JORF n°0275 du 21 novembre 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt n°2024-48

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/00 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 4

4. Traçabilité 4

5. Méthode d'obtention 5

5.1. Schéma de vie 5
5.2. Multiplication / Accouvage 5
5.2.1. Oisillons mis en place 5
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 5
5.3. Alimentation des volailles 6
5.4. Elevage 7
5.4.1. Provenance des volailles 7
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.4.3. Parcours 7
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 7
5.4.5. Enlèvement de la bande 8
5.4.6. Ramassage et transport 8
5.5. Abattage 8
5.5.1. Attente avant abattage 8
5.5.2. Abattage 8
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 8
5.5.4. Ressuage des carcasses 9
5.6. Conditionnement des volailles entières 9
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 9
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 9
5.9. Préparation de viandes de volaille 9
5.10. Surgélation 9

6- Étiquetage 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation 10

1. NOM DU DEMANDEUR

SEQUOIA
Tartifume
47 260 Coulx
Tél : 05 53 88 91 92
Courriel : info@se-quoia.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 jaune fermier élevé en plein air durant 91 jours minimum ou 100 jours minimum. Il présente un plumage coloré, des tarses jaunes et un cou dégarni de plumes. Les poulets jaunes sont nourris avec 80 % de céréales minimum complétées par des graines et produits dérivés d'oléagineux et de légumineuses, des minéraux et des vitamines. A partir du 63ème jour des céréales sont distribuées sur le parcours, incitant les poulets à sortir sur le parcours.

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, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés	80 % minimum 5% de céréales distribuées sur le parcours à partir du 63ème jour.	Pas d'exigences particulières
Pourcentage minimum de maïs au stade l'engraissement	25 % minimum	Pas d'exigences particulières
Aménagement des parcours	Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.	Pas d'exigences particulières
Age minimal d'abattage	91 jours minimum ou 100 jours minimum	Pas d'exigences particulières

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

La qualité supérieure de la viande repose sur les conditions de production suivantes :

- une souche à croissance lente cou nu,
- une durée d'élevage longue (plus du double du produit courant de comparaison)
- une alimentation riche en céréales,
- un élevage en plein air sur un parcours arboré.

4. TRAÇABILITE

Etape	Document	Données opérateurs
Multiplication / accouvage	Certificat d'origine des reproducteurs Cahier d'incubation/éclosion Création du N° de lot et/ou Certificat d'origine (CO) Bon de livraison oisillons	Référence des reproducteurs Référence couvoir Référence éleveur Quantité Croisement
Élevage	Certificat d'origine et/ou N° de lot Bon de livraison oisillons Fiche d'élevage Bon de livraison aliment Fiche ICA	Toutes les informations concernant la bande en cours doivent être présentes dans le sas d'exploitation ou sanitaire : Référence couvoir Référence éleveur Bon de livraison et certificat d'origine et/ou N° de lot des poussins Date de mise en place Croisements Quantité Aliments distribués Ordonnances si traitement
Fabrication d'aliment	Étiquette aliment Bon de livraison aliment	Référence fabricant Date de livraison Ordonnances
Abattage / découpe / abats / surgélation	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage Déclaration labellisation	Date et horaire d'enlèvement et d'arrivée abattoir Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date et horaire de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par

Etape	Document	Données opérateurs
		éleveur Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits étiquetés
Préparations de viande de volailles	Fiches recettes	Date de fabrication Références du lot Références ingrédients Nombre / poids de produits étiquetés
Etiquetage	Documents d'étiquetage	Numéro de lot, Etiquettes utilisées

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « poulet à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.
S2	Respect de la charte SNA	Les couvoirs doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la charte de qualité sanitaire du syndicat des accouveurs applicables aux couvoirs (SNA).
S3	Conditions de transport des oisillons	Les oisillons sont transportés dans des emballages propres et dans un véhicule adapté, ventilé et désinfecté.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Modalité de contrôle du poids minimum des œufs à couver	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S5 (Cf. C6)	**Poids minimum des œufs à couver.**	**50 grammes**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Caractéristiques des oisillons livrés	Chaque couvoir procède au tri des oisillons avant livraison afin que les oisillons livrés en élevage présentent les caractéristiques communes suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique, - poids minimum de 34 grammes.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S8 (Cf. C9)	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et de produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 80%.**
S9	Pourcentage de maïs au stade de l'engraissement	Le pourcentage de maïs au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 25% en poids du total de la formule d'aliment.
S10	Conditions de distribution de céréales sur le parcours	A partir du 63ème jour et jusqu'à l'abattage, des céréales en l'état sont distribuées sur le parcours (Trémies couvertes sur le parcours). Les céréales provenant des trémies représentent au minimum 5% de l'alimentation.
S11 (Cf. 162)	**Obligations déclaratives (Déclaration de formulation d'aliment)**	**Chaque fabricant d'aliment (FAI) transmet à l'ODG et à l'organisme certificateur les plans d'alimentation et formulation d'aliment théoriques.** **Les plans d'alimentation et formulations d'aliment sont validés par l'organisme certificateur.** **Les plans d'alimentations précisent notamment :** - **la période de distribution,** - **le poids théorique d'aliments consommés, durant la période,** - **le pourcentage minimum de céréales dans la formulation d'aliments,** - **le pourcentage de chaque composant.**

5.4. Elevage

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12 (Cf. C24)	**Composition de la bande**	**Sur un même site d'élevage lorsqu'il y a des animaux d'âges différents, les bâtiments et les parcours sont séparés et identifiés et disposent chacun de leurs propres silos d'aliments.**

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	Équipement du bâtiment	Le matériel de démarrage doit être positionné de telle façon que les oisillons rencontrent à tout moment abreuvoirs et matériels d'alimentation, le matériel doit être adapté à la taille des oisillons.
S14	Modalités de surveillance des volailles	Lors des visites journalière, l'éleveur vérifie notamment : - l'état de la litière, - l'ambiance du bâtiment, - le comportement du bien-être des animaux, - la mortalité. L'éleveur complète le registre d'élevage.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16 (Cf. C48)	**Aménagement des parcours**	**Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.**

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Conditions particulières liées à un risque sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4.2. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4.3. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	Vide sanitaire du parcours	La durée du vide sanitaire du parcours après une bande de palmipèdes prêt à engraisser ne peut être inférieure à 90 jours.

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Conditions de mise à jeun des volailles	De l'eau d'abreuvement doit rester disponible jusqu'à l'enlèvement.
S19 Cf. C56)	**Age minimal d'abattage**	**91 jours minimum ou 100 jours minimum**

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20	Conditions de ramassage	Les volailles doivent être attrapées dans le calme, de préférence dans le noir ou avec des lumières tamisées.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Déchargement des cages	La manipulation des cages doit s'effectuer en douceur afin d'éviter le stress des animaux et les blessures éventuelles.

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Conditions d'éviscération ou d'effilage	L'éviscération ou l'effilage sur table est interdit.

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

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparation de viandes de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6- ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25 (Cf. C127)	**Mentions d'étiquetage**	**L'étiquetage mentionne également :** **- le logo de l'organisme de défense et de gestion (ODG) ;** **- le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement ;** **- le nom et coordonnées de l'organisme certificateur.**

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage		Engraissement	
		Du 1er jour au 28ème jour		*Du 29ème jour à l'abattage*	
		Limites d'incorporation			
	Matière première	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés		50 % minimum		80% en moyenne pondérée dont 5% de céréales distribuées sur parcours à partir du 63ème jour	
	Maïs	20%		25%	
	Blé	-	30%	-	40%
	Autres céréales	-	20%	-	30%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés (Cf. CPC)	Graines	-	10%	-	10%
	Huiles	-	5%	-	5%
	Tourteaux	-	40%	-	20%
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC	-	25%	-	20%
Tubercules et racines, et produits dérivés	Cf. CPC	-	10%	-	10%
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. CPC	-	3%	-	3%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC	-	7%	-	10%
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC	-	3%	-	3%
Produits laitiers et produits dérivés	Cf. CPC	-	0%	-	0%
Minéraux et produits dérivés	Cf. CPC	-	6%	-	6%
(Sous-)produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal	Cf. CPC	-	1%	-	1%
Divers	Cf. CPC	-	5%	-	5%