JORF n°0195 du 17 août 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2024-35

Cahier des charges du label rouge n° LA 15/00 « Œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Poule ayant accès à un parcours arboré
- Alimentée avec 60% 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 « Œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides » « Poules fermières élevées en plein air/liberté » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

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

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR 3
2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure 3
4. TRAÇABILITE 4
5. METHODE D'OBTENTION 8
5.1. Schéma de vie 8
5.2. Multiplication / accouvage 8
5.2.1. Poussins mis en place 8
5.3. Alimentation 9
5.3.1. Alimentation des poulettes et des poules pondeuses 9
5.3.2. Additifs 9
5.4. Élevage 9
5.4.1. Élevage des poulettes 9
5.4.2. Élevage des poules pondeuses 9
5.4.3. Conditions sanitaires d'élevage 11
5.5. Du ramassage de l'œuf jusqu'au centre d'emballage 11
5.6. Gestion de la température de conservation des œufs 11
5.7. Collecte des œufs 11
6. ÉTIQUETAGE 11
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 11
1. ŒUFS EN COQUILLE 12
1.1. Classement des œufs 12
1.2. Tri-Calibrage 12
1.3. Critères de labellisation - emballage 12
2. OVOPRODUITS LIQUIDES (ŒUFS ENTIERS, BLANCS D'ŒUFS, JAUNES D'ŒUFS) 12
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 13

1. NOM DU DEMANDEUR

FERMIERS DU BOCAGE
Agrial Filière Oeufs
La Lantière – 35133 JAVENE
Téléphone : 02.99.17.24.87
Courriel : d.laine@agrial.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les catégories de produits concernés sont les suivants :

- Œufs frais de catégorie A, entiers, dans leur coquille de couleur « rousse » ;
- Ovoproduits liquides (œufs entiers, blancs d'œufs, jaunes d'œufs) réfrigérés.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés dans l'alimentation des poules pondeuses	60 % minimum	Pas d'exigences particulières
Aménagement du parcours (nombre d'arbres)	10 sujets par hectare de parcours (sous forme de haie, bosquet ou sujets isolés)	Pas d'exigences particulières
Coloration du jaune	Minimum 9 sur l'échelle DSM, réalisé par sondage au centre de conditionnement.	Pas d'exigences particulières

3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Poule ayant accès à un parcours arboré
- Alimentée avec 60 % minimum de céréales

4. TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Durée d'archivage et de conservation des documents	Les documents de traçabilité sont conservés 13 mois minimum par le centre d'emballage.

Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à tous les maillons de la filière, du sélectionneur au consommateur, de connaître l'historique des produits labellisés, depuis la sélection des reproducteurs jusqu'à la commercialisation au consommateur final. Chaque opérateur doit donc mettre en place le système de traçabilité nécessaire reprenant au minimum les informations définies ci-après :

- Les mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante des informations à suivre est décrite dans le tableau suivant comportant :
  - Les modalités d'identification des produits aux différents stades,
  - Les documents associés permettant de retrouver les informations tracées et les informations contenues dans chaque document,
  - Les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture, entre les diverses étapes (liens entre identifiants).

Les informations requises peuvent être reprises en clair ou codifiées. Dans tous les cas, elles doivent permettre de retrouver facilement l'identification des produits et ne pas engendrer de rupture d'information entre deux étapes.

- La notion de lot dépend du stade du schéma de vie :

  - Au stade élevage des poulettes, le lot de poulettes est constitué de l'ensemble des animaux mis en place à une même date, d'une même souche dans une même salle d'élevage, provenant obligatoirement d'un même couvoir.

  - Au stade élevage des pondeuses, le lot de poules est constitué de l'ensemble des poulettes transférées à une même date dans un bâtiment de pondeuses donné et provenant obligatoirement d'un même lot de poulettes.

  - Au stade de la collecte, du transport et du conditionnement, le lot est constitué de l'ensemble des œufs provenant d'un même lot de pondeuse réceptionnés le même jour dans un centre de conditionnement.

  - Au stade de la commercialisation, le lot d'œufs commercialisé correspond au maximum à l'ensemble des œufs commercialisés à une même date d'emballage et avec la même date de durabilité minimale (date de consommation recommandée).

  - Au stade du procédé de fabrication des ovoproduits liquides, le lot correspond à l'ensemble des œufs liquides produits sous la même fabrication qui regroupe l'incorporation d'un ensemble de palettes d'œufs réceptionnées et identifiées

Tableau de traçabilité

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
1- Multiplication - Accouvage	Identification des parquets de reproducteurs mis en place	Répertoire des parquets : - Souche - Croisement - N° des CO des reproducteurs - N° du parquet - Date de naissance, - Quantité - Date d'entrée en ponte	N° du parquet
	Identification des œufs à couver	Registre de ponte et/ou fiche d'incubation : - N° du parquet - Quantité - Date de ponte - Date de mise en incubation	N° du parquet
	Identification des poulettes livrées	Certificat d'origine : - Identification du couvoir - N° de parquet - N° du certificat - Nature du croisement (souche) - Date de naissance, - Quantité de poussins livrés - Elevage de livraison	N° du certificat d'origine des poussins livrés
		Certificat d'origine	
2- Fabrication d'aliment	Identification des aliments livrés en élevage	Bon de livraison et/ou étiquettes : - Elevage de livraison - Date de livraison - Quantité livrée - Nom de la formule - N° lot permettant de retrouver la fabrication	Bons de livraison archivés par l'éleveur avec les fiches d'élevage
3- Elevage des poulettes	Transmission du CO à l'OC & à l'OP Tenue de la fiche d'élevage et du registre d'élevage incluant la	Registre et fiche d'élevage - Eléments du CO - Mortalité - Alimentation et transitions alimentaires	N° du certificat d'origine ou du lot attribué par l'organisme de planification

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
	conservation et l'archivage du CO, des bons et étiquettes d'aliments, des ordonnances vétérinaires, l'enregistrement des nettoyages / désinfection permettant de calculer le vide sanitaire	- Evénements survenus en cours d'élevage - N° de lot éventuellement attribué par l'organisme de planification - Nettoyage / désinfection	
4- Transfert en élevage de ponte	Etablissement d'un bon de transfert	Bon de transfert : - N° du CO ou N° de lot attribué par l'organisme de planification - Elevage et le cas échéant, n° du bâtiment, - Date de naissance des poulettes - Date et heure de départ de l'élevage, - Nombre de poulettes enlevées, - Signature de l'éleveur et du chauffeur	N° du CO ou N° du lot attribué par l'organisme de planification
5- Elevage de ponte	Tenue de la fiche d'élevage et du registre d'élevage incluant la conservation et l'archivage du CO d'origine, des bons et étiquettes d'aliments, des ordonnances vétérinaires, l'enregistrement des nettoyages / désinfection permettant de calculer le vide sanitaire	Registre et fiche d'élevage - Eléments du CO - Mortalité - Alimentation et transitions alimentaires - Evénements survenus en cours d'élevage - N° de lot éventuellement attribué par l'organisme de planification - Nettoyage / désinfection	N° du certificat d'origine ou du lot attribué par l'organisme de planification
	Tenue d'un registre de ponte	Registre de ponte (identifié par n° du label rouge et lot d'élevage) reprenant pour chaque jour : - Quantité d'œufs pondus - Quantité d'œufs déclassés - Quantité d'œufs livré	Nom de l'éleveur ou n° INUAV (VO) ou POULA (1 FR)
	Identification des conteneurs d'œufs	Fiche d'identification des conteneurs avec le nom de l'éleveur, la date de ponte et la nature des œufs (label rouge, déclassés…)	Nom de l'éleveur et date de ponte

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
6- Transfert au centre de conditionnement	Etablissement d'un bon de transfert	- Date de transfert, - Nombre d'œufs par catégorie (label rouge, déclassés…) et par date de ponte, - Nom et coordonnées de l'élevage	Nom de l'éleveur et date de ponte
7- Réception au centre de conditionnement	Stockage en zone spécifique des conteneurs identifiés et triés par élevage	Fiche d'identification des conteneurs avec le nom de l'éleveur, la date de ponte et la nature des œufs (label rouge, déclassés…)	Nom de l'éleveur et date de ponte
8- Tri, calibrage et conditionnement	Tenue d'un registre de calibrage et conditionnement	Enregistrement par date de conditionnement et par élevage : - Nom de l'élevage ou N° d'immatriculation (code poulailler), - Date de ponte, - Date de conditionnement, - Quantité conditionnée, - Quantité déclassée, - Type de conditionnement, - DDM	Nom de l'élevage ou code poulailler et DDM
	Marquage des œufs	Les œufs sont marqués individuellement avec : - Nom de l'élevage ou N° d'immatriculation (code poulailler), - Identification label rouge, - DDM	Nom de l'élevage ou code poulailler et DDM
	Marquage des boites	Chaque boite est identifiée avec : - Lot de calibrage renvoyant aux Noms des élevages ou n° d'immatriculation (code poulailler), - DDM	Lot de calibrage ou Nom de l'élevage ou code poulailler et DDM

Etape	Modalités d'identification (Identifiants)	Document associé et informations tracées	Elément permettant d'assurer le lien entre les étapes
Procédé de fabrication des ovoproduits liquides			
1- Réception des palettes d'œufs expédiés depuis l'élevage ou le centre d'emballage	Utilisation de la traçabilité d'origine ou attribution d'un nouveau lot interne.	Bon de livraison/réception des lots d'œufs ou étiquette palette	Nombre d'œufs ou poids Date ou période de ponte Date d'expédition – Nom et adresse de l'élevage – Code poulailler ou – Identification des œufs issus des tris du centre d'emballage
2- Fabrication	Identification par lot de fabrication (lot de livraison ou nouveau lot interne)	Fiche de fabrication par lot	Date et heure de fabrication Quantité d'œufs utilisés des lots réceptionnés Quantité d'œufs liquides produits Code lot
3- Stockage / Expédition	Identification des lots conditionnés (lot de fabrication ou lot d'expédition).	Fiche lot ou données informatiques du système de traçabilité Bon de commande / Bon de livraison client	Date de fabrication Quantité d'œufs liquides produits Code lot

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / accouvage

5.2.1. Poussins mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Croisements terminaux autorisés	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « poules à œufs roux » dans le répertoire des poules pondeuses utilisables en Label Rouge.
S3	Respect de la charte de qualité du Syndicat National des Accouveurs (SNA)	Les couvoirs doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la charte de qualité du syndicat national des accouveurs (SNA).

5.3. Alimentation

5.3.1. Alimentation des poulettes et des poules pondeuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5 (Cf. C10)	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés à partir de l'entrée en atelier de ponte en atelier de ponte**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés doit être égal ou supérieure à 60%.**

5.3.2. Additifs

Pas de conditions de production spécifiques

5.4. Élevage

5.4.1. Élevage des poulettes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Durée d'élevage	Le transfert des poulettes est réalisé entre 16 semaines minimum et 20 semaines maximum.
S7	Système d'abreuvement	Les poulettes disposent d'au minimum 1 abreuvoir suspendu pour 250 sujets et/ou 1 pipette pour 25 sujets.
S8	Système d'alimentation	Les poulettes disposent de mangeoires soit longitudinales (1 côté) et offrant au moins 4 cm par poulette, soit circulaires et offrant au moins 1,5 cm de longueur par poulette.

5.4.2. Élevage des poules pondeuses

5.4.2.1. Exploitation et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.2. Caractéristiques du bâtiment

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9 (Cf. C31)	**Aménagement du bâtiment**	**- Les bâtiments sont en dur. Le bas des murs est lisse afin de faciliter le nettoyage et la désinfection. Les installations électriques sont protégées et les entrées d'air grillagées.** **- Pour faciliter l'accès au parcours, les trappes d'accès ne doivent pas être orientées face aux vents froids (absence d'orientation des trappes au nord ou au nord-est). Si pour des raisons topographiques (présence d'un obstacle naturel ou artificiel, pente, etc…) cette orientation ne peut être respectée, des haies plantées à proximités doivent permettre de protéger les trappes de ces vents froids.** **- Sous l'auvent, un trottoir bétonné doit être réalisé, d'une largeur au moins égale à celui-ci. Pour tous les bâtiments neufs ou rénovés, au-delà du trottoir et sur une bande de 3 mètres de large, un empierrement est nécessaire pour préserver la propreté du bâtiment et des poules.** **- Le bâtiment dispose d'une zone de soin pour isoler les poules blessées ou affaiblies.**
S10	Eclairage du bâtiment	L'éclairage de tous les bâtiments neufs ou rénovés doit être de type LED.
S11	Enrichissement du milieu	A raison de 2 enrichissements pour 1000 poules (balles de luzerne déshydratées, et/ou bidons plastique, blocs à piquer, etc…).

5.4.2.2.1. La gestion des nids

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12	Caractéristiques des nids	La ponte des œufs s'effectue en nids collectifs.

5.4.2.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13 (Cf. C43)	**Aménagement du parcours (nombre d'arbres)**	**Des espaces arborées (sous forme de haie, bosquet ou sujets isolés), au nombre de 10 / ha minimum, doivent être réparties sur toute la surface du parcours.**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14 (Cf. C44)	**Interdiction de traitement sur parcours**	**Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours.**

5.4.3. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Du ramassage de l'œuf jusqu'au centre d'emballage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Gestion de la température de conservation des œufs

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Collecte des œufs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Identification des œufs non labellisables	Les œufs pondus hors des nids ne sont pas labellisables. Ils suivent le même circuit que les œufs présentant des défauts majeurs (œufs sales, œufs fêlés, …) : ils sont mis sur des alvéoles de couleur spécifique avant d'être présentés bien en évidence au-dessus des palettes contenant les œufs labellisables. Une fois arrivés au centre de conditionnement, ces œufs prendront ensuite le même circuit que les œufs de catégorie B (œufs déclassés de la catégorie A après les opérations de classement au centre de conditionnement).

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Mentions complémentaires d'étiquetage	Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur précédé de la mention « Certifié par : ».

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. Conditions de production communes

1. ŒUFS EN COQUILLE

1.1. Classement des œufs

Pas de conditions de production spécifiques

1.2. Tri-Calibrage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	Transfert des œufs au centre d'emballage.	Les œufs sont transférés vers un centre d'emballage spécifique aux œufs sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou plein air sous démarche de certification de conformité produit (CCP).

1.3. Critères de labellisation - emballage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18 (Cf. C69)	Caractéristiques des œufs en coquille labellisables **Coloration du jaune**	**Couleur du jaune ≥ 9 sur l'échelle DSM en moyenne pour l'ensemble d'un échantillon de 6 œufs à réception au centre de conditionnement et aucun œuf < à 8.** Elle est mesurée œuf par œuf, par comparaison visuelle à l'aide d'une échelle DSM à raison d'un contrôle par semaine et par lot de poules sur 6 œufs.

2. OVOPRODUITS LIQUIDES (ŒUFS ENTIERS, BLANCS D'ŒUFS, JAUNES D'ŒUFS)

Pas de conditions de production spécifiques

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	POULETTES						PONDEUSES			
	Démarrage Jusqu'au 28ème jour		Croissance 1 Jusqu'au 70ème jour		Pré-Ponte Jusqu'au transfert		Début de ponte Du transfert au 189ème jour		Ponte Du 190ème jours au 532ème jour (76 semaines)	
	Limites d'incorporation									
	MINI	MAXI	MINI	MAXI	MINI	MAXI	MINI	MAXI	MINI	MAXI
Grains de céréales et produits dérivés dont :	10	50	10	60	10	60	10	60	10	60
- Blé	10	50	20	60	20	60	20	60	20	60
- Maïs	0	15	0	20	0	20	0	20	0	20
- Orge	0	30	0	30	0	30	0	30	0	30
- Autres										
Total des grains de céréales et produits dérivés	50	-	50	-	50	-	60	-	60	-
Dont produits dérivés	***Cf. CPC***									
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits de palme et palmiste qui sont exclus :										
Graines de colza, et produits dérivés (variétés 00)	0	20	0	20	0	20	-	10	-	10
Autres graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	20	25	10	29	10	29	10	29	10	29
Dont huiles végétales	0	3	0	5	0	5	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés : Cf. CPC	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15
Tubercules, racines et produits dérivés : Cf. CPC	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2
Autres graines, fruits et produits dérivés : Cf. CPC	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : Cf. CPC	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5
Autres plantes, algues et produits dérivés : Cf. CPC	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Minéraux et produits dérivés	0.5	10	0.5	10	0.5	10	0.5	15	0.5	15
Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bières, produits de levures de bière	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Divers : Cf. CPC	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0