à contrôler et méthode d'évaluation			
		: Plan d'alimentation	. 12		
Al	maexe I	: F 1211 (1 2010)PH1211011	. 12		

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE Tél. 02 43 39 93 13

Courriel: info@loue.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Canard de Barbarie fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un canard mâle ou femelle à croissance lente, à peau crème et pattes colorées, fermier élevé en plein air, abattu à 70 jours minimum pour les femelles et 84 jours minimum pour les mâles.

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 (brochettes).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant	
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences	
Picorage	Présence de grit	Pas d'exigences	
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences	
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres ou arbustes	Pas d'exigences	
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	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 70 jours minimum (femelles) 84 jours minimum (mâles)
- Alimenté avec 75 % de céréales minimum

4. TRAÇABILITE

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- ⇒ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- ⇒ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot ;
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

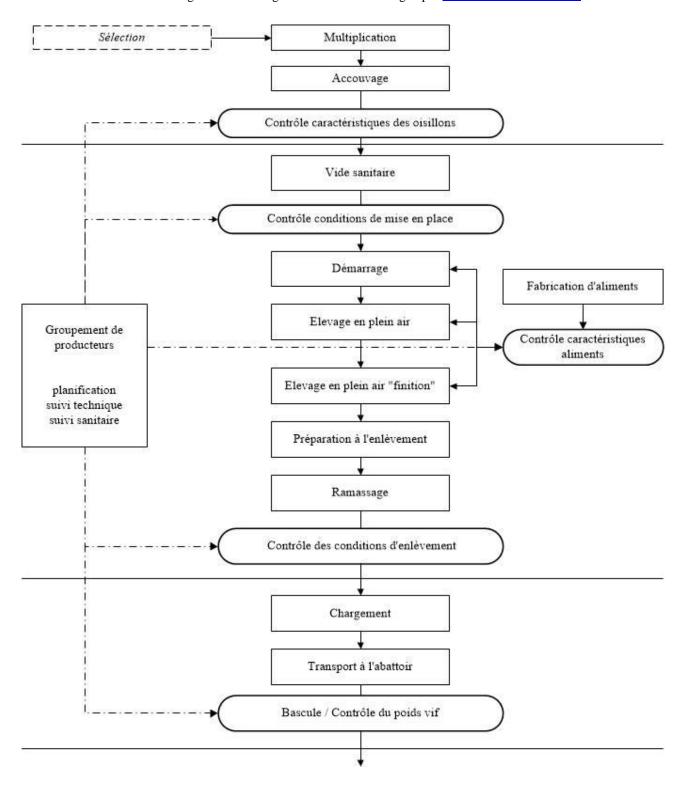
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

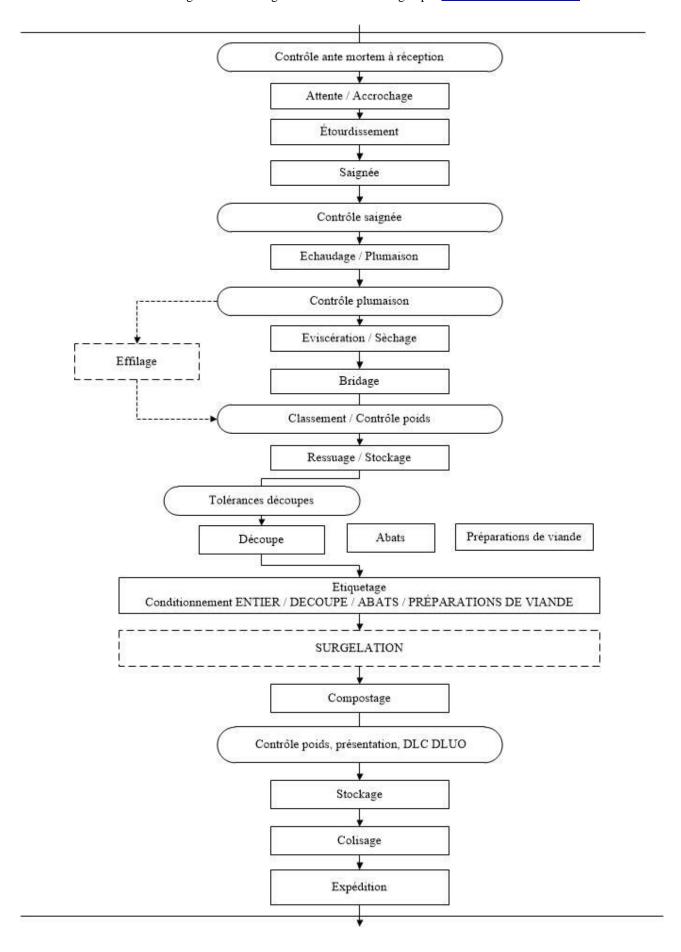
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplicati on / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
Organisation de production		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
Numéro de lot (par bande de		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une	Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
traçabilité ascendante / descendante	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1		Les croisements autorisés sont ceux de l'espèce « Canard de Barbarie » 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	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver défini.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S 3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (Cf. annexe 1)
S 6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifique

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
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)	<u>0,40 mètre</u>
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifique

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S17 (Cf. C48)	Aménagement des parcours (nombre d'arbres)	Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30</u> <u>arbres ou arbustes</u> .
S18 (Cf. C47)	Surface du parcours	<u>Femelles : 2,5 m²/sujet</u> <u>Mâles : 3 m²/sujet</u>

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.
S25	Recours à des pratiques spécifiques	Pour prévenir tout comportement agressif des canards, l'épointage du bec et des griffes peut être utilisé. Dans ce cas, il doit être pratiqué au couvoir (à l'infrarouge).

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S23 S24	Date limite de consommation (DLC) (Autres modes de présentation)	Documentaire Visuel

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage 1 à 35 jours maxi.		Période d'engraissement			ent
			36 à 58 jours maxi.		-	mini. et us
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréa	ales et pro	duits dériv	és			
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		75%	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	11%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléa	agineux el	t produits o	lérivés*			
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	30%	0%	30%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumi	neuses et	produits de	érivés			
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et rac Pulpe, protéine de pomme de	cines et pi	roduits déri	ivés			
terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés						
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minárouy	Minéraux et produits dérivés					
Minéraux é	-	5%	-	5%	-	5%

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)

JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/77 « Poulet noir fermier élevé en liberté »

Caractéristiques certifiées communicantes:

- Fermier élevé en liberté
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales minimum

Avertissement:

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les <u>conditions de production</u> <u>communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur</u>, 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

l.	Nom	du demandeur	. 3
2.	Déno	omination du label rouge	. 3
3.	Desc	ription du produit	. 3
	3.1.	Présentation du produit	
	3.2.	Comparaison avec le produit courant	
	3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	. 4
4.	Traç	abilité	. 4
5.	Métl	node d'obtention	. 5
	5.1.	Schéma de vie	
	5.2.	Multiplication / Accouvage	
	5.2.1.	Oisillons mis en place	. 8
	5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	. 8
	5.3.	Alimentation des volailles	. 8
	5.4.	Élevage	
	5.4.1.	Provenance des volailles	. 8
	5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	. 9
	5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	. 9
	5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	. 9
		Parcours	
	5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	10
	5.4.4.1.	Traitements	10
	5.4.4.2.	Vide sanitaire	10
		Enlèvement de la bande	
	5.4.6.	Ramassage et transport	
	5.5.	Abattage	
	5.5.1.	Attente avant abattage	
	5.5.2.	Abattage	
	5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables	
	5.5.4.	Ressuage des carcasses	
	5.6.	Conditionnement des volailles entières	
	5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	
	5.7.1.	Critères particuliers à la découpe	
		Présentations possibles pour la découpe	
		Conditionnement et identification des découpes	
	5.7.1.2. 5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	
	5.9.	Préparations de viande de volaille	
	5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes	
	5.9.1. 5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces	11
			11
	5.9.3.	isées Identification des produits	
	5.9.3. 5.10.	Surgélation	
6.	-	uetage	
7.	Prin	cipaux points à contrôler et méthode d'évaluation	12
Aı	nnexe 1	: Plan d'alimentation	13

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE Tél. 02 43 39 93 13

Courriel: info@loue.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet noir fermier élevé en liberté ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, à peau blanche et pattes noires, fermier élevé en liberté, abattu à 84 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 (brochettes).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation		Pas d'exigences
Perchage	Les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs d'une longueur minimum de 40 ml pour 400 m² de bâtiment	Pas d'exigences
Picorage Présence de grit		Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Parcours	Illimité avec 4 m² réservés par poulet	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres ou arbustes	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits	Pas d'exigences

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	
Age d'abattage	Minimum 84 jours	Environ 38 jours

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier élevé en liberté
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales minimum
- 4. TRAÇABILITE

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- ⇒ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- ⇒ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé selon le cas -,
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

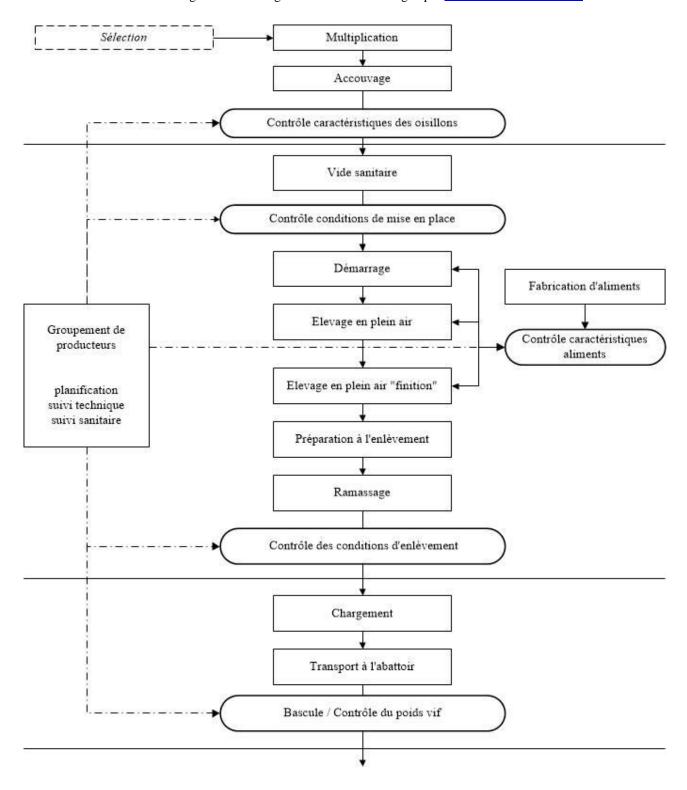
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

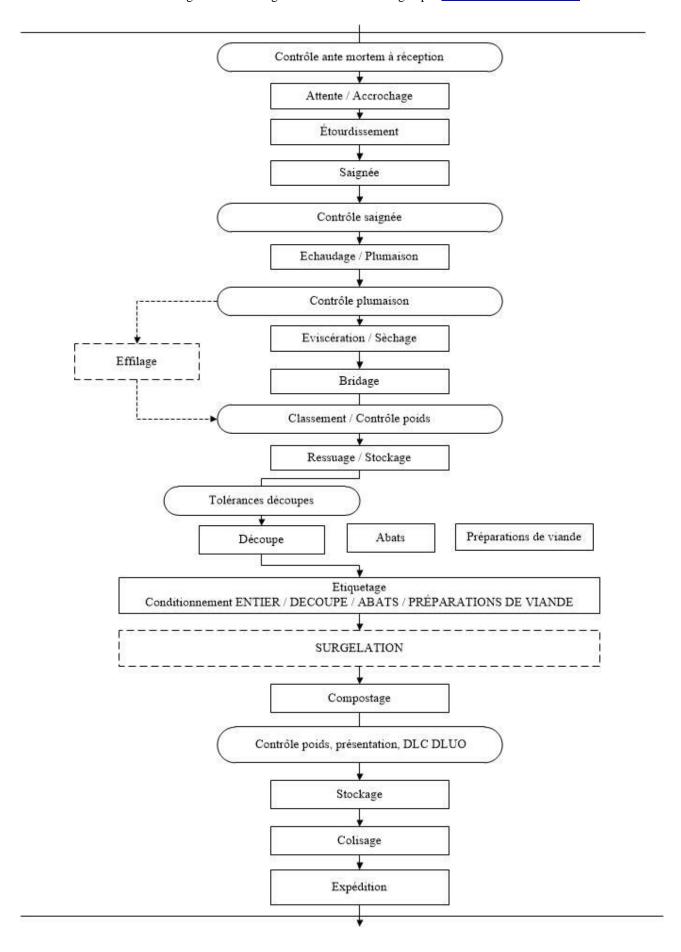
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplicati on / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
Organisation de production		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
Numéro de lot (par bande de		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une	Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
traçabilité ascendante / descendante	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





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 ceux de la catégorie « Poulets à pattes noires cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

	N°	Point à contrôler	Valeur-cible
•	S2	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S 3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>).
S6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable, apposée en élevage ou à l'abattoir.

Toute identification physique des volailles est
soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En
cas de décision d'identification physique des volailles,
l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)	<u>0,40 mètre</u>
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.
S13	Présence de perchoirs (Perchage)	Des perchoirs d'une longueur minimum de 40 mètres linéaires pour 400 m² de bâtiment sont mis à disposition des volailles, au moins durant la période d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>).

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

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

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S17 (Cf. C48)	Aménagement des parcours (nombre d'arbres)	Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30</u> <u>arbres ou arbustes</u> .

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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
S20 (Cf. C56)	Age d'abattage	84 jours minimum

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

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

	N°	Point à contrôler	Valeur-cible
•	S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGEPas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S23	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S24	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

		ode de	Pé	ériode d'ei	ngraisseme	ent
		arrage ours maxi.	29 à 5 ₀ ma	4 jours ixi.	-	mini. et us
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréa	les et pro	duits dériv	és			
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		75%	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	11%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléa	agineux e	t produits o	dérivés*			
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	30%	0%	30%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumir	neuses et	produits de	érivés			
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et rac Pulpe, protéine de pomme de	cines et p	roduits dér	ivés			
terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourr	ages gros	ssiers et pro	oduits dé	rivés		
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minéraux e	t produits	s dérivés				
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)

JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/81 « Poulet jaune fermier élevé en liberté »

Caractéristiques certifiées communicantes:

- Fermier élevé en liberté
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales minimum

Avertissement:

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les <u>conditions de production</u> <u>communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur</u>, 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.	Déno	omination du label rouge	3
3.	Desc	ription du produit	3
	3.1. 3.2. 3.3.	Présentation du produit	3
4.	Traç	abilité	4
5.	Métl	hode d'obtention	5
	5.1. 5.2. 5.2.1. 5.2.2.	Schéma de vie	8 8 8
	5.3. 5.4. 5.4.1.	Alimentation des volailles	8
	5.4.2. 5.4.2.1.	Sites d'élevage et bâtiments	9 9
	5.4.3. 5.4.4.	Parcours	9
	5.4.4.2. 5.4.5.	Vide sanitaire	0
	5.4.6.5.5.5.5.1.	Ramassage et transport	0.0
	5.5.2. 5.5.3. 5.5.4.	Abattage	1
	5.6. 5.7. 5.7.1.	Conditionnement des volailles entières	1
	5.7.1.2. 5.8.	Présentations possibles pour la découpe	1
	5.9. 5.9.1. 5.9.2.	Préparations de viande de volaille	1
	aromat 5.9.3. 5.10.	isées	1
6.	Étiqu	uetage1	2
7.	Prin	cipaux points à contrôler et méthode d'évaluation 1	2
A	nnexe 1	: Plan d'alimentation	3

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE Tél. 02 43 39 93 13

Courriel: info@loue.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en liberté »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, à peau et pattes jaunes, fermier élevé en liberté, abattu à 84 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 (brochettes).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence Produit label rouge		Produit courant
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation		Pas d'exigences
Perchage Les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs d'une longueur minimum de 40 ml pour 400 m² de bâtiment		Pas d'exigences
Picorage	Présence de grit	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Parcours	Illimité avec 4 m² réservés par poulet	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres ou arbustes	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits	Pas d'exigences

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	
Age d'abattage	Minimum 84 jours	Environ 38 jours

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier élevé en liberté
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales minimum

4. Traçabilite

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé selon le cas -,
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

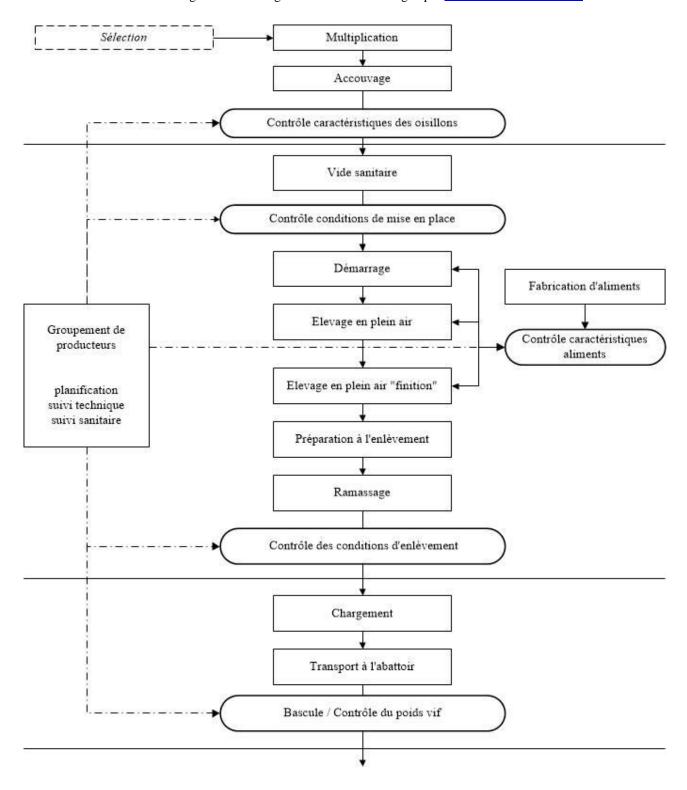
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

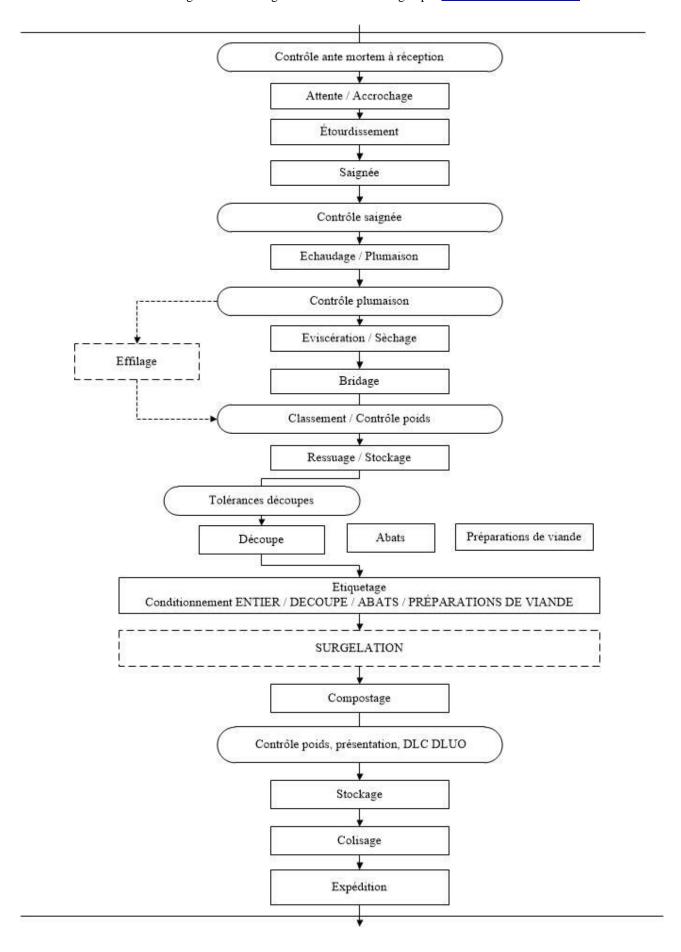
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplicati on / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
Organisation de production		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
Numéro de lot (par bande de		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une	Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
traçabilité ascendante / descendante	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





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 ceux de la catégorie « Poulets à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite	
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>)	
S 6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1	

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable, apposée en élevage ou à l'abattoir.

Toute identification physique des volailles est
soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En
cas de décision d'identification physique des volailles,
l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)	<u>0,40 mètre</u>
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.
S13	Présence de perchoirs (Perchage)	Des perchoirs d'une longueur minimum de 40 mètres linéaires pour 400 m² de bâtiment sont mis à disposition des volailles, au moins durant la période d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>).

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

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

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S17 (Cf. C48)	Aménagement des parcours (nombre d'arbres)	Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30</u> <u>arbres ou arbustes</u> .

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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
S20 (Cf. C56)	Age d'abattage	84 jours minimum

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

Surgélation **5.10.**

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGEPas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S23	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S24	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

		de de arrage	Pé	ériode d'ei	ngraisseme	ent
		ours maxi.	29 à 5 ₀ ma	-	•	mini. et us
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréa	les et pro	duits dériv	és			
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		75%	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	11%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléa	igineux el	t produits o	dérivés*			
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	30%	0%	30%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumir	neuses et	produits de	érivés			
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et rac Pulpe, protéine de pomme de	ines et p	roduits déri	ivés			
terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourr	ages gros	siers et pro	oduits dé	rivés		
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minéraux e	t produits	s dérivés				
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)

JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/82 « Poulet blanc fermier élevé en plein air »

<u>Caractéristiques certifiées communicantes</u>:

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

Avertissement:

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les <u>conditions de production</u> <u>communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur</u>, 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

l.	Nom	Nom du demandeur 3		
2.	Déno	omination du label rouge	. 3	
3.	Desc	ription du produit	. 3	
	3.2.	Présentation du produit	. 3	
4	3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure		
4. -	_	abilité		
5.		node d'obtention		
	5.1. 5.2.	Schéma de vie		
	5.2. 5.2.1.	Multiplication / Accouvage Oisillons mis en place		
		Homogénéité des volailles après élevage		
	5.3.	Alimentation des volailles		
		Élevage		
	5.4.1.	Provenance des volailles	. 8	
	5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments		
		Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage		
		Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage		
		Parcours Conditions sanitaires d'élevage		
		Traitements		
		Vide sanitaire		
		Enlèvement de la bande		
	5.4.6.	Ramassage et transport	10	
	5.5.	Abattage	10	
	5.5.1.	Attente avant abattage		
	5.5.2.	Abattage		
	5.5.3. 5.5.4.	Sélection et pesée des carcasses labellisables		
	5.5.4. 5.6.	Conditionnement des volailles entières		
	5.7.	Découpe et conditionnement des découpes		
	5.7.1.	Critères particuliers à la découpe		
	5.7.1.1.	Présentations possibles pour la découpe		
	5.7.1.2.	Conditionnement et identification des découpes		
	5.8.	Abats et conditionnement des abats crus		
	5.9.	Préparations de viande de volaille		
	5.9.1. 5.9.2.	Critères particuliers aux brochettes	П	
		Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces isées	11	
		Identification des produits		
	5.10.	Surgélation		
6.	Étia	uetage		
7.	-	cipaux points à contrôler et méthode d'évaluation		
		: Plan d'alimentation		
		• 1 1411 W 411111VIII4UVII •••••••••••••••••••••••••••••••••••	-/	

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE Tél. 02 43 39 93 13

Courriel: info@loue.fr

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 croissance lente, à peau et pattes blanches, 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 ;
- 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).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Picorage	Présence de grit	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres ou arbustes	Pas d'exigences
Entretien du parcours Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique		Pas d'exigences
Age d'abattage	Minimum 81 jours	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 81 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales minimum

4. TRAÇABILITE

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- ⇒ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- ⇒ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage ;
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

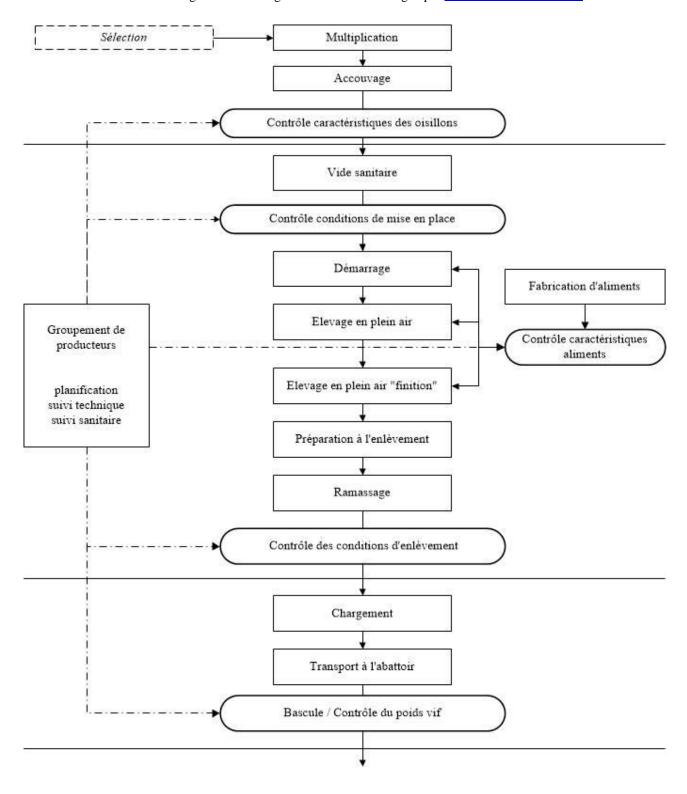
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

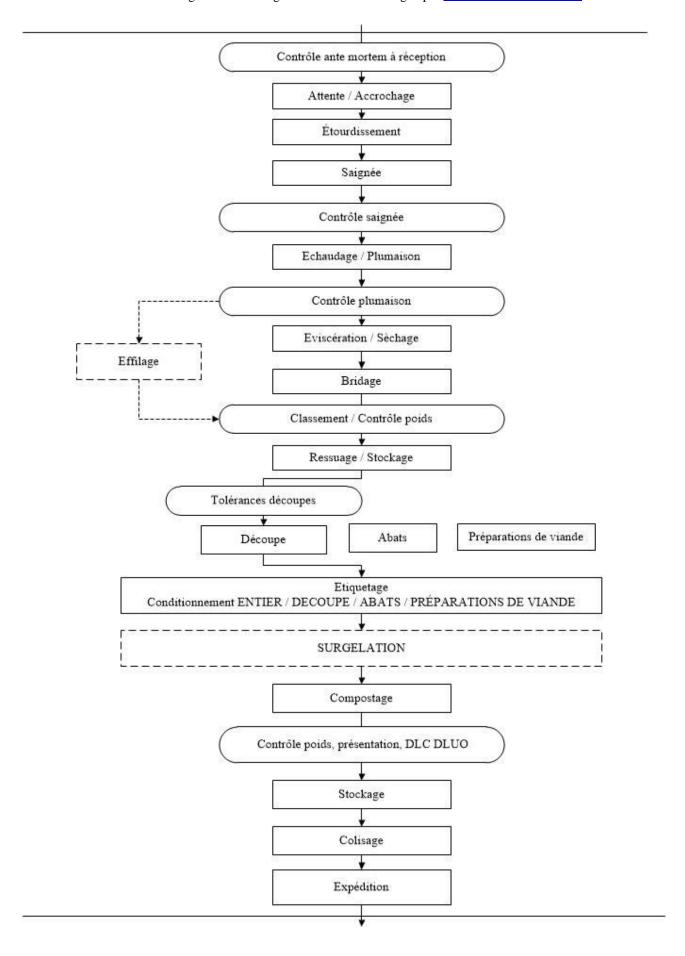
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplicati on / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
Organisation de production		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
Numéro de lot (par bande de		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une	Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
traçabilité ascendante / descendante	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





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 ceux de la catégorie « Poulets à pattes blanches non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>)
S 6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

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
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)	<u>0,40 mètre</u>
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

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

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, herbicides de synthèse ; les seuls produits autoris sont ceux prévus dans le cadre de l'agricultu biologique.	
S17 Aménagement des parco (nombre d'arbres)		Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30</u> <u>arbres ou arbustes</u> .	

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.		

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.	

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S23 Date limite de consommation (DLC)		Documentaire
S24 (Autres modes de présentation)		Visuel

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

		de de arrage	Pé	ériode d'ei	ngraisseme	ent
		urs maxi.	29 à 52 ma	-		mini. et us
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréal	es et pro	duits dériv	és			
Céréales et produits dérivés (%)	50%	-	70%		75%	
dont produits dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	11%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléa	gineux et	produits o	lérivés*			
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	30%	0%	30%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumin	euses et	produits de	érivés			
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et raci Pulpe, protéine de pomme de	nes et pr	oduits dér	ivés			
terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés						
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minéraux et produits dérivés						
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux

JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/84 « Oie fermière élevée en plein air »

<u>Caractéristiques certifiées communicantes</u>:

- Fermière élevée en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimentée avec 75 % de céréales minimum

Avertissement:

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les <u>conditions de production</u> <u>communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur</u>, 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.		ription du produit				
•	3.1.	Présentation du produit				
	3.1. 3.2.	Comparaison avec le produit courant				
	3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure				
		• •				
4.	,	abilitéabilité				
5.	Métl	node d'obtention	5			
	5.1.	Schéma de vie	5			
	5.2.	Multiplication / Accouvage	8			
	5.2.1.	Oisillons mis en place				
	5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage				
	5.3.	Alimentation des volailles				
	5.4.	Élevage				
	5.4.1.	Provenance des volailles				
	5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments				
		Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage				
		Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage				
		Parcours				
		Conditions sanitaires d'élevage Traitements				
		Vide sanitaire				
		Enlèvement de la bande				
	5.4.6.	Ramassage et transport				
	5.5.	Abattage				
	5.5.1.	Attente avant abattage				
	5.5.2.	Abattage				
	5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables				
	5.5.4.	Ressuage des carcasses				
	5.6.	Conditionnement des volailles entières				
	5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	11			
	5.7.1.	Critères particuliers à la découpe				
	5.7.1.1.	Présentations possibles pour la découpe	11			
	5.7.1.2.	Conditionnement et identification des découpes				
	5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	11			
	5.9.	Préparations de viande de volaille				
		Critères particuliers aux brochettes	11			
		Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces				
		isées				
		Identification des produits				
	5.10.	Surgélation				
6.	Étiq	uetage	11			
7.	Prin	cipaux points à contrôler et méthode d'évaluation	11			
4 1			12			

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE Tél. 02 43 39 93 13

Courriel: info@loue.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Oie fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une oie blanche à croissance lente, à peau blanc crème, fermière élevée en plein air, abattue 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 (brochettes).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Picorage	Présence de grit	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes 40 cm		Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres ou arbustes	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences
Age d'abattage Minimum 150 jours		Environ 68 jours

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière élevée en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimentée avec 75 % de céréales minimum

4. TRAÇABILITE

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- ⇒ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- ⇒ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé selon le cas -,
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

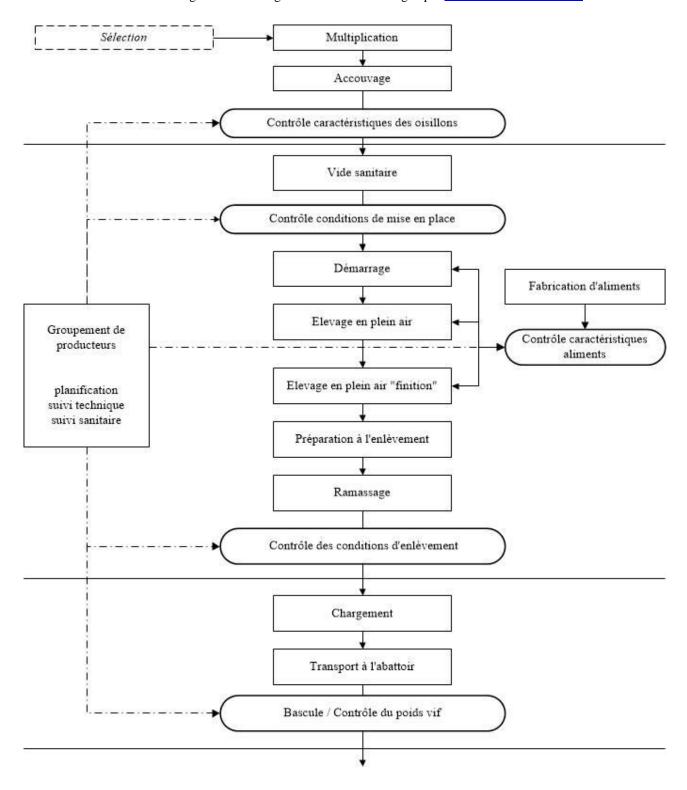
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

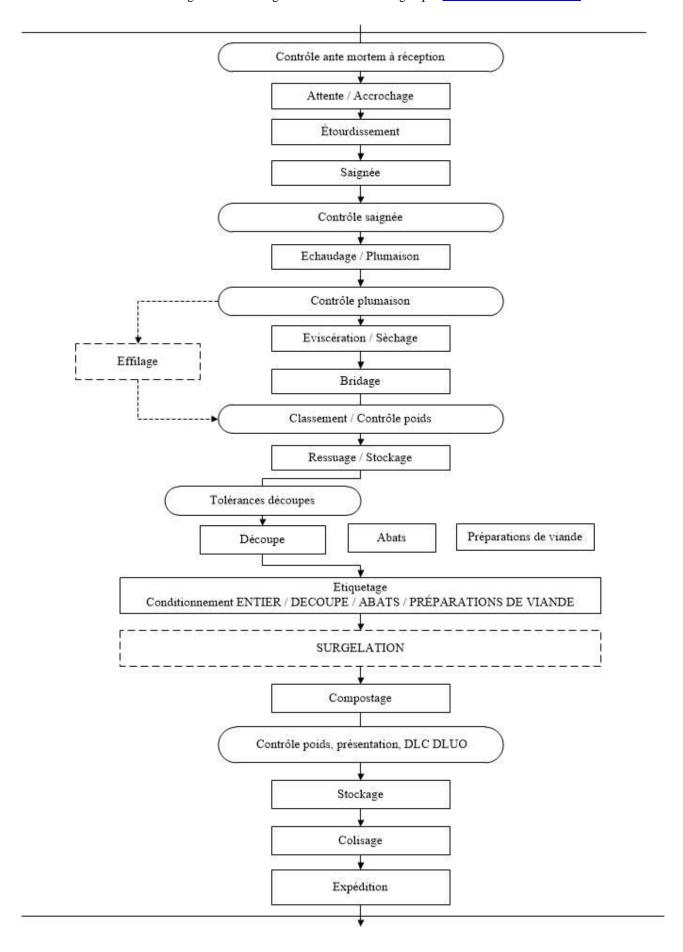
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplicati on / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
Organisation de production		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
Numéro de lot (par bande de		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une	Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
traçabilité ascendante / descendante	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





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 ceux de l'espèce « oie à rôtir » 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	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver défini.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S 3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>).
S6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable, apposée en élevage ou à l'abattoir.

Toute identification physique des volailles est
soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En
cas de décision d'identification physique des volailles,
l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)	<u>0,40 mètre</u>
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

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
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S17 (Cf. C48)	Aménagement des parcours (nombre d'arbres)	Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30</u> <u>arbres ou arbustes</u> .

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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
S20 (Cf. C56)	Age d'abattage	150 jours minimum

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S23	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S24	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

			Р	ériode d'e	ngraisseme	ent
		5 jours axi.	36 à 9	1 jours axi.	91 jours	mini. et us
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréale	s et pro	duits déri	ivés			
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		75%	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	11%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	5%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	5%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	5%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagi	neux, e	t produits	dérivés³	k		
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	30%	0%	30%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumine	uses et	produits	dérivés			
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racin	es et pr	oduits dé	rivés			
Pulpe, protéine de pomme de	00/	Ε0/	0%	Ε0/	00/	Ε0/
terre	0%		0% 0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrag	jes gros	siers et p	roduits d	érivés		
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minárous at	oroduita	dárivác				
Minéraux et	produits			E0/		E0/
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)

JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 16/88 « Chapon blanc fermier élevé en plein air »

<u>Caractéristiques certifiées communicantes</u>:

- Fermier élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5%)

Avertissement:

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les <u>conditions de production</u> <u>communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur</u>, 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.	Déno	omination du label rouge	3
3.		ription du produit	
•	3.1.	Présentation du produit	
	3.1. 3.2.	Comparaison avec le produit courant	
	3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	
4		• • •	
4.	,	abilité	
5.	Métl	ode d'obtention	5
	5.1.	Schéma de vie	5
	5.2.	Multiplication / Accouvage	
	5.2.1.	Oisillons mis en place	
	5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	
	5.3.	Alimentation des volailles	
	5.4.	Élevage	
	5.4.1.	Provenance des volailles	
	5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	
		Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	
		Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	
		Parcours	
		Conditions sanitaires d'élevage	
		Traitements	
		Vide sanitaire	
		Enlèvement de la bande	
	5.4.6. 5.5.	Ramassage et transport	
	5.5.1.	Abattage	
	5.5.1. 5.5.2.	Abattage	
	5.5.2. 5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables	
	5.5.4.	Ressuage des carcasses	
	5.6.	Conditionnement des volailles entières	
	5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	
	5.7.1.	Critères particuliers à la découpe	
		Présentations possibles pour la découpe	
		Conditionnement et identification des découpes	
	5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	
	5.9.	Préparations de viande de volaille	
		Critères particuliers aux brochettes	
		Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces	
		isées	11
		Identification des produits	
	5.10.	Surgélation	
6.	Étia	ietage	11
7.	•	cipaux points à contrôler et méthode d'évaluation	
Αì	nnexe l	: Plan d'alimentation	13

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE Tél. 02 43 39 93 13

Courriel: info@loue.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 à croissance lente, à peau blanche et pattes blanches, 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 (cœur, gésier et foie), frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles (brochettes).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	≥ 5 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Picorage	Présence de grit	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres ou arbustes	Pas d'exigences
Entretien du parcours Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique		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 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5%)

4. TRAÇABILITE

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- ⇒ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- → Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé selon le cas -,
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

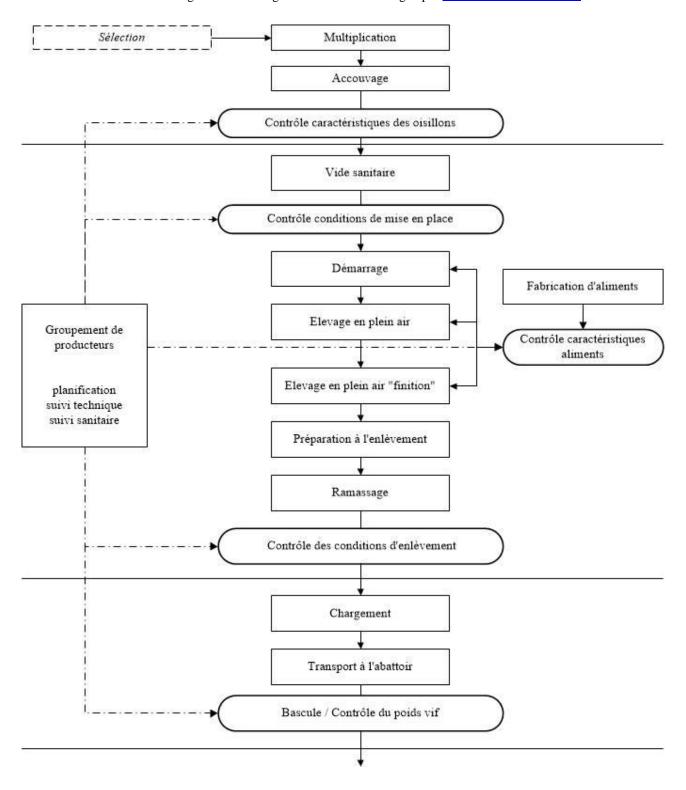
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

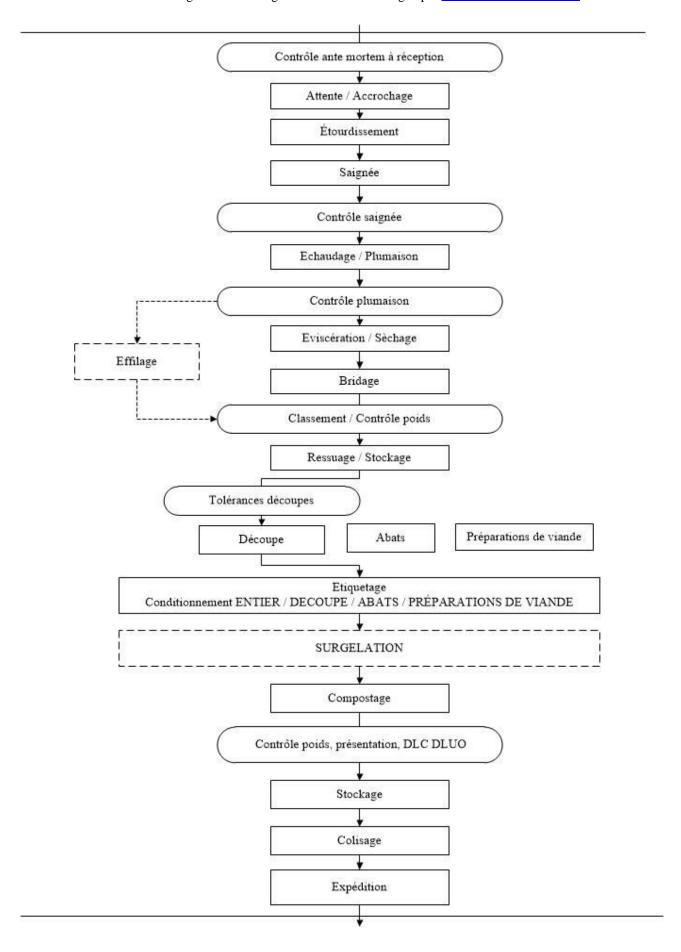
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplicati on / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
Organisation de production		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
Numéro de lot (par bande de		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une	Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
traçabilité ascendante / descendante	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





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 ceux de la catégorie « Poulets à pattes blanches non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>).
S 6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable, apposée en élevage ou à l'abattoir.

Toute identification physique des volailles est
soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En
cas de décision d'identification physique des volailles,
l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)	<u>0,40 mètre</u>
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S15	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 contiguë au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S17 (Cf. C48)	Aménagement des parcours (nombre d'arbres)	Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30</u> <u>arbres ou arbustes</u> .

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIOUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S23 S24	Date limite de consommation (DLC) (Autres modes de présentation)	Documentaire Visuel

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

		de de	Pér	iode d'engi	raissement		Période d	e finition
		arrage urs maxi.		7 jours axi.		21 jours axi.		ours et us
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de cé	éréales et prod	luits dérivés						
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		75%		80%	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	11%	-	12%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits	oléagineux et	produits dér	ivés*					
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	30%	0%	30%	0%	30%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légu	ımineuses et p	oroduits déri	vés					
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	racines et pro	oduits dérivé	es					
Pulpe, protéine de pomme de terre	de 0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fo	ourrages gross	iers et prodi	uits dérivé	ıs.				
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
	2 70	2.3	.	2.3	J .0	2 / 0	2 /0	270
Produits lait	iers et produit	s dérivés**						
Cf. CPC	-	-	-	-	-	-	5%	=
	ıx et produits	dérivés						
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%	-	5%

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)

^{**} La phase de finition aux produits laitiers est obligatoire. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75% minimum 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.

JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 51/88 « Poularde blanche fermière élevée en plein air »

<u>Caractéristiques certifiées communicantes</u>:

- Fermière élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5%)

Avertissement:

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les <u>conditions de production</u> <u>communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur</u>, 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

l.	Nom	du demandeur	, 3
2.	Déno	omination du label rouge	. 3
3.	Desc	ription du produit	. 3
	3.1.	Présentation du produit	. 3
	3.2.	Comparaison avec le produit courant	. 3
	3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	. 4
4.	Traç	abilité	. 4
5.	Métl	node d'obtention	. 5
	5.1.	Schéma de vie	
	5.2.	Multiplication / Accouvage	8
	5.2.1.	Oisillons mis en place	8
	5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	8
	5.3.	Alimentation des volailles	
	5.4.	Élevage	8
	5.4.1.	Provenance des volailles	8
	5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	9
	5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	9
	5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	9
		Parcours	
	5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	10
	5.4.4.1.	Traitements	
		Vide sanitaire	
		Enlèvement de la bande	
	5.4.6.	Ramassage et transport	
	5.5.	Abattage	
	5.5.1.	Attente avant abattage	
	5.5.2.	Abattage	
	5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables	
	5.5.4.	Ressuage des carcasses	
	5.6.	Conditionnement des volailles entières	
	5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	
	5.7.1.	Critères particuliers à la découpe	
		Présentations possibles pour la découpe	
		Conditionnement et identification des découpes	
	5.7.1.2. 5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	
	5.9.	Préparations de viande de volaille	
	5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes	
	5.9.1. 5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces	11
		isées	11
	5.9.3.		
	5.9.3. 5.10.	Identification des produits	
_			
6.	-	uetage	
7.		cipaux points à contrôler et méthode d'évaluation	
Aı	nnexe 1	: Plan d'alimentation	13

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE Tél. 02 43 39 93 13

Courriel: info@loue.fr

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 croissance lente, à pattes et peau blanches, 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 ;
- 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).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	≥ 5 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Picorage	Présence de grit	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres ou arbustes	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences

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
- Alimenté avec 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5%)

4. Traçabilite

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- ⇒ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- ⇒ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé selon le cas -,
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

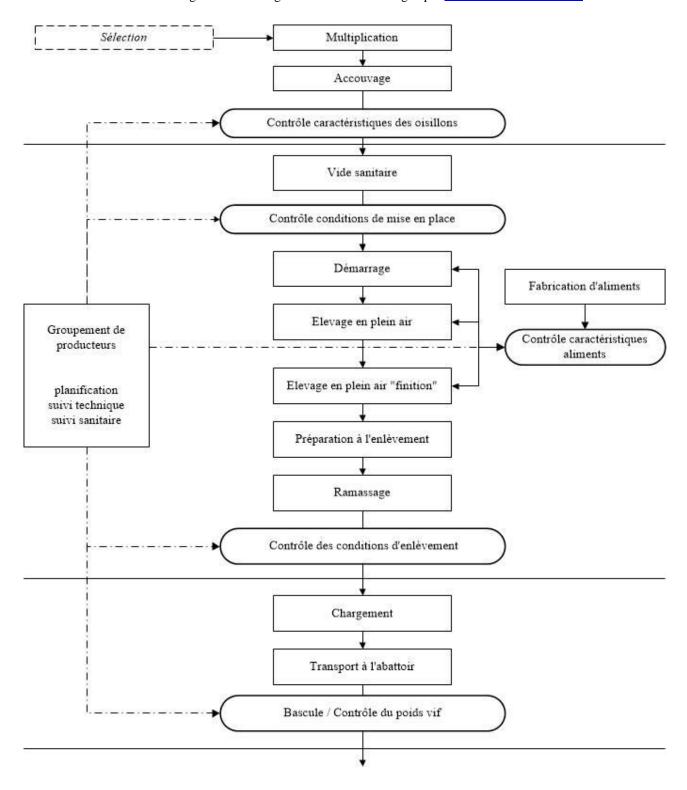
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

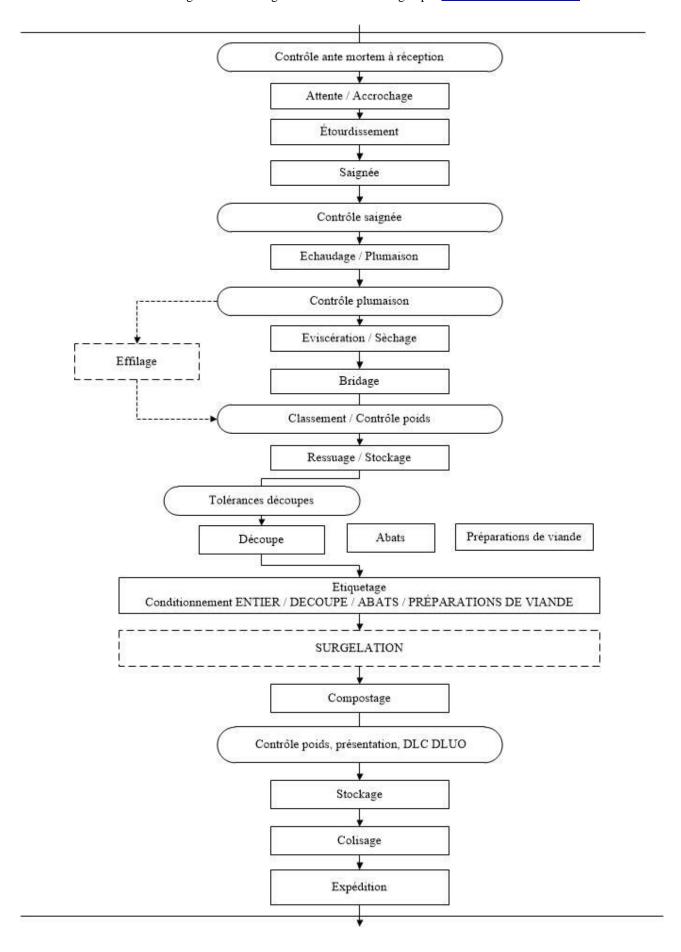
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplicati on / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
Organisation de production		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
Numéro de lot (par bande de		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une	Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
traçabilité ascendante / descendante	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1		Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Poulets à pattes blanches non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S 3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>).
S6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable, apposée en élevage ou à l'abattoir.

Toute identification physique des volailles est
soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En
cas de décision d'identification physique des volailles,
l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)	<u>0,40 mètre</u>
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S15	Conditions de finition	Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement de façon à maîtriser l'apparition de la maturité sexuelle. Sur prescription vétérinaire, il est également possible de conserver tout ou partie du lot de poulardes en courette contiguë au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S17 (Cf. C48)	Aménagement des parcours (nombre d'arbres)	Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30</u> <u>arbres ou arbustes</u> .

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S23	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S24	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

		de de arrage	Péri	ode d'engr	aissement	:	Période d	le finition
		urs maxi.	29 à 72 max		73 à 10 ma		•	ours et Ius
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de cé	réales et prod	luits dérivés						
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		75%		80%	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	12%	-	12%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits o	oléagineux et	produits dér	ivés*					
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	30%	0%	30%	0%	30%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légu	mineuses et p	roduits déri	vés					
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et		oduits dérivé	s					
Pulpe, protéine de pomme d terre	ie 0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fo	urrages gross	iers et produ	uits dérivés					
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Produits lait	iers et produit	s dérivés**						
Cf. CPC	-	-	-	-	-	-	5%	-
Minérau	x et produits	dérivés						
Minéraux	_	5%		5%		5%		5%

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux) ** La phase de finition aux produits laitiers est obligatoire. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75% minimum 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.

JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 52/88 « Poulet blanc fermier de 100 jours élevé en liberté »

<u>Caractéristiques certifiées communicantes</u>:

- 1- Fermier élevé en liberté
- 2- Durée d'élevage 100 jours minimum
- 3- Alimenté avec 75 % de céréales

ou

3bis- Alimenté avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%)

Avertissement:

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les <u>conditions de production</u> <u>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.</u>

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

l.	Nom	du demandeur	. 3
2.	Déno	omination du label rouge	. 3
3.		ription du produit	
•			
	3.1.	Présentation du produit	
	3.2.	Comparaison avec le produit courant	
	3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	
4.	Traç	abilité	. 4
5.	Métl	node d'obtention	. 5
	5.1.	Schéma de vie	. 6
	5.2.	Multiplication / Accouvage	
	5.2.1.	Oisillons mis en place	. 8
	5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	
	5.3.	Alimentation des volailles	
	5.4.	Élevage	. 8
	5.4.1.	Provenance des volailles	. 8
	5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	. 9
	5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	. 9
	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	10
	5.4.4.1.	Traitements	10
	5.4.4.2.	Vide sanitaire	10
	5.4.5.	Enlèvement de la bande	10
	5.4.6.	Ramassage et transport	10
	5.5.	Abattage	10
	5.5.1.	Attente avant abattage	10
	5.5.2.	Abattage	
	5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables	
	5.5.4.	Ressuage des carcasses	
	5.6.	Conditionnement des volailles entières	
	5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	
	5.7.1.	Critères particuliers à la découpe	
		Présentations possibles pour la découpe	
	5.7.1.2.	Conditionnement et identification des découpes	
	5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	
	5.9.	Préparations de viande de volaille	
	5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes	11
	5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces	
		isées	
	5.9.3.	Identification des produits	
	5.10.	Surgélation	12
6.	Étiq	uetage	12
7.	Prin	cipaux points à contrôler et méthode d'évaluation	12

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE Tél. 02 43 39 93 13

Courriel: info@loue.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier de 100 jours élevé en liberté »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, à peau et pattes blanches, fermier élevé en liberté, abattu à 100 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 (brochettes).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Perchage	Les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs d'une longueur minimum de 40 ml pour 400 m² de bâtiment	Pas d'exigences
Picorage	Présence de grit	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes 40 cm		Pas d'exigences
Parcours Illimité avec 4 m² réservés par poulet		Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres ou arbustes	Pas d'exigences
Entretien du parcours Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits		Pas d'exigences

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	
Age d'abattage	Minimum 100 jours	Environ 38 jours

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- 1- Fermier élevé en liberté
- 2- Durée d'élevage 100 jours minimum

La 3^e caractéristique certifiée communicante est retenue parmi les 2 options suivantes, selon la formule d'aliments utilisée :

3- Alimenté avec 75 % de céréales

 Ω_{11}

3bis - Alimenté avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%)

4. TRAÇABILITE

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- ⇒ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- ⇒ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé selon le cas -,
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

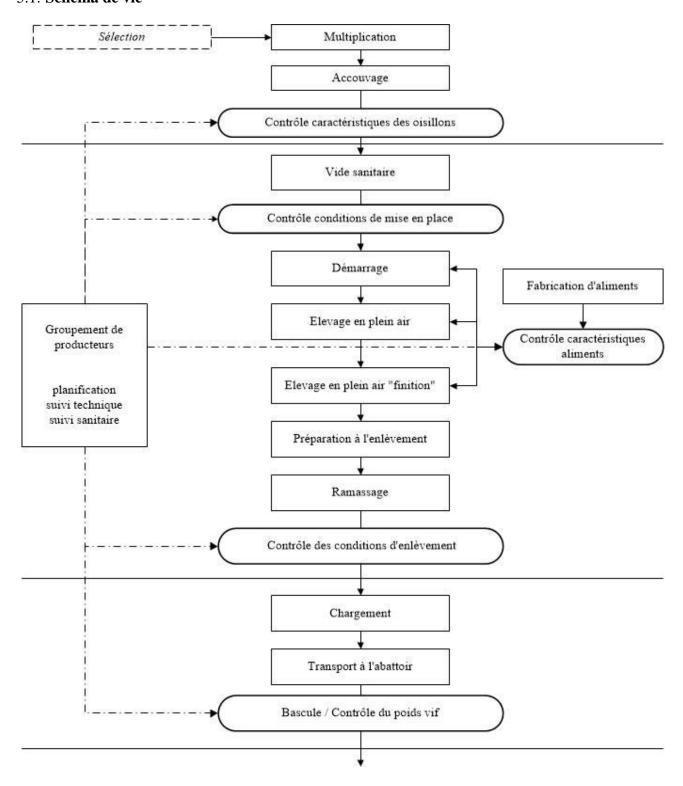
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

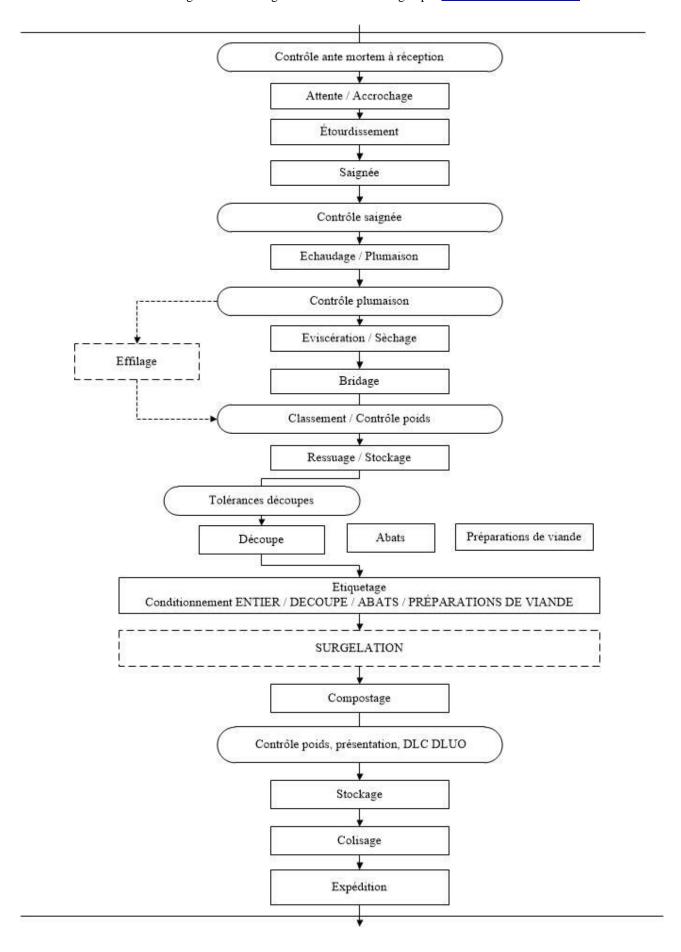
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplicati on / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
Organisation de production		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
Numéro de lot (par bande de	Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment Bon de livraison aliment	Référence fabricant Composition aliment Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
traçabilité ascendante / descendante	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





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 ceux de la catégorie « Poulets à pattes blanches non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>)
S 6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable, apposée en élevage ou à l'abattoir.

Toute identification physique des volailles est
soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En
cas de décision d'identification physique des volailles,
l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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		
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum		
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.		
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)	<u>0,40 mètre</u>		
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.		
S13	Présence de perchoirs (Perchage)	Des perchoirs d'une longueur minimum de 40 mètres linéaires pour 400 m² de bâtiment sont mis à disposition des volailles, au moins durant la période d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>).		

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

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

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.		
S17 (Cf. C48)	Aménagement des parcours (nombre d'arbres)	Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30</u> <u>arbres ou arbustes</u> .		

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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
S20 (Cf. C56)	Age d'abattage	100 jours minimum

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

Surgélation **5.10.**

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGEPas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S23	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S24	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

1 à 28 jo Mini es et prod 50% - 5% 5% 0% 0%	mrage murs maxi. Maxi luits dérivés - 8% 45% 45% 10% 5% 5% produits dér	29 à 6 ma Mini 70% - 5% 5% 0% 0%	ode d'engra 2 jours 2 jours Maxi 11% 65% 65% 10% 5%	98 A SA A	4 jours		Maxi 11% 80% 80% 10% 5%
s et prod 50% - 5% 5% 0% 0% 0% ineux et	uits dérivés - 8% 45% 45% 10% 5%	70% - 5% 5% 0% 0%	11% 65% 65% 10% 5%	75% - 5% 5% 0% 0%	11% 75% 75% 10% 5%	75% - 5% 5% 0%	11% 80% 80% 10%
50% - 5% 5% 0% 0% 0% ineux et	- 8% 45% 45% 10% 5%	70% - 5% 5% 0% 0%	65% 65% 10% 5%	- 5% 5% 0% 0%	75% 75% 10% 5%	- 5% 5% 0%	80% 80% 10%
5% 5% 0% 0% 0% ineux et	45% 45% 10% 5% 5%	- 5% 5% 0% 0%	65% 65% 10% 5%	- 5% 5% 0% 0%	75% 75% 10% 5%	- 5% 5% 0%	80% 80% 10%
5% 0% 0% 0% ineux et	45% 45% 10% 5% 5%	5% 0% 0% 0%	65% 65% 10% 5%	5% 0% 0%	75% 75% 10% 5%	5% 5% 0%	80% 80% 10%
5% 0% 0% 0% ineux et	45% 10% 5% 5%	5% 0% 0% 0%	65% 10% 5%	5% 0% 0%	75% 10% 5%	5% 0%	80% 10%
0% 0% 0% ineux et	10% 5% 5%	0% 0% 0%	10% 5%	0% 0%	10% 5%	0%	10%
0% 0% ineux et	5% 5%	0% 0%	5%	0%	5%		
0% ineux et	5%	0%				0%	5%
ineux et			5%	0%	5%		
	produits dér				2.0	0%	5%
0%		ivés*					
	35%	0%	30%	0%	30%	0%	30%
0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
uses et p	roduits dériv	vés					
0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
nes et pro	oduits dérivé	s					
0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
ges grossi	iers et produ	uits dérivés	6				
0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
t produits	s dérivés **						
-	-	_	-	-	-	5%	-
produits (dérivés						
-	5%	-	5%	-	5%	-	5%
	0% 0% 0% 0% 0% owness et pro 0% 0% ges gross 0% t produits	0% 35% 0% 15% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 4% suses et produits dérivé 0% 10% nes et produits dérivé 0% 5% 0% 5% 0% 5% des grossiers et produ 0% 5% t produits dérivés **	0% 35% 0% 0% 15% 0% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 4% 0% ow 4% 0% ow 10% 0% ow 5% 0%	0% 35% 0% 30% 0% 15% 0% 15% 0% 15% 0% 15% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 4% 0% 4% 0% 4% 0% 10% 0% 10% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%	0% 35% 0% 30% 0% 0% 15% 0% 15% 0% 0% 15% 0% 0% 0% 0% 5% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 5% 0% 0% 4% 0% 4% 0% suses et produits dérivés 0% 10% 0% nes et produits dérivés 0% 5% 0% 0% 5% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 5% 0%	0% 35% 0% 30% 0% 30% 0% 30% 0% 30% 0% 30% 0% 30% 0% 30% 0% 30% 0% 15% 0% 15% 0% 15% 0% 15% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 4% 0% 4% 0% 4% 0% 4% 0% 4% 0% 4% 0% 4% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%	0% 35% 0% 30% 0% 30% 0% 30% 0% 0% 0% 0% 0% 15% 0% 15% 0% 15% 0% 15% 0% 0% 15% 0% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 4% 0% 4% 0% 4% 0% 0% 10% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 5% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)

^{**} La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75% minimum 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.

JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 14/94 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air »

<u>Caractéristiques certifiées communicantes</u>:

- Fermier élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5%)

Avertissement:

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les <u>conditions de production</u> <u>communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur</u>, 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

l.	Nom	du demandeur	. 3
2.	Déno	omination du label rouge	. 3
3.	Desc	ription du produit	. 3
	3.1.	Présentation du produit	
	3.2.	Comparaison avec le produit courant	
	3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	. 4
4.	Traç	abilité	. 4
5.	Métl	node d'obtention	. 5
	5.1.	Schéma de vie	
	5.2.	Multiplication / Accouvage	
	5.2.1.	Oisillons mis en place	. 8
	5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	. 8
	5.3.	Alimentation des volailles	. 8
	5.4.	Élevage	. 8
	5.4.1.	Provenance des volailles	. 9
	5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	, 9
	5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	. 9
	5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	. 9
		Parcours	
	5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	10
	5.4.4.1.	Traitements	10
	5.4.4.2.	Vide sanitaire	10
		Enlèvement de la bande	
	5.4.6.	Ramassage et transport	
	5.5.	Abattage	
	5.5.1.	Attente avant abattage	
	5.5.2.	Abattage	
	5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables	
	5.5.4.	Ressuage des carcasses	
	5.6.	Conditionnement des volailles entières	
	5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	
	5.7.1.	Critères particuliers à la découpe	
		Présentations possibles pour la découpe	
		Conditionnement et identification des découpes	
	5.7.1.2. 5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	
	5.9.	Préparations de viande de volaille	
	5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes	
	5.9.1. 5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces	11
		<u> </u>	11
		isées Identification des produits	
	5.9.3. 5.10.	Surgélation des produits	
6.	-	uetage	
7.	Prin	cipaux points à contrôler et méthode d'évaluation	12
Aı	nnexe 1	: Plan d'alimentation	13

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE Tél. 02 43 39 93 13

Courriel: info@loue.fr

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 à croissance lente, à pattes et peau colorées, 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 (cœur, gésier et foie), frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles (brochettes).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant	
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	≥ 75 %	Pas d'exigences	
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	≥ 5 %	Pas d'exigences	
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences	
Picorage	Présence de grit	Pas d'exigences	
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences	
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres ou arbustes	Pas d'exigences	
Entretien du parcours Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits		Pas d'exigences	

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique		

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 minimum, finition aux produits laitiers (5%)

4. Traçabilite

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- ⇒ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- ⇒ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé selon le cas -,
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

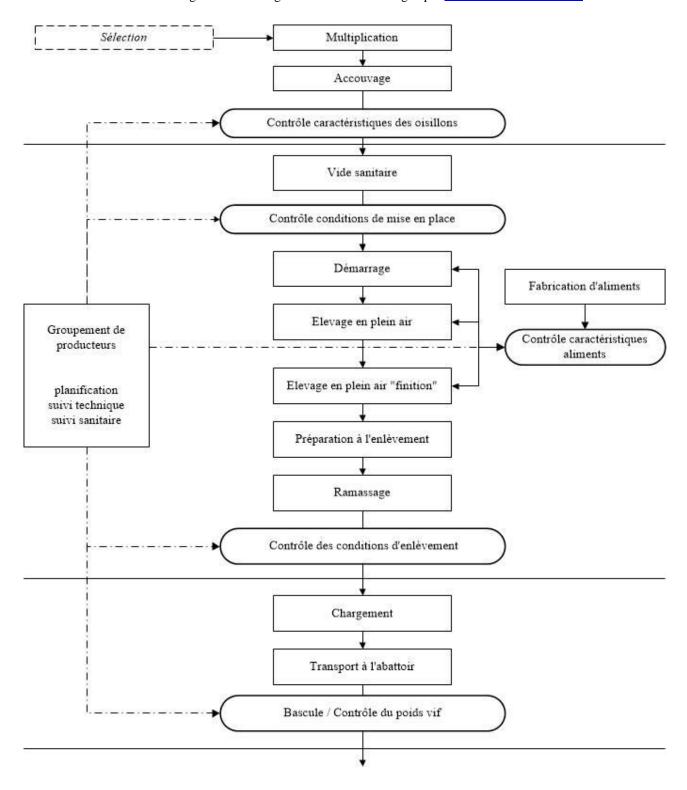
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

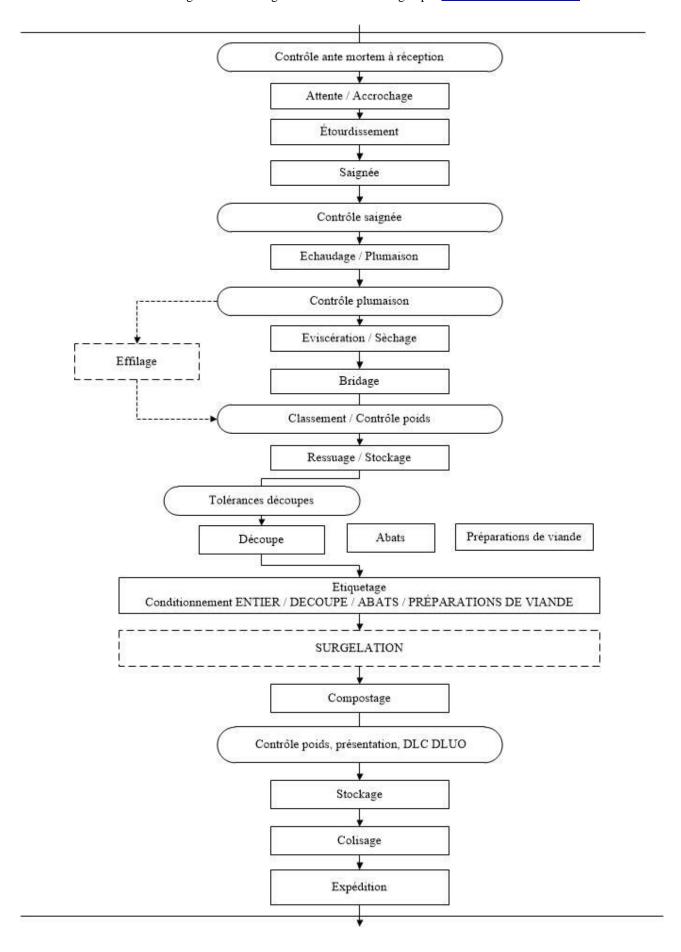
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplicati on / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





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 ceux de l'espèce « pintades » 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	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver défini.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S4 (Cf. C9)	Pourcentage de grains 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 75 %.
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>).
S6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable, apposée en élevage ou à l'abattoir. Toute identification physique des volailles est soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En cas de décision d'identification physique des volailles, l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)	<u>0,40 mètre</u>
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	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 de pintade en courette contiguë au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S17 (Cf. C48)	Aménagement des parcours (nombre d'arbres)	Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30</u> <u>arbres ou arbustes</u> .

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

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

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S23	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S24	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

		de de	Pér	iode d'engi	raissement		Période d	e finition
		arrage ours maxi.		7 jours axi.		21 jours axi.		ours et us
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de cé	réales et proc	duits dérivés						
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		75%		80%	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	11%	-	12%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits	oléagineux et	produits dér	ivés*					
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	30%	0%	30%	0%	30%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légu	mineuses et p	oroduits déri	vés					
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et		oduits dérivé	es					
Pulpe, protéine de pomme de terre	de 0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fo	ourrages gross	siers et prodi	uits dérivé	ıs.				
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
2025	• 70	2.0	0.70	2 70	• 70	2 70	0.70	2 / 0
Produits lait	iers et produit	ts dérivés**						
Cf. CPC	-	-	-	-	-	-	5%	-
Minérau	ıx et produits	dérivés						
Minéraux	-	5%	_	5%	-	5%	_	5%

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)** La phase de finition aux produits laitiers est obligatoire. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75% minimum 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.

JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/98 « Dinde de découpe fermière élevée en plein air »

<u>Caractéristiques certifiées communicantes</u>:

- Fermière élevée en plein air
- Durée d'élevage 98 jours minimum femelles 126 jours minimum - mâles
- Alimentée avec 70 % minimum de céréales

Avertissement:

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

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

SOMMAIRE

1.	Nom	du demandeur	3
2.	Déno	omination du label rouge	3
3.		ription du produit	
•	3.1.	Présentation du produit	
	3.1. 3.2.	Comparaison avec le produit courant	
	3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	
		• •	
4.	,	abilitéabilité	
5.	Métl	node d'obtention	5
	5.1.	Schéma de vie	5
	5.2.	Multiplication / Accouvage	8
	5.2.1.	Oisillons mis en place	
	5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	
	5.3.	Alimentation des volailles	
	5.4.	Élevage	
	5.4.1.	Provenance des volailles	
	5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	
		Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	
		Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	
		Parcours	
		Conditions sanitaires d'élevage	
		Traitements	
		Vide sanitaire	
		Enlèvement de la bande	
	5.4.6. 5.5.	Ramassage et transport	
	5.5.1.	Attente avant abattage	
	5.5.1. 5.5.2.	Abattage	
	5.5.2. 5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables	
	5.5.4.	Ressuage des carcasses	
	5.6.	Conditionnement des volailles entières	
	5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	
	5.7.1.	Critères particuliers à la découpe	
		Présentations possibles pour la découpe	
		Conditionnement et identification des découpes	
	5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	
	5.9.	Préparations de viande de volaille	
		Critères particuliers aux brochettes	
		Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces	,
		isées	. 11
		Identification des produits	
	5.10.	Surgélation	
6.	Étia	uetage	. 11
7.	•	cipaux points à contrôler et méthode d'évaluation	
			. 12
ΑÌ	ппехе Г	: F120 O 2000P0121100	. 12

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE Tél. 02 43 39 93 13

Courriel: info@loue.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Dinde de découpe fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une dinde à croissance lente, à peau blanche, fermière élevée en plein air, abattue à 98 jours minimum pour les femelles et 126 jours pour les mâles.

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

- 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).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Picorage	Présence de grit	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes 40 cm		Pas d'exigences
Aménagement des parcours Au minimum 30 arbres ou arbustes		Pas d'exigences
Entretien du parcours Sans engrais ni herbicides of synthèse : les seuls produit autorisés sont ceux prévus dan cadre de l'agriculture biologi		Pas d'exigences

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière élevée en plein air
- Durée d'élevage 98 jours minimum femelles 126 jours minimum - mâles
- Alimentée avec 70 % de céréales minimum

4. Traçabilite

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- ⇒ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- ⇒ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage,
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

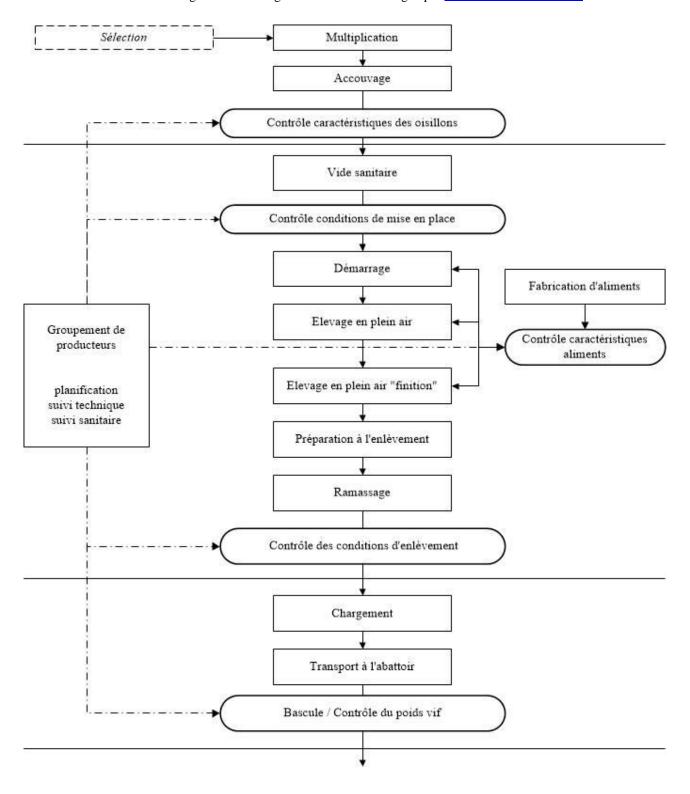
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

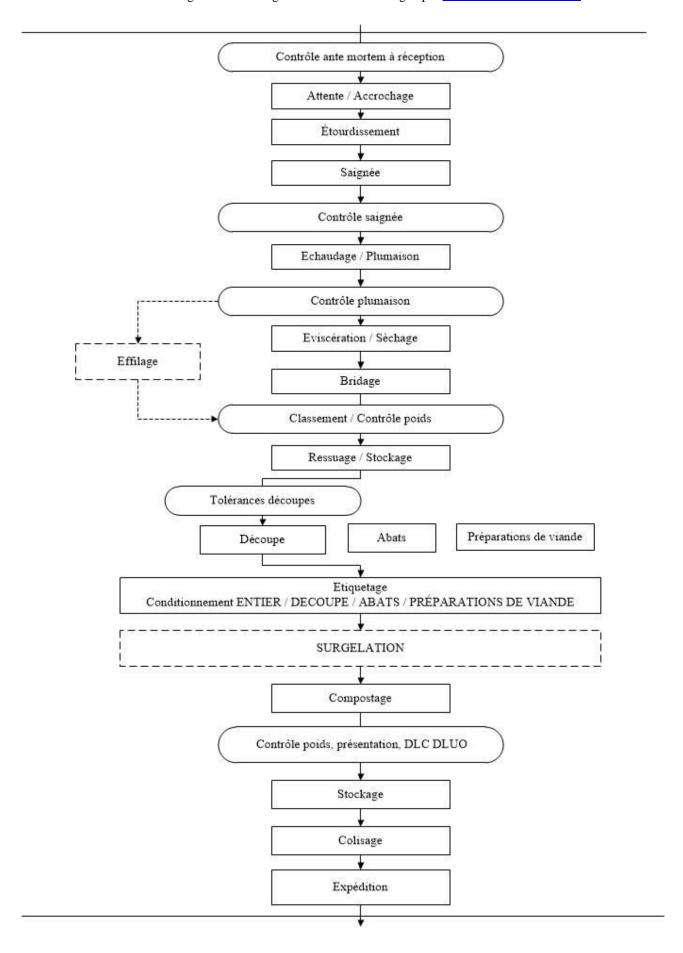
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplicati on / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
Organisation de production		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
Numéro de lot (par bande de		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une	Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
traçabilité ascendante / descendante	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





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 ceux de l'espèce « dindes de découpes » 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	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver défini.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S 3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>)
S6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.4.1. Provenance des volailles

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
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)	<u>0,40 mètre</u>
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.		
S17 (Cf. C48)	Aménagement des parcours (nombre d'arbres)	Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30</u> <u>arbres ou arbustes</u> .		

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.		

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
	Date limite de consommation (DLC) (Autres modes de présentation)	Documentaire Visuel

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

		riode de					ngraisser	
		8 jours axi.		6 jours axi.		5 jours ixi.		mini. et us
			Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de	céréale	s et pro	duits d	érivés				
Céréales et dérivés (%)	30%	-	50%	-	70%		70%	
dont dérivés de céréales	-	5%	-	8%	-	11%	-	11%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	45%	5%	65%	5%	65%
Maïs	5%	45%	5%	45%	5%	65%	5%	65%
Orge	5%	10%	5%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	5%	5%	5%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	5%	5%	5%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou frui	ts oléagi	ineux et	produ	its dériv	és*			
Tourteaux de soja	0%	45%	0%	45%	0%	40%	0%	40%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de lé	gumine	uses et	produit	s dérivé	S			
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules	et racin	es et pr	oduits	dérivés				
Pulpe, protéine de pomme de								
terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris	fourrag	es gros	siers et	produit	ts dériv	és		
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
,		,						
	raux et _l		aerive			.		
Minéraux	-	6%	-	6%	-	6%	-	6%

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)

JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 23/98 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »

<u>Caractéristiques certifiées communicantes</u>:

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

Avertissement:

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production 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.	Déno	omination du label rouge	. 3
3.		ription du produit	
•	3.1.	Présentation du produit	
	3.1. 3.2.	Comparaison avec le produit courant	
	3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	
1		abilité	
4. -	•		
5.	Métl	node d'obtention	. 5
	5.1.	Schéma de vie	
	5.2.	Multiplication / Accouvage	
	5.2.1.	Oisillons mis en place	
	5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	
	5.3.	Alimentation des volailles	
		Élevage	
	5.4.1. 5.4.2.	Provenance des volailles	
		Sites d'élevage et bâtiments	
		Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	
		Parcours	
		Conditions sanitaires d'élevage	
		Traitements	
		Vide sanitaire	
		Enlèvement de la bande	
	5.4.6.	Ramassage et transport	
	5.5.	Abattage	
	5.5.1.	Attente avant abattage	10
	5.5.2.	Abattage	
	5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables	
	5.5.4.	Ressuage des carcasses	
	5.6.	Conditionnement des volailles entières	
	5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	
	5.7.1.	Critères particuliers à la découpe	
		Présentations possibles pour la découpe	
		Conditionnement et identification des découpes	
	5.8. 5.9.	Abats et conditionnement des abats crus	
		Critères particuliers aux brochettes	
		Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces	11
		isées	11
		Identification des produits	
	5.10.	Surgélation	
6.		uetage	
	-		
7.		cipaux points à contrôler et méthode d'évaluation	
Δı	nneve 1	· Plan d'alimentation	12

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE Tél. 02 43 39 93 13

Courriel: info@loue.fr

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 croissance lente, à peau et pattes jaunes, 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 ;
- 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).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Picorage	Présence de grit	Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Aménagement des parcours Au minimum 30 arbres ou arbustes		Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences
Age d'abattage Minimum 81 jours		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 81 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales minimum

4. TRAÇABILITE

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- ⇒ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- ⇒ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage ;
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

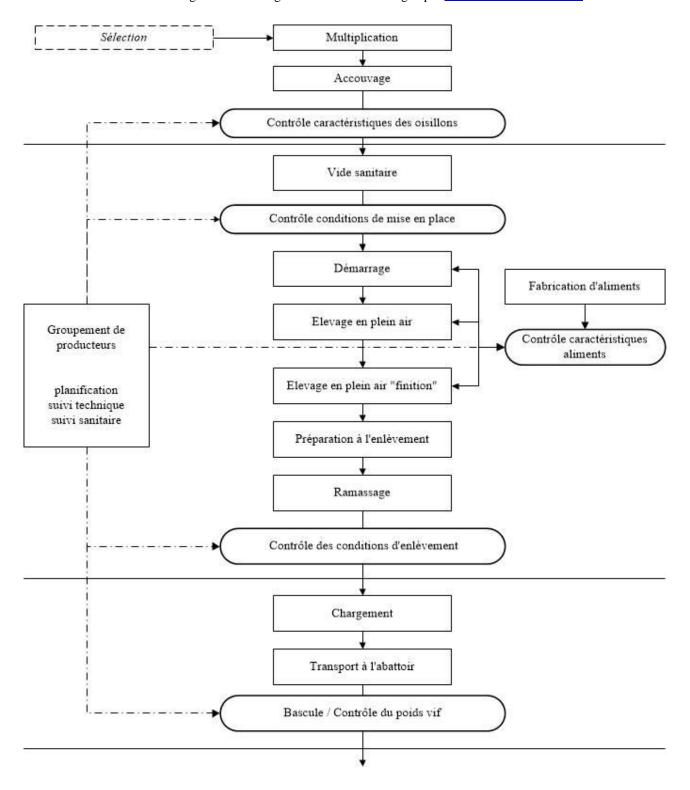
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

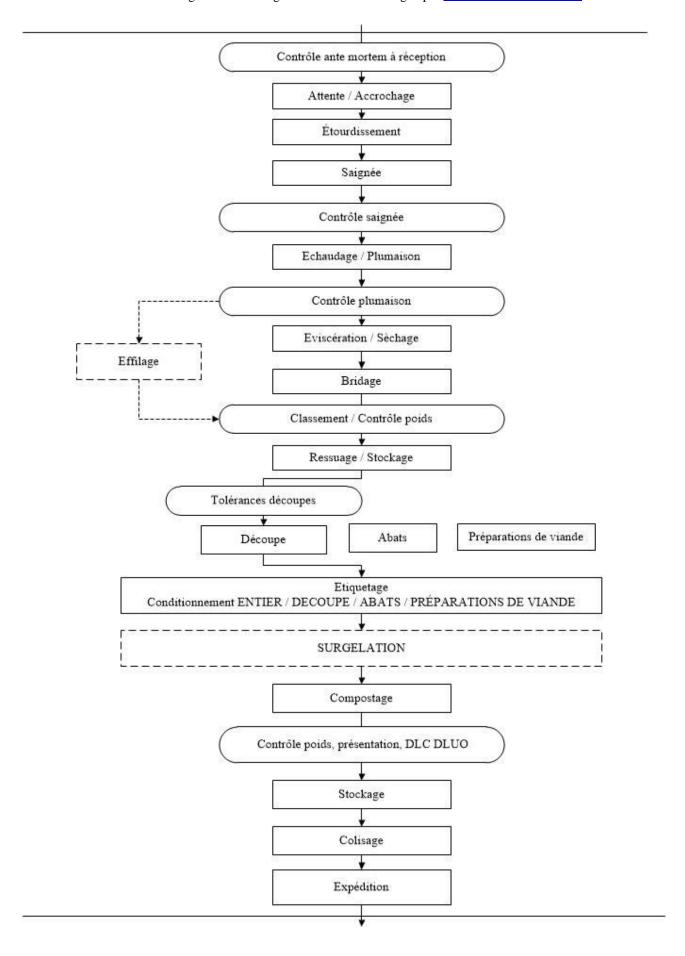
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplicati on / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
Organisation de production		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
Numéro de lot (par bande de		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une	Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
traçabilité ascendante / descendante	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





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 ceux de la catégorie « Poulets à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite	
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plar d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>).	
S6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1	

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.4.1. Provenance des volailles

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	
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.	
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)	<u>0,40 mètre</u>	
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.	

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

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

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, le herbicides de synthèse ; les seuls produits autorise sont ceux prévus dans le cadre de l'agricultur biologique.	
S17 (Cf. C48)	Aménagement des parcours (nombre d'arbres)	Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30</u> <u>arbres ou arbustes</u> .	

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.	

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
	Date limite de consommation (DLC) (Autres modes de présentation)	Documentaire Visuel

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage		Période d'engraissement			
	1 à 28 jours maxi.		29 à 52 jours maxi.		53 jours mini. et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréal	es et pro	duits dériv	és			
Céréales et produits dérivés (%)	50%	-	70%		75%	
dont produits dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	11%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléa	gineux et	produits o	lérivés*			
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	30%	0%	30%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumin	euses et	produits de	érivés			
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines et produits dérivés Pulpe, protéine de pomme de						
terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés						
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minéraux et produits dérivés						
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)

JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 25/98 « Poulet noir fermier élevé en plein air »

<u>Caractéristiques certifiées communicantes</u>:

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

Avertissement:

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les <u>conditions de production</u> <u>communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur</u>, 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.	Déno	omination du label rouge	3
3.		ription du produit	
•	3.1.	Présentation du produit	
	3.1. 3.2.	Comparaison avec le produit courant	
	3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	
		• • •	
4.	,	abilitéabilité	
5.	Métl	node d'obtention	5
	5.1.	Schéma de vie	5
	5.2.	Multiplication / Accouvage	8
	5.2.1.	Oisillons mis en place	
	5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	
	5.3.	Alimentation des volailles	
	5.4.	Élevage	
	5.4.1.	Provenance des volailles	
	5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	
		Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	
		Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	
		Parcours	
		Conditions sanitaires d'élevage	
		Traitements	
		Vide sanitaire	
		Enlèvement de la bande	
	5.4.6. 5.5.	Ramassage et transport	
	5.5.1.	Attente avant abattage	
	5.5.1. 5.5.2.	Abattage	
	5.5.2. 5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables	
	5.5.4.	Ressuage des carcasses	
	5.6.	Conditionnement des volailles entières	
	5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	
	5.7.1.	Critères particuliers à la découpe	
		Présentations possibles pour la découpe	
		Conditionnement et identification des découpes	
	5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	
	5.9.	Préparations de viande de volaille	
		Critères particuliers aux brochettes	
		Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces	
		isées	. 11
		Identification des produits	
	5.10.	Surgélation	. 11
6.	Étia	uetage	. 11
7.	•	cipaux points à contrôler et méthode d'évaluation	
		: Plan d'alimentation	. 12
Al	maexe I	: F 1211 (1 2010)PH1211011	. 12

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE Tél. 02 43 39 93 13

Courriel: info@loue.fr

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 croissance lente, à peau et pattes noires, 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 ;
- 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).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant	
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences	
Picorage Présence de grit		Pas d'exigences	
Hauteur minimale des trappes 40 cm		Pas d'exigences	
Aménagement des parcours Au minimum 30 arbres ou arbustes		Pas d'exigences	
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences	
Age d'abattage	Minimum 81 jours	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 81 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales minimum

4. TRAÇABILITE

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- ⇒ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- ⇒ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage ;
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

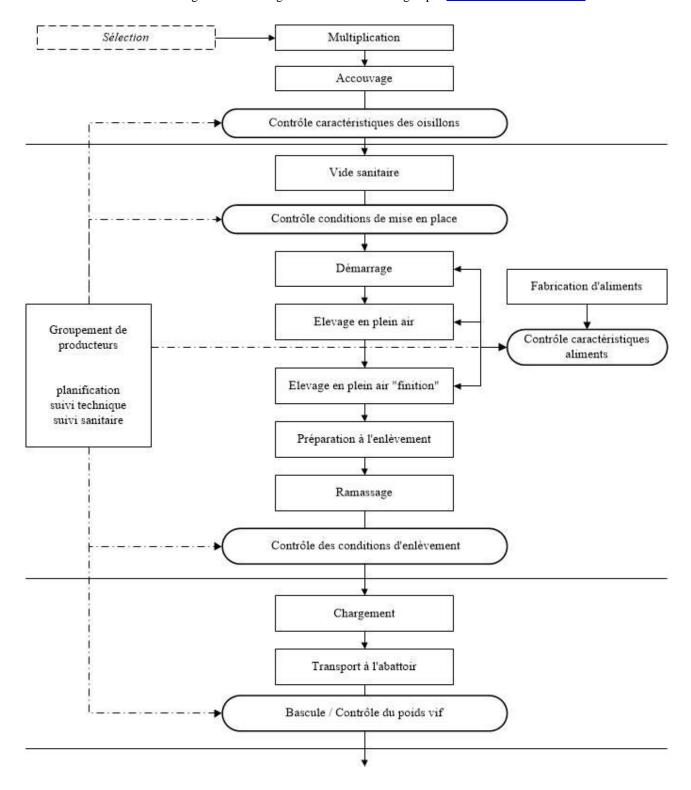
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

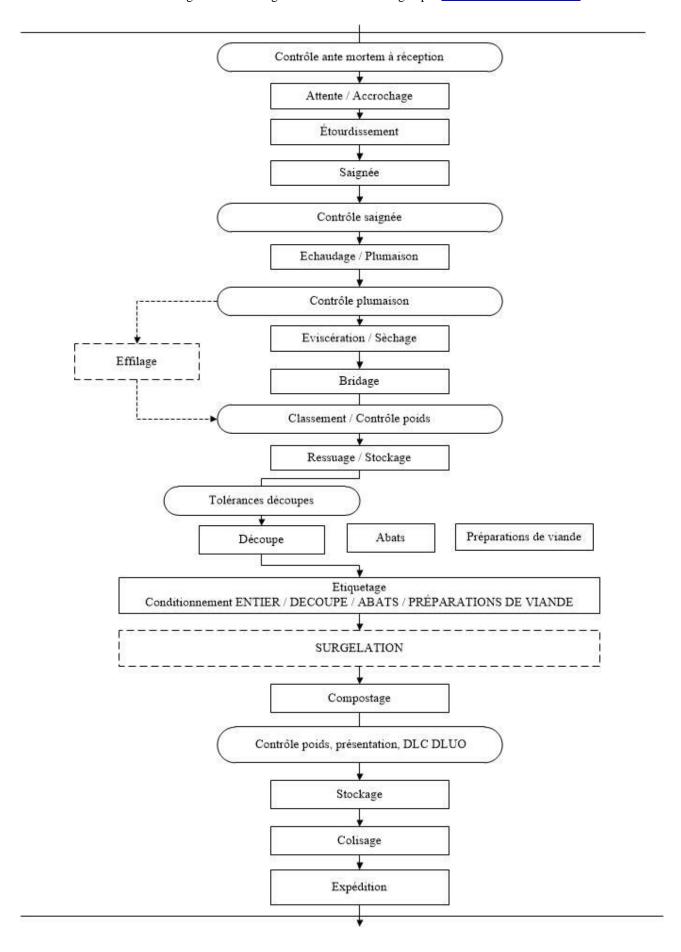
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs	
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance	
	Multiplicati on / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date	
Organisation de production		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur	
Numéro de lot (par bande de		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison	
même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une	Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués	
traçabilité ascendante / descendante	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment	
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré	
	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur	
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés	

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





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 ceux de la catégorie « Poulets à pattes noires cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>)
S6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

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
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)	<u>0,40 mètre</u>
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

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

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S17 (Cf. C48)	Aménagement des parcours (nombre d'arbres)	Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30</u> <u>arbres ou arbustes</u> .

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S23 S24	Date limite de consommation (DLC) (Autres modes de présentation)	Documentaire Visuel

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage		Période d'engraissement			ent
	1 à 28 jours maxi.		29 à 52 jours maxi.			mini. et us
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréal	es et pro	duits dériv	és			
Céréales et produits dérivés (%)	50%	-	70%		75%	
dont produits dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	11%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléa	gineux et	produits o	lérivés*			
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	30%	0%	30%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumin	euses et	produits de	érivés			
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et raci Pulpe, protéine de pomme de	nes et pr	oduits dér	ivés			
terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourra	Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés					
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minéraux et produits dérivés						
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)

JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 12/02 « Chapon jaune fermier élevé en plein air »

<u>Caractéristiques certifiées communicantes</u>:

- Fermier élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5%)

Avertissement:

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les <u>conditions de production</u> <u>communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur</u>, 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

l.	Nom	du demandeur	. 3
2.	Déno	omination du label rouge	. 3
3.		ription du produit	
	3.1.	Présentation du produit	
	3.2.	Comparaison avec le produit courant	
	3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	
4.	Traç	abilité	. 4
5.	Métl	node d'obtention	. 5
	5.1.	Schéma de vie	. 5
	5.2.	Multiplication / Accouvage	. 8
	5.2.1.	Oisillons mis en place	. 8
	5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	. 8
	5.3.	Alimentation des volailles	
	5.4.	Élevage	
	5.4.1.	Provenance des volailles	
	5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	
		Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	
		Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	
		Parcours	
	5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	10
		Traitements	
		Vide sanitaire	
	5.4.5.	Enlèvement de la bande	10
	5.4.6.	Ramassage et transport	
	5.5.	Abattage	
	5.5.1.	Attente avant abattage	
	5.5.2.	Abattage	10
	5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables	
	5.5.4.	Ressuage des carcasses	11
	5.6.	Conditionnement des volailles entières	
	5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	11
	5.7.1.	Critères particuliers à la découpe	
	5.7.1.1.	Présentations possibles pour la découpe	11
	5.7.1.2.	Conditionnement et identification des découpes	11
	5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	11
	5.9.	Préparations de viande de volaille	11
	5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes	11
	5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces	
	aromat	isées	11
	5.9.3.	Identification des produits	
	5.10.	Surgélation	11
6.	Étia	uetage	11
	•	cipaux points à contrôler et méthode d'évaluation	
7.	Prin	CIDAUX DOINTS A CONTROLER ET METNOGE G'EVALUATION	ı 2

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE Tél. 02 43 39 93 13

Courriel: info@loue.fr

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 croissance lente, à peau jaune et pattes jaunes, 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 (cœur, gésier et foie), frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles (brochettes).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	≥ 5 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Picorage Présence de grit		Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres ou arbustes	Pas d'exigences
Entretien du parcours Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique		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 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5%)

4. TRAÇABILITE

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- ⇒ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- ⇒ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé selon le cas -,
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

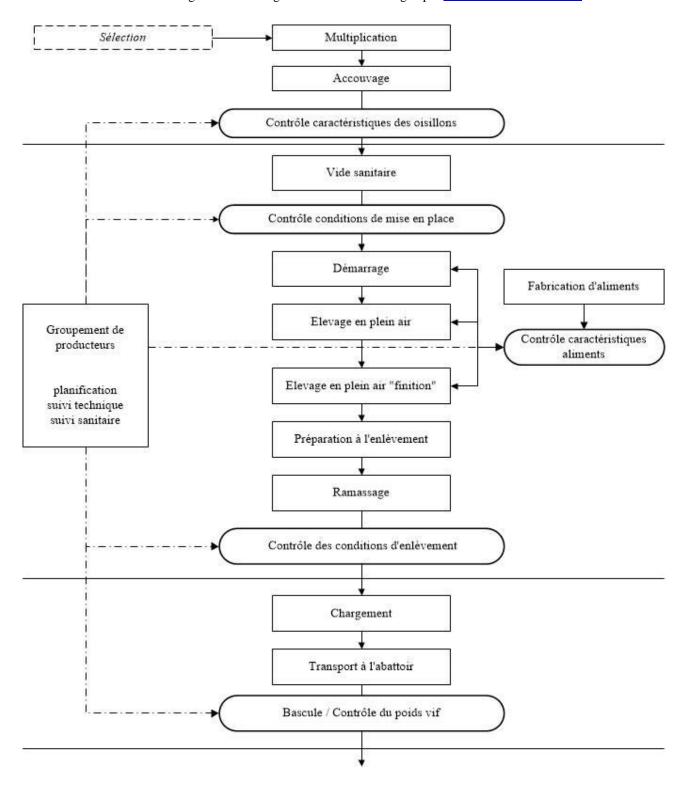
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

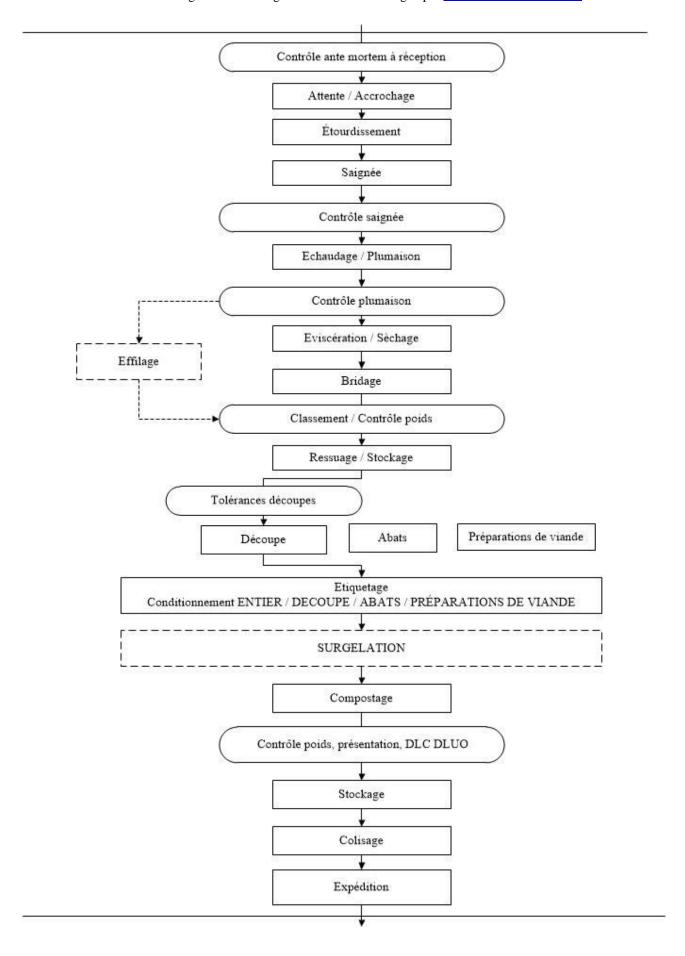
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplicati on / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
Organisation de production		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
Numéro de lot (par bande de		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une	ge en ge) lié connées ateurs r une	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
traçabilité ascendante / descendante	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





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 ceux de la catégorie « Poulets à pattes jaunes non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>)
S6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable, apposée en élevage ou à l'abattoir.

Toute identification physique des volailles est
soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En
cas de décision d'identification physique des volailles,
l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)	<u>0,40 mètre</u>
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S14	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.	
S15	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 contiguë au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.	

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.	
S17 (Cf. C48)	Aménagement des parcours (nombre d'arbres)	Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30</u> <u>arbres ou arbustes</u> .	

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.	

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours	

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIOUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S23	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S24	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

		de de		Période	e d'engraiss	sement	Période d	e finition
		arrage ours maxi.		7 jours axi.	87 à 12 ma			ours et us
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de co	éréales et prod	luits dérivés						
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		75%		80%	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	=	11%	-	12%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits	oléagineux et	produits dér	ivés*					
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	30%	0%	30%	0%	30%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légu	umineuses et p	oroduits déri	vés					
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	t racines et pro	oduits dérivé	2S					
Pulpe, protéine de pomme l terre	de 0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fo	ourrages gross	iers et nrodi	uits dérivé	ıs				
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Luzerne et ses derives	0 70	370	0 70	5 70	0 70	3 70	0 70	370
Produits lait	tiers et produit	s dérivés**						
Cf. CPC	-	-	-	-	-	-	<u>5%</u>	-
Minéra	ux et produits	dérivés						
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%	-	5%

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux) ** La phase de finition aux produits laitiers est obligatoire. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75% minimum 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.

JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/02 « Poularde jaune fermière élevée en plein air »

<u>Caractéristiques certifiées communicantes</u>:

- Fermière élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5%)

Avertissement:

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les <u>conditions de production</u> <u>communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur</u>, 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

l.	Nom	du demandeur	, 3
2.	Déno	omination du label rouge	. 3
3.	Desc	ription du produit	. 3
	3.1.	Présentation du produit	. 3
	3.2.	Comparaison avec le produit courant	. 3
	3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	, 4
4.	Traç	abilité	. 4
5.	Métl	node d'obtention	. 5
	5.1.	Schéma de vie	
	5.2.	Multiplication / Accouvage	. 8
	5.2.1.	Oisillons mis en place	. 8
	5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	. 8
	5.3.	Alimentation des volailles	. 8
	5.4.	Élevage	8
	5.4.1.	Provenance des volailles	. 8
	5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	. 9
	5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	. 9
	5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	. 9
		Parcours	
	5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	10
	5.4.4.1.	Traitements	
		Vide sanitaire	
		Enlèvement de la bande	
	5.4.6.	Ramassage et transport	
	5.5.	Abattage	
	5.5.1.	Attente avant abattage	
	5.5.2.	Abattage	
	5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables	
	5.5.4.	Ressuage des carcasses	
	5.6.	Conditionnement des volailles entières	
	5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	
	5.7.1.	Critères particuliers à la découpe	
		Présentations possibles pour la découpe	
		Conditionnement et identification des découpes	
	5.7.1.2. 5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	
	5.9.	Préparations de viande de volaille	
	5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes	
	5.9.1. 5.9.2.	Critères particuliers aux prochettes	11
			1 1
		isées	
	5.9.3. 5.10.	Surgélation des produits	
_			
6.	•	uetage	
7.		cipaux points à contrôler et méthode d'évaluation	
Aı	nnexe 1	: Plan d'alimentation	13

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE

Tél. 02 43 39 93 13 Courriel: info@loue.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde jaune fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une poularde à croissance lente, à pattes et peau jaunes, 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 ;
- 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).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	≥ 5 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences
Picorage Présence de grit		Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres ou arbustes	Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences

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
- Alimenté avec 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5%)

4. TRAÇABILITE

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- ⇒ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- ⇒ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé selon le cas -,
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

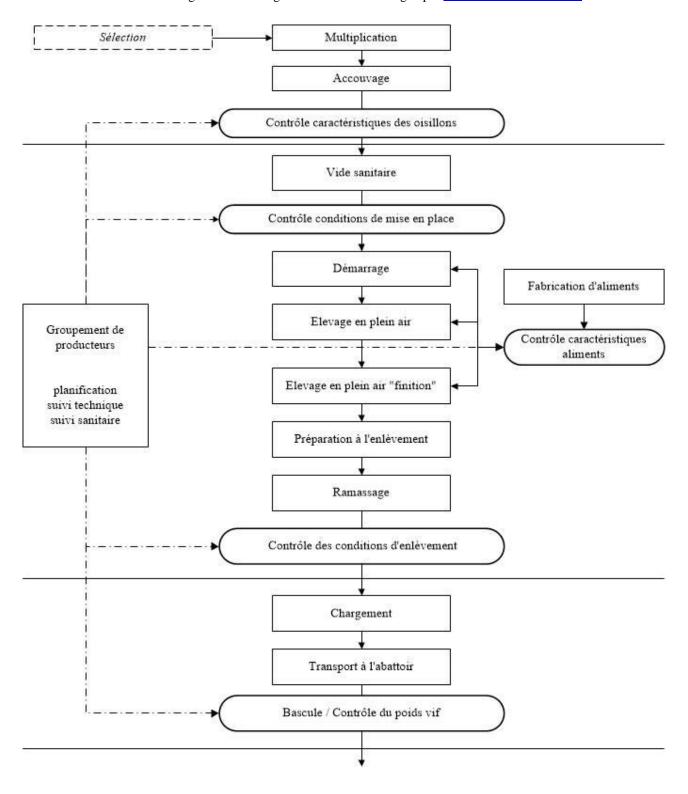
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

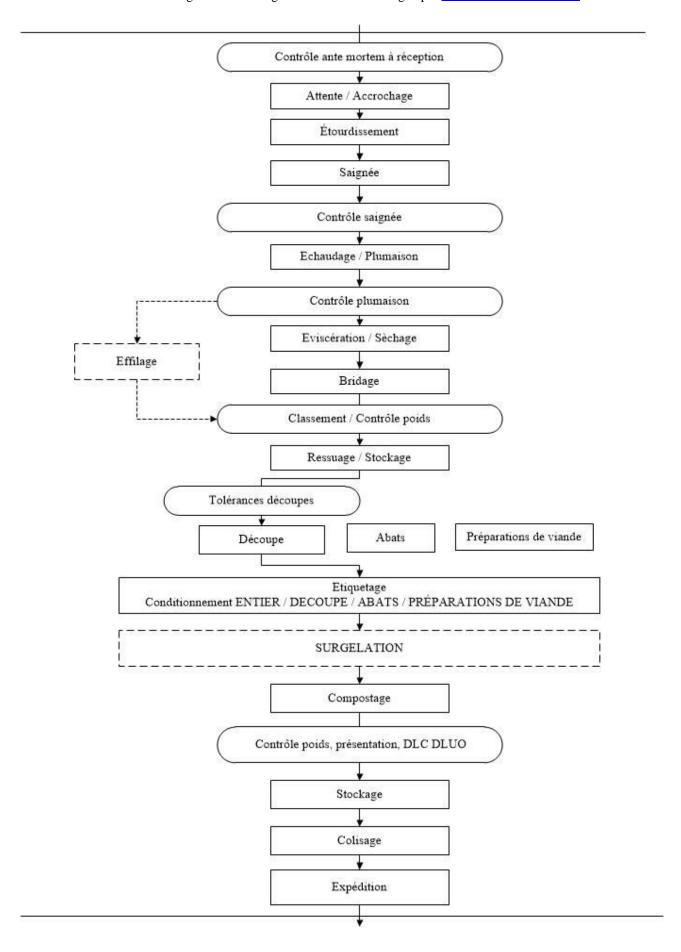
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplicati on / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
Organisation de production		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
Numéro de lot (par bande de		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une	Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
traçabilité ascendante / descendante	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1		Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Poulets à pattes jaunes non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S 3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>).
S 6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable, apposée en élevage ou à l'abattoir.

	Toute identification physique des volailles est
	soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En
	cas de décision d'identification physique des volailles,
	l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)	<u>0,40 mètre</u>
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S15	Conditions de finition	Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement de façon à maîtriser l'apparition de la maturité sexuelle. Sur prescription vétérinaire, il est également possible de conserver tout ou partie du lot de poulardes en courette contiguë au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S17 (Cf. C48)	Aménagement des parcours (nombre d'arbres)	Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30</u> <u>arbres ou arbustes</u> .

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille. (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIOUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S23	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S24	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

	Période démarrage	de	Pér	iode d'eng	graissemer	nt	Période d	e finition
		urs maxi.	29 à 72 max	-	73 à 10 ma	-	-	ours et Ius
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de cé	éréales et prod	uits dérivés						
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		75%		80%	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	12%	-	12%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits	oléagineux et _l	produits déri	vés*					
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	30%	0%	30%	0%	30%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légu	ımineuses et p	roduits dériv	és					
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	racines et pro	duits dérivés	5					
Pulpe, protéine de pomme de terre	oe 0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fo	ourrages gross	iers et produ	its dérivés					
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Produits lait	iers et produit	s dérivés**						
Cf. CPC	-	-	-	-	-	-	<u>5%</u>	-
Minérau	ıx et produits	dérivés						

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)** La phase de finition aux produits laitiers est obligatoire. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75% minimum 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.

JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/07 « Mini-chapon fermier élevé en plein air »

<u>Caractéristiques certifiées communicantes</u>:

- Fermier élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5%)

Avertissement:

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les <u>conditions de production</u> <u>communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur</u>, 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

l.	Nom	du demandeur	. 3
2.	Déno	omination du label rouge	. 3
3.	Desc	ription du produit	. 3
	3.1.	Présentation du produit	. 3
	3.2.	Comparaison avec le produit courant	. 3
	3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	. 4
4.	Traç	abilité	. 4
5.	Métl	node d'obtention	. 5
	5.1.	Schéma de vie	
	5.2.	Multiplication / Accouvage	8
	5.2.1.	Oisillons mis en place	8
	5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	8
	5.3.	Alimentation des volailles	8
	5.4.	Élevage	8
	5.4.1.	Provenance des volailles	8
	5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	9
	5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	9
	5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	9
		Parcours	
	5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	10
	5.4.4.1.	Traitements	
		Vide sanitaire	
		Enlèvement de la bande	
	5.4.6.	Ramassage et transport	
	5.5.	Abattage	
	5.5.1.	Attente avant abattage	
	5.5.2.	Abattage	
	5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables	
	5.5.4.	Ressuage des carcasses	
	5.6.	Conditionnement des volailles entières	
	5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	
	5.7.1.	Critères particuliers à la découpe	
		Présentations possibles pour la découpe	
		Conditionnement et identification des découpes	
	5.7.1.2. 5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	
	5.9.	Préparations de viande de volaille	
	5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes	
	5.9.1. 5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces	11
			11
		isées	
	5.9.3. 5.10.	Surgélation des produits	
_			
6.	•	uetage	
7.		cipaux points à contrôler et méthode d'évaluation	
Aı	nnexe 1	: Plan d'alimentation	13

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE Tél. 02 43 39 93 13

Courriel: info@loue.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Mini-chapon fermier élevé en plein air ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un mini-chapon à croissance lente, à peau blanc crème à jaune et pattes jaunes, 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 (cœur, gésier et foie), frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles (brochettes).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant	
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	≥ 5 %	Pas d'exigences	
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum	Pas d'exigences	
Picorage	Présence de grit	Pas d'exigences	
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences	
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres ou arbustes	Pas d'exigences	
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	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 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5%)

4. TRAÇABILITE

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- ⇒ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- ⇒ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé selon le cas -,
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

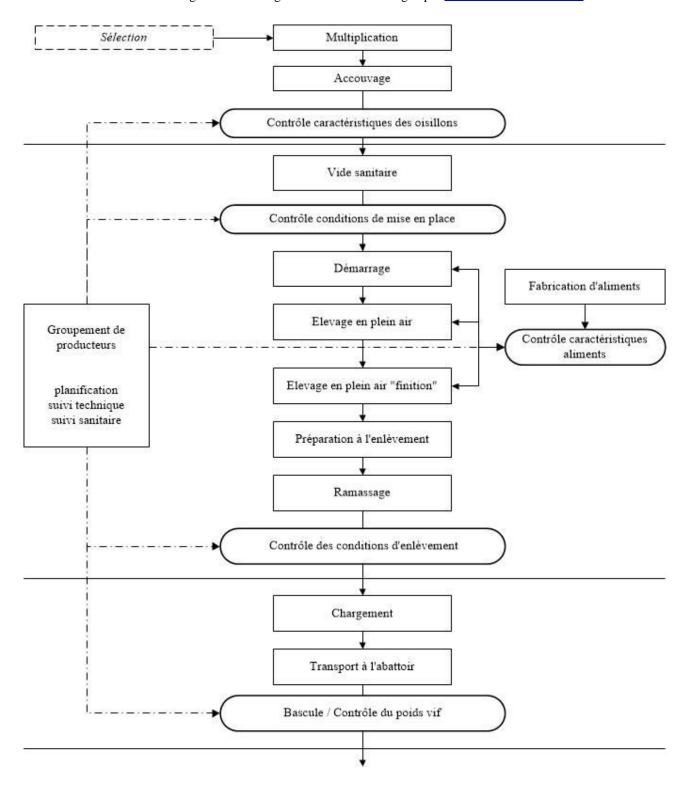
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

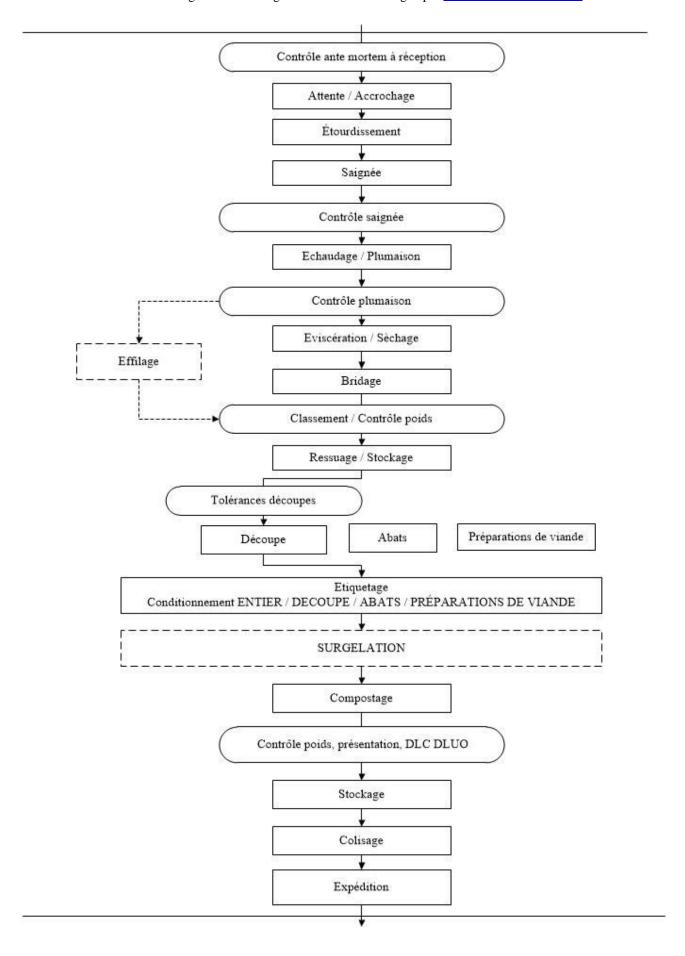
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplicati on / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
Organisation		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
traçabilité ascendante / descendante	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S 1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de l'espèce « mini-chapons » 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
5	S2	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S 3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>).
S6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable, apposée en élevage ou à l'abattoir. Toute identification physique des volailles est
		soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En

cas de décision d'identification physique des volailles,
l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)	<u>0,40 mètre</u>
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S15	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 minichapons en courette contiguë au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S17 (Cf. C48)	Aménagement des parcours (nombre d'arbres)	Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30</u> <u>arbres ou arbustes</u> .

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler		Valeur-cible
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	Vi	PLC (jour d'abattage non compris) des découpes de iande de volailles en emballage skin alimentaire : 21 purs

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S23 Date limite de consommation (DLC)		Documentaire
S24	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

		de de	Pé	riode d'eng	raissemen	t	Période d	e finition
		démarrage 1 à 28 jours maxi.		29 à 87 jours maxi.		!1 jours ıxi.	122 jours et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céré	ales et prod	luits dérivés						
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		75%		80%	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	11%	-	12%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits olé	agineux et	produits dér	rivés*					
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	30%	0%	30%	0%	30%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumi	ineuses et p	oroduits déri	vés					
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et ra	icines et pro	oduits dérivé	S					
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris four	rages gross	iers et prod	uits dérivé	·S				
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Produits laitier:	s et produit	s dérivés **						
Cf. CPC	-	_	_	_	-	_	5%	-
	et produits	dérivés						
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%	-	5%

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux) ** La phase de finition aux produits laitiers est obligatoire. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75% minimum 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.

JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/12 « Poulet blanc cou nu fermier élevé en liberté »

<u>Caractéristiques certifiées communicantes</u>:

- Fermier élevé en liberté
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales minimum

Avertissement:

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les <u>conditions de production</u> <u>communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur</u>, 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

l.	Nom	du demandeur	, 3
2.	Déno	omination du label rouge	. 3
3.	Desc	ription du produit	. 3
	3.1.	Présentation du produit	. 3
	3.2.	Comparaison avec le produit courant	. 3
	3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	. 4
4.	Traç	abilitéabilité	. 4
5.	Métl	node d'obtention	. 5
	5.1.	Schéma de vie	
	5.2.	Multiplication / Accouvage	8
	5.2.1.	Oisillons mis en place	8
	5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	8
	5.3.	Alimentation des volailles	
	5.4.	Élevage	8
	5.4.1.	Provenance des volailles	8
	5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	9
	5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	9
	5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	9
		Parcours	
	5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	10
		Traitements	
		Vide sanitaire	
		Enlèvement de la bande	
	5.4.6.	Ramassage et transport	
	5.5.	Abattage	
	5.5.1.	Attente avant abattage	
	5.5.2.	Abattage	
	5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables	
	5.5.4.	Ressuage des carcasses	
	5.6.	Conditionnement des volailles entières	
	5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	
	5.7.1.	Critères particuliers à la découpe	
		Présentations possibles pour la découpe	
		Conditionnement et identification des découpes	
	5.7.1.2. 5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	
	5.9.	Préparations de viande de volaille	
	5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes	
	5.9.1. 5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces	11
			1 1
		isées	
	5.9.3. 5.10.	Surgélation des produits	
_		_	
6.		uetage	
7.		cipaux points à contrôler et méthode d'évaluation	
Aı	nnexe 1	: Plan d'alimentation	13

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE Tél. 02 43 39 93 13

Courriel: info@loue.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en liberté »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet cou nu à croissance lente, à peau et pattes blanches, fermier élevé en liberté, abattu à 84 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 (brochettes).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence Produit label rouge		Produit courant
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation 150 mètres minimum		Pas d'exigences
Perchage	Les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs d'une longueur minimum de 40 ml pour 400 m² de bâtiment	Pas d'exigences
Picorage Présence de grit		Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Parcours	Illimité avec 4 m² réservés par poulet	Pas d'exigences
Aménagement des parcours Au minimum 30 arbres ou arbus		Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits	Pas d'exigences

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	
Age d'abattage Minimum 84 jours		Environ 38 jours

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier élevé en liberté
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales minimum

4. TRAÇABILITE

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé selon le cas -,
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

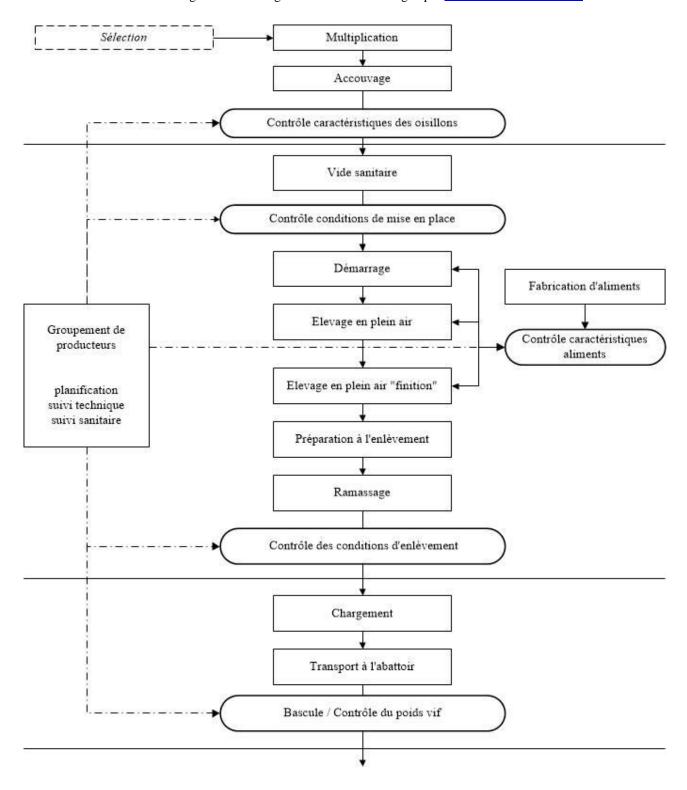
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

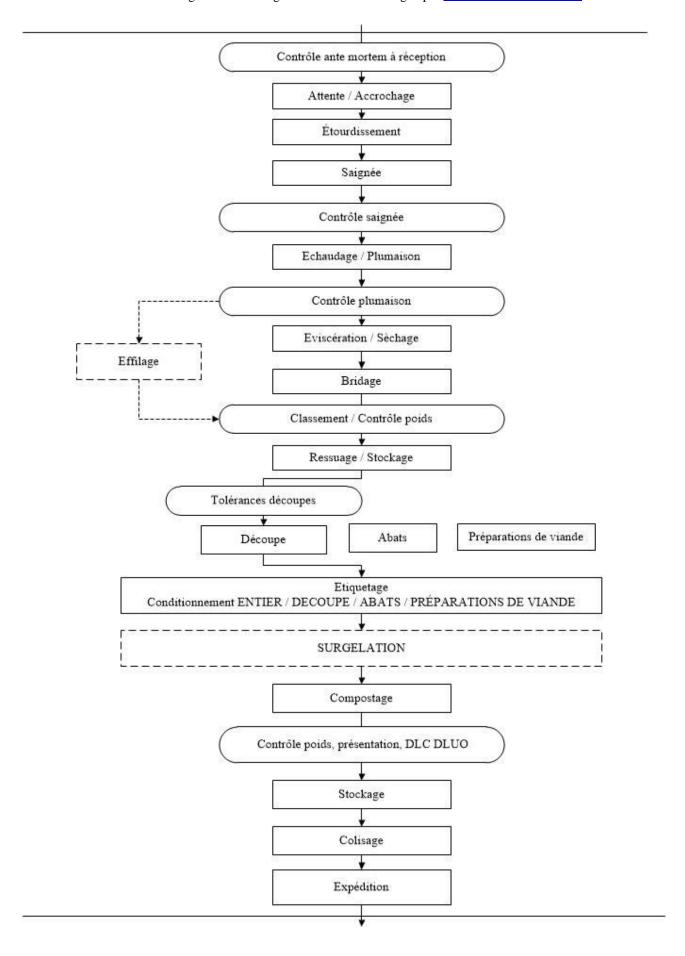
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplicati on / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
Organisation de production		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
Numéro de lot (par bande de		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une	Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
traçabilité ascendante / descendante	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





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 ceux de la catégorie « Poulets à pattes blanches cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>).
S 6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable, apposée en élevage ou à l'abattoir.

Toute identification physique des volailles est
soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En
cas de décision d'identification physique des volailles,
l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)	<u>0,40 mètre</u>
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.
S13	Présence de perchoirs (Perchage)	Des perchoirs d'une longueur minimum de 40 mètres linéaires pour 400 m² de bâtiment sont mis à disposition des volailles, au moins durant la période d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>).

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

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

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S17(Cf. C48)	Aménagement des parcours (nombre d'arbres)	Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30</u> <u>arbres ou arbustes</u> .

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

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
S20 (Cf. C56)	Age d'abattage	84 jours minimum

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

Surgélation **5.10.**

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGEPas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S24	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S25	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

		de de	Pé	ériode d'ei	ngraisseme	ent
	démarrage 1 à 28 jours maxi.			29 à 54 jours maxi.		mini. et us
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréa	les et pro	duits dériv	és			
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		75%	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	11%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléa	gineux et	produits o	lérivés*			
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	30%	0%	30%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumin	euses et	produits de	érivés			
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et rac Pulpe, protéine de pomme de	ines et pı	oduits déri	ivés			
terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourra	ages gros	siers et pro	oduits dé	rivés		
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minéraux e	t produits	dérivés				
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)

JORF du 17 octobre 2020 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/12 « Poulet jaune fermier de 100 jours élevé en liberté »

<u>Caractéristiques certifiées communicantes</u>:

- 1- Fermier élevé en liberté
- 2- Durée d'élevage 100 jours minimum
- 3- Alimenté avec 75 % minimum de céréales

ou

3bis - Alimenté avec 75% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (5%)

Avertissement:

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les <u>conditions de production</u> <u>communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur,</u> 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.	Déno	omination du label rouge	3
3.	Desc	ription du produit	3
	3.1.	Présentation du produit	3
	3.2.	Comparaison avec le produit courant	
	3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	
		• •	
4.	,	abilité	
5.	Métl	node d'obtention	5
	5.1.	Schéma de vie	
	5.2.	Multiplication / Accouvage	
	5.2.1.	Oisillons mis en place	
	5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	
	5.3.	Alimentation des volailles	8
	5.4.	Élevage	
	5.4.1.	Provenance des volailles	8
	5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	9
	5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	9
	5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	9
	5.4.3.	Parcours	9
	5.4.4.	rance des volailles	
		Traitements	
	5.4.4.2.	Vide sanitaire	. 10
	5.4.5.	Enlèvement de la bande	. 10
	5.4.6.		
	5.5.		
	5.5.1.	Attente avant abattage	
	5.5.2.	Abattage	
	5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables	
	5.5.4.	Ressuage des carcasses	
	5.6.	Conditionnement des volailles entières	
	5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	
	5.7.1.	Critères particuliers à la découpe	
		Présentations possibles pour la découpe	
		Conditionnement et identification des découpes	
	5.7.1.2. 5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	
	5.9.	Préparations de viande de volaille	
		•	
	5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes	. 11
		Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces	11
		isées	
	5.9.3.	Identification des produits	
	5.10.	Surgélation	. 12
6.	Étiq	uetage	. 12
7	Prin	cinaux noints à contrôler et méthode d'évaluation	12

1. Nom du demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE La Cour du Bois 72550 COULANS SUR GÉE Tél. 02 43 39 93 13

Courriel: info@loue.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier de 100 jours élevé en liberté »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, à peau et pattes jaunes, fermier élevé en liberté, abattu à 100 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 (brochettes).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation 150 mètres minimum		Pas d'exigences
Perchage Les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs d'une longueur minimum de 40 ml pour 400 m² de bâtiment		Pas d'exigences
Picorage Présence de grit		Pas d'exigences
Hauteur minimale des trappes	40 cm	Pas d'exigences
Parcours	Illimité avec 4 m² réservés par poulet	Pas d'exigences
Aménagement des parcours Au minimum 30 arbres ou arbustes		Pas d'exigences
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits	Pas d'exigences

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	
Age d'abattage	Minimum 100 jours	Environ 38 jours

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- 1- Fermier élevé en liberté
- 2- Durée d'élevage 100 jours minimum

La 3^e caractéristique certifiée communicante est retenue parmi les 2 options suivantes, selon la formule d'aliments utilisée :

3- Alimenté avec 75 % minimum de céréales

ou

3 bis- Alimenté avec 75% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (5%)

4. TRAÇABILITE

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

- ⇒ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- → Multiplication Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;
- ⇒ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;
- ⇒ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé selon le cas -,
- ⇒ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage

L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

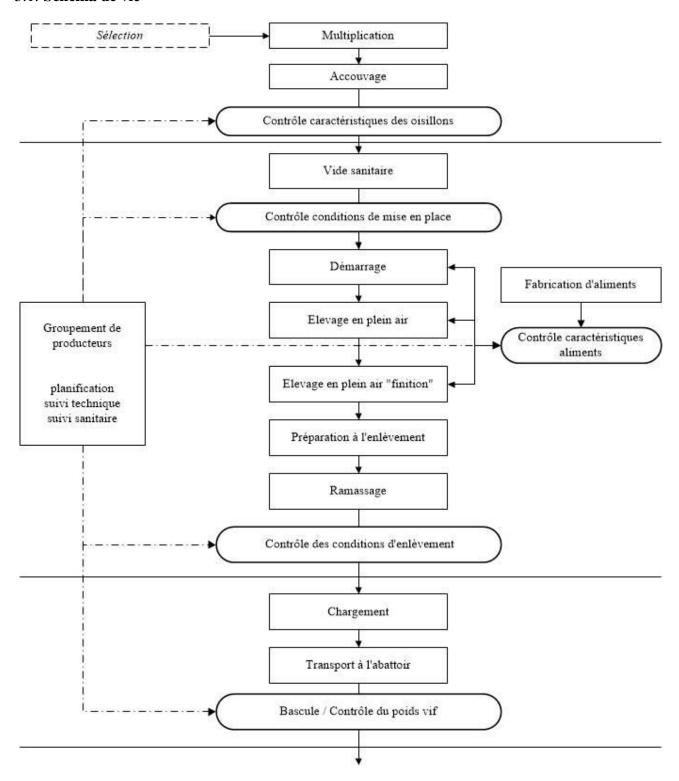
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

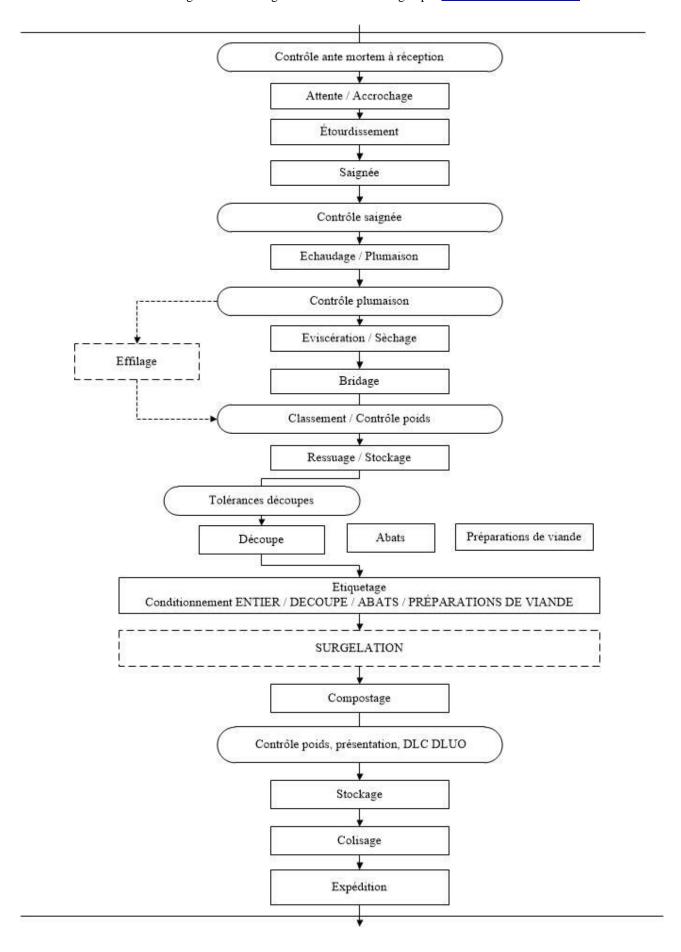
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
	Sélection	Certificat d'origine	Références du troupeau de reproducteurs
		des reproducteurs	Nombre de sujets par sexe et par souche
			Date de naissance
	Multiplicati	Cahier de ponte /	Références multiplicateur
	on /	registre d'élevage /	Effectif présent
	accouvage	fiche sanitaire	Souches
		d'élevage de reproducteurs	Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion
			Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet
Organisation			Répartition des oisillons par éleveur
de production			Nombre de sujets par souche
		Certificat d'origine	Référence parquet reproducteur
Numéro de lot		des oisillons	Date de naissance des oisillons
(par bande de			Date de livraison
même âge mise en	Élevage	Registre d'élevage /	Références éleveur
élevage) lié		Fiche sanitaire	Date de mise en place
aux données		d'élevage par lot	Effectif présent
opérateurs		Fiche ICA par lot	Souches
pour une		par enlèvement	Aliments distribués
traçabilité ascendante /	Fabrication	Étiquette aliment	Référence fabricant
descendante	d'aliment		Composition aliment
		Bon de livraison	Référence éleveur livré
		aliment	Date de livraison
			Quantité et type d'aliment livré
	Abattage /	Fiche d'abattage	Date abattage
	découpe /		Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot
	préparation		par éleveur
	de viande /		Date de découpe
	abats		Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur
	/ surgálation		Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
	surgélation		Quantite surgeree, laberrisee par 10t par eleveur
		Déclaration	Date abattage / date de fabrication
		labellisation	Références du lot par éleveur
			Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie





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 ceux de la catégorie « Poulets à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>).
S 6	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Organisation de la production	Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargée notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable, apposée en élevage ou à l'abattoir.

Toute identification physique des volailles est
soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En
cas de décision d'identification physique des volailles,
l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

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					
S9 (Cf. C30)	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	150 mètres minimum					
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique.					
S11 (Cf. C36) Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes (Hauteur des trappes)		<u>0,40 mètre</u>					
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.					
S13	Présence de perchoirs (Perchage)	Des perchoirs d'une longueur minimum de 40 mètres linéaires pour 400 m² de bâtiment sont mis à disposition des volailles, au moins durant la période d'engraissement, telle que définie dans le plar d'alimentation (<i>Cf. annexe 1</i>).					

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

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

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible				
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique. Les parcours doivent disposer <u>au minimum de 30 arbres ou arbustes</u> .				
S17 (Cf. C48)	Aménagement des parcours (nombre d'arbres)					

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible				
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.				

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
S20 (Cf. C56)	Age d'abattage	100 jours minimum

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible				
S21	Conditions de chargement et de transport des animaux	Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : - conduite souple, - arrêts éventuels faits à l'ombre, - formation appropriée des chauffeurs, - bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, - densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur.				

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible				
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.				

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Date limite de consommation (DLC) des découpes de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

Surgélation **5.10.**

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGEPas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation			
S23	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire			
S24	(Autres modes de présentation)	Visuel			

ANNEXE 1: PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage 1 à 28 jours maxi.		Période d'ei 29 à 62 jours maxi.		ngraissement I 63 à 84 jours maxi.		Période de finition 85 jours et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréa	les et prod	uits dérivés						
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		75%		75%	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	11%	-	11%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	80%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%	5%	80%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléa	igineux et i	produits déri	ivés*					
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	30%	0%	30%	0%	30%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumir	ieuses et p	roduits dériv	ڎs					
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et rac	ines et pro	duits dérivé	S					
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourra	ages gross	iers et produ	ıits dérivés	5				
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Produits laitiers	et produit	s dérivés**						
Cf. CPC	_	_	-	_	-	-	5%	-
Minéraux e	t produits	dérivés						
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%	-	5%

^{*}sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)

^{**} La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75% minimum 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.