

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/12 homologué par l'[arrêté du 28 novembre 2024](#)

*JORF n°0286 du 4 décembre 2024*

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt n° 2024-49

## Cahier des charges du label rouge n° LA 06/12 « Œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimentation des poules 100% végétale, minérale et vitamines dont 65% minimum de céréales.
- Œufs triés à la main

### 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

<b>1. Nom du demandeur</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge</b> .....	<b>3</b>
<b>3. Description du produit</b> .....	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit</b> .....	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant</b> .....	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure</b> .....	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité</b> .....	<b>3</b>
<b>5. Méthode d'obtention</b> .....	<b>4</b>
<b>5.1. Schéma de vie</b> .....	<b>4</b>
<b>5.2. Multiplication / accoupage</b> .....	<b>5</b>
<b>5.3. Alimentation</b> .....	<b>5</b>
<b>5.3.1. Alimentation des poulettes et des poules pondeuses</b> .....	<b>5</b>
<b>5.3.2. Additifs</b> .....	<b>5</b>
<b>5.4. Élevage</b> .....	<b>5</b>
<b>5.4.1. Élevage des poulettes</b> .....	<b>5</b>
<b>5.4.2. Élevage des poules pondeuses</b> .....	<b>5</b>
<b>5.4.3. Conditions sanitaires d'élevage</b> .....	<b>6</b>
<b>5.5. Ramassage et tri des œufs</b> .....	<b>6</b>
<b>5.6. Gestion de la température de conservation des œufs</b> .....	<b>6</b>
<b>5.7. Collecte des œufs</b> .....	<b>6</b>
<b>6. Étiquetage</b> .....	<b>6</b>
<b>1. Œufs en coquille</b> .....	<b>7</b>
<b>1.1. Classement des œufs</b> .....	<b>7</b>
<b>1.2. Tri-Calibrage</b> .....	<b>7</b>
<b>1.3. Critères de labellisation-emballage</b> .....	<b>7</b>
<b>2. Ovoproduits liquides (Œufs entiers, blancs d'œufs, jaunes d'œufs)</b> .....	<b>7</b>
<b>ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION</b> .....	<b>8</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

LES OEUFS DE LA MERE EUGENIE

1 rue de la Jeannaie

22400 LAMBALLE-ARMOR

Tel : 02 96 30 72 65

Courriel : [qualitevolaille@legouessant.fr](mailto:qualitevolaille@legouessant.fr)

## 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 produits label rouge sont issus de poules élevées en plein air.

Les catégories de produits concernés sont les suivantes :

- Œufs frais de catégorie A, en coquille ;
- 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	Dès l'entrée en atelier de ponte, l'alimentation est composée d'au moins 65 % de céréales et produits dérivés	Pas d'exigences particulières
Caractéristiques des œufs labellisés	Couleur du jaune $\geq$ à 9 sur l'échelle DSM	Pas d'exigences particulières

### 3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimentation des poules 100% végétale, minérale et vitamines dont 65% minimum de céréales.
- Œufs triés à la main

## 4. TRAÇABILITE

Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à tous les maillons de la filière de connaître l'historique des produits labellisés. Chaque opérateur concerné met en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante et descendante.

## **Œufs en coquille**

<b>Étape</b>	<b>Éléments de traçabilité</b>	<b>Documents d'Enregistrement</b>
Multiplication/Accoupage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- N° Certificat d'origine</li> <li>- Code parquet</li> <li>- Référence des souches</li> <li>- Date d'éclosion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificat d'origine</li> <li>- Bon de livraison des œufs au couvoir</li> </ul>
Alimentation des poulettes et des poules pondeuses	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Traçabilité des fabrications (N° lot, date, formules)</li> <li>- Date de livraison, quantité, éleveur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Journaux de fabrication</li> <li>- Bons de livraison</li> </ul>
Élevage poulettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- N° Certificat d'origine</li> <li>- Référence du croisement</li> <li>- Date de mise en place</li> <li>- Nombre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attestation charte sanitaire</li> <li>- Cahier d'élevage</li> <li>- Bon de livraison des poussins d'un jour</li> <li>- Certificat d'origine</li> </ul>
Elevage pondeuses	<ul style="list-style-type: none"> <li>- N° Certificat d'origine</li> <li>- Référence du croisement</li> <li>- Nom éleveur poulette</li> <li>- bons d'enlèvement œufs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attestation charte sanitaire</li> <li>- Cahier des charges</li> <li>- Bon de livraison des poulettes</li> <li>- Identification œufs : date de ponte ; classement des œufs</li> </ul>
Collecte des œufs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Code élevage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bon d'enlèvement des œufs</li> </ul>
Conditionnement des œufs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elevage d'origine</li> <li>- Centre d'emballage</li> <li>- Date de Durabilité Minimum (DDM)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bon de réception des œufs</li> <li>- Code éleveur sur la coquille de l'œuf</li> <li>- Code centre sur l'emballage</li> <li>- 28 jours après la date de ponte avec inscription sur la coquille de l'œuf</li> </ul>

## **Ovoproduits liquides**

<b>Étape</b>	<b>Éléments de traçabilité</b>	<b>Documents d'Enregistrement</b>
Fabrication	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre œufs livrés et date de ponte</li> <li>- Date de fabrication, nombre œufs utilisés, n° lot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bon de livraison des œufs</li> <li>- Fiches de fabrication</li> </ul>

## **5. METHODE D'OBTENTION**

### **5.1. Schéma de vie**

*Cf. conditions de production communes*

## 5.2. Multiplication / accoupage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	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.

## 5.3. Alimentation

### 5.3.1. Alimentation des poulettes et des poules pondeuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S3 (Cf. C10)	<b><u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés à partir de l'entrée en atelier de ponte</u></b>	<b><u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés doit être égal ou supérieure à 65%.</u></b>

### 5.3.2. Additifs

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 5.4. Élevage

### 5.4.1. Élevage des poulettes

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 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

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.2.3. La gestion des nids

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.2.4. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S4</b> (Cf. C43)	<b><u>Aménagement du parcours</u></b>	<b>Présence d'un minimum de 20 arbres par hectare de parcours.</b> Les arbres peuvent être isolés, regroupés en bosquets ou intégrés dans une haie.

#### 5.4.3. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.5. Ramassage et tri des œufs

*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

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

## CONDITIONS DE PRODUCTION PAR CATEGORIE DE PRODUIT

### 1. ŒUFS EN COQUILLE

#### 1.1. Classement des œufs

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 1.2. Tri-Calibrage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 1.3. Critères de labellisation-emballage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5 (Cf. C69)	<b><u>Caractéristiques des œufs labellisables</u></b>	<b><u>Couleur du jaune ≥ à 9 sur l'échelle DSM</u></b> en moyenne pour l'ensemble d'un échantillon de 6 œufs à réception au centre de conditionnement La couleur est mesurée œuf par œuf, par comparaison visuelle de couleur à l'aide d'une échelle DSM.

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

		<b>Poulette</b>		<b>Poule pondeuse</b>	
		<i>Du 1<sup>er</sup> jour au transfert</i>		<i>Du transfert à la fin de ponte</i>	
		<b>Limites d'incorporation</b>			
	<b>Matière première</b>	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
<b>Grains de céréales et produits dérivés</b>		50	-	65	-
<b><i>Dont produits dérivés</i></b>		Cf. CPC			
<b>Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés</b>	Cf. CPC	-	40	-	40
<b>Graines de légumineuses et produits dérivés</b>		-	25	-	25
<b>Tubercules et racines, et produits dérivés</b>	Cf. CPC	-	8	-	8
<b>Autres graines et fruits et produits dérivés</b>	Cf. CPC	-	10	-	20
<b>Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés</b>	Cf. CPC	-	8	-	10
<b>Autres plantes, algues et produits dérivés</b>	Cf. CPC	-	8	-	10
<b>Minéraux et produits dérivés</b>	-	-	8	-	20
<b>(Sous-)produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal</b>	Cf. CPC	-	8	-	10
<b>Divers</b>	Cf. CPC	-	8	-	10

**CPC : Conditions de production communes**