

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/71 « Poulet noir fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- 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	3
4.	Traçabilité	4
5.	Méthode d'obtention	5
5.1.	Schéma de vie	5
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	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.	Élevage	6
5.4.1.	Provenance des volailles	6
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	6
5.4.3.	Parcours.....	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	7
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	7
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 labellissables	8
5.5.4.	Ressuage des carcasses	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	8
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	8
5.9.	Préparation de viandes de volaille	8
5.10.	Surgélation.....	8
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 noir fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet noir fermier élevé en plein air, durant 81 jours minimum. Il présente un plumage noir, des tarses noirs ou gris foncés. Les poulets sont nourris avec 80 % de céréales minimum complétées par des graines et produits dérivés d'oléagineux et légumineuses, des minéraux et des vitamines.

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	Pas d'exigences particulières
Pourcentage minimum de maïs au stade l'engraissement	20 % 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

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- 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 / accoupage	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 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 / Accoupage

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 noires 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 accoueurs 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 couvrir	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couvrir sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S5 (Cf. C6)	<u>Poids minimum des œufs à couvrir.</u>	<u>50 grammes</u>
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	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8 (Cf. C9)	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et de produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 80%.</u>
S9	Pourcentage de maïs au stade de l'engraissement	Le pourcentage de maïs au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 20% en poids du total de la formule d'aliment.
S11 (Cf. 162)	<u>Obligations déclaratives (Déclaration de formulation d'aliment)</u>	<u>Chaque fabricant d'aliment (FAI) transmet à l'ODG et à l'organisme certificateur les plans d'alimentation et formulation d'aliment théoriques.</u> <u>Les plans d'alimentation et formulations d'aliment sont validés par l'organisme certificateur.</u> <u>Les plans d'alimentations précisent notamment :</u> - <u>la période de distribution,</u> - <u>le poids théorique d'aliments consommés, durant la période,</u> - <u>le pourcentage minimum de céréales dans la formulation d'aliments,</u> - <u>le pourcentage de chaque composant.</u>

5.4. Elevage

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12 (Cf. C24)	<u>Composition de la bande</u>	<u>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.</u>

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)	<u>Aménagement des parcours</u>	<u>Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.</u>

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.

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 labellissables

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)	<u>Mentions d'étiquetage</u>	<u>L'étiquetage mentionne également :</u> <u>- le logo de l'organisme de défense et de gestion (ODG) ;</u> <u>- le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement ;</u> <u>- le nom et coordonnées de l'organisme certificateur.</u>

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage		Engraissement	
		Du 1 ^{er} jour au 28 ^{ème} jour		Du 29 ^{ème} 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	
	Maïs	20%		20%	
	Blé	-	30%	-	40%
	Autres céréales	-	40%	-	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%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bière et produits de levure s	Cf. CPC	-	1%	-	1%
Divers	Cf. CPC	-	5%	-	5%

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/78 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- 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	3
4.	Traçabilité	4
5.	Méthode d'obtention	5
5.1.	Schéma de vie	5
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	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	6
5.4.1.	Provenance des volailles	6
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	6
5.4.3.	Parcours.....	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	7
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	7
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 labellissables	8
5.5.4.	Ressuage des carcasses	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	8
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	8
5.9.	Préparation de viandes de volaille	8
5.10.	Surgélation.....	8
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 81 jours minimum. Il présente un plumage coloré, des tarses jaunes et un cou dégarni de plumes d'où son nom « le cou-nu ». 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.

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	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

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- 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 / accoupage	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 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 / Accoupage

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 accoueurs 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 couvrir	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couvrir sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S5 (Cf. C6)	<u>Poids minimum des œufs à couvrir.</u>	<u>50 grammes</u>
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	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8 (Cf. C9)	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et de produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 80%.</u>
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.
S11 (Cf. 162)	<u>Obligations déclaratives (Déclaration de formulation d'aliment)</u>	<u>Chaque fabricant d'aliment (FAI) transmet à l'ODG et à l'organisme certificateur les plans d'alimentation et formulation d'aliment théoriques.</u> <u>Les plans d'alimentation et formulations d'aliment sont validés par l'organisme certificateur.</u> <u>Les plans d'alimentations précisent notamment :</u> - <u>la période de distribution,</u> - <u>le poids théorique d'aliments consommés, durant la période,</u> - <u>le pourcentage minimum de céréales dans la formulation d'aliments,</u> - <u>le pourcentage de chaque composant.</u>

5.4. Elevage

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12 (Cf. C24)	<u>Composition de la bande</u>	<u>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.</u>

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)	<u>Aménagement des parcours</u>	<u>Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.</u>

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.

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 labellissables

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)	<u>Mentions d'étiquetage</u>	<u>L'étiquetage mentionne également :</u> <u>- le logo de l'organisme de défense et de gestion (ODG) ;</u> <u>- le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement ;</u> <u>- le nom et coordonnées de l'organisme certificateur.</u>

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage		Engraissement	
		Du 1 ^{er} jour au 28 ^{ème} jour		Du 29 ^{ème} 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	
	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%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bière et produits de levure s	Cf. CPC	-	1%	-	1%
Divers	Cf. CPC	-	5%	-	5%

Cahier des charges du label rouge n° LA 09/82 « Poulet blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- 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	3
4.	Traçabilité	4
5.	Méthode d'obtention	5
5.1.	Schéma de vie	5
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	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.	Élevage	6
5.4.1.	Provenance des volailles	6
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	6
5.4.3.	Parcours.....	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	7
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	7
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 labellissables	8
5.5.4.	Ressuage des carcasses	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	8
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	8
5.9.	Préparation de viandes de volaille	8
5.10.	Surgélation	8
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 blanc fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet blanc fermier élevé en plein air, durant 81 jours minimum. Il présente un plumage coloré avec des tarses blancs. Les poulets sont nourris avec 80 % de céréales minimum complétées par des graines et produits dérivés d'oléagineux et légumineuses, des minéraux et des vitamines.

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	Pas d'exigences particulières
Pourcentage minimum de maïs au stade l'engraissement	20 % 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

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de produits 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,
- 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 / accoupage	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 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 / Accoupage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « poulet à pattes blanches non cou nu » 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 accoueurs 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 couvrir	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couvrir sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S5 (Cf. C6)	<u>Poids minimum des œufs à couvrir.</u>	<u>50 grammes</u>
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	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8 (Cf. C9)	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et de produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 80%.</u>
S9	Pourcentage de maïs au stade de l'engraissement	Le pourcentage de maïs au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 20% en poids du total de la formule d'aliment.
S11 (Cf. 162)	<u>Obligations déclaratives (Déclaration de formulation d'aliment)</u>	<u>Chaque fabricant d'aliment (FAI) transmet à l'ODG et à l'organisme certificateur les plans d'alimentation et formulation d'aliment théoriques.</u> <u>Les plans d'alimentation et formulations d'aliment sont validés par l'organisme certificateur.</u> <u>Les plans d'alimentations précisent notamment :</u> - <u>la période de distribution,</u> - <u>le poids théorique d'aliments consommés, durant la période,</u> - <u>le pourcentage minimum de céréales dans la formulation d'aliments,</u> - <u>le pourcentage de chaque composant.</u>

5.4. Elevage

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12 (Cf. C24)	<u>Composition de la bande</u>	<u>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.</u>

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)	<u>Aménagement des parcours</u>	<u>Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.</u>

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.

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 labellissables

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)	<u>Mentions d'étiquetage</u>	<u>L'étiquetage mentionne également :</u> - <u>le logo de l'organisme de défense et de gestion (ODG) ;</u> - <u>le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement ;</u> - <u>le nom et coordonnées de l'organisme certificateur.</u>

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage		Engraissement	
		Du 1 ^{er} jour au 28 ^{ème} jour		Du 29 ^{ème} 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	
	Maïs	20%		20%	
	Blé	-	30%	-	40%
	Autres céréales	-	40%	-	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%	-	15%
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%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bière et produits de levure s	Cf. CPC	-	1%	-	1%
Divers	Cf. CPC	-	5%	-	5%

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/88 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % 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	3
4.	Traçabilité	4
5.	Méthode d'obtention	5
5.1.	Schéma de vie	5
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	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.	Élevage	6
5.4.1.	Provenance des volailles	6
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	6
5.4.3.	Parcours.....	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	7
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	7
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 labellissables	8
5.5.4.	Ressuage des carcasses	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	8
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	8
5.9.	Préparation de viandes de volaille	8
5.10.	Surgélation.....	8
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 81 jours minimum. Il présente un plumage coloré, des tarses jaunes. Les poulets sont nourris avec 75 % de céréales minimum complétées par des graines et produits dérivés d'oléagineux et légumineuses, des minéraux et des vitamines.

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 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

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 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % 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 / accoupage	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 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 / Accoupage

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 accoueurs 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 couvrir	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couvrir sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S5 (Cf. C6)	<u>Poids minimum des œufs à couvrir.</u>	<u>50 grammes</u>
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	<i>Cf. Annexe 1</i>
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 75%.
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.
S11 (Cf. 162)	<u>Obligations déclaratives (Déclaration de formulation d'aliment)</u>	<u>Chaque fabricant d'aliment (FAI) transmet à l'ODG et à l'organisme certificateur les plans d'alimentation et formulation d'aliment théoriques.</u> <u>Les plans d'alimentation et formulations d'aliment sont validés par l'organisme certificateur.</u> <u>Les plans d'alimentations précisent notamment :</u> - <u>la période de distribution,</u> - <u>le poids théorique d'aliments consommés, durant la période,</u> - <u>le pourcentage minimum de céréales dans la formulation d'aliments,</u> - <u>le pourcentage de chaque composant.</u>

5.4. Elevage

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12 (Cf. C24)	<u>Composition de la bande</u>	<u>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.</u>

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)	<u>Aménagement des parcours</u>	<u>Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.</u>

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.

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 labellissables

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)	<u>Mentions d'étiquetage</u>	<u>L'étiquetage mentionne également :</u> <u>- le logo de l'organisme de défense et de gestion (ODG) ;</u> <u>- le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement ;</u> <u>- le nom et coordonnées de l'organisme certificateur.</u>

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage		Engraissement	
		Du 1 ^{er} jour au 28 ^{ème} jour		Du 29 ^{ème} 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		75% en moyenne pondérée	
	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%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bière et produits de levure s	Cf. CPC	-	1%	-	1%
Divers	Cf. CPC	-	5%	-	5%

Cahier des charges du label rouge n° LA 31/88 « Chapon jaune fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- 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	3
4.	Traçabilité	4
5.	Méthode d'obtention	5
5.1.	Schéma de vie	5
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	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.	Élevage	6
5.4.1.	Provenance des volailles	6
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	6
5.4.3.	Parcours.....	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	7
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	7
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 labellissables	8
5.5.4.	Ressuage des carcasses	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	8
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	8
5.9.	Préparation de viandes de volaille	8
5.10.	Surgélation.....	8
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

« 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 jaune fermier élevé en plein air durant 150 jours minimum. Il présente un plumage coloré, des tarses jaunes et un cou dégarni de plumes d'où son nom « le cou-nu ». Les chapons sont nourris avec 80 % de céréales minimum complétées par des graines et produits dérivés d'oléagineux et de légumineuses, des minéraux et des vitamines.

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 minimum de maïs au stade l'engraissement	25 % minimum	Pas d'exigences particulières
Pourcentage de céréales et produits dérivés de céréales	80 % 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

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 100 % de produits 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 alimentation riche en céréales,
- un élevage en plein air sur un parcours arboré.

4. TRAÇABILITE

Etape	Document	Données opérateurs
Multiplication / accoupage	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 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 / Accoupage

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 accoueurs 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 couvrir	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couvrir sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S5 (Cf. C6)	<u>Poids minimum des œufs à couvrir.</u>	<u>50 grammes</u>
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	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8 (Cf. C9)	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et de produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 80%.</u>
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.
S11 (Cf. C 162)	<u>Obligations déclaratives (Déclaration de formulation d'aliment)</u>	<u>Chaque fabricant d'aliment (FAI) transmet à l'ODG et à l'organisme certificateur les plans d'alimentation et formulation d'aliment théoriques.</u> <u>Les plans d'alimentation et formulations d'aliment sont validés par l'organisme certificateur.</u> <u>Les plans d'alimentations précisent notamment :</u> - <u>la période de distribution,</u> - <u>le poids théorique d'aliments consommés, durant la période,</u> - <u>le pourcentage minimum de céréales dans la formulation d'aliments,</u> - <u>le pourcentage de chaque composant.</u>

5.4. Elevage

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12 (Cf. C24)	<u>Composition de la bande</u>	<u>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.</u>

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)	<u>Aménagement des parcours</u>	<u>Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.</u>

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.

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 labellissables

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)	<u>Mentions d'étiquetage</u>	<u>L'étiquetage mentionne également :</u> <u>- le logo de l'organisme de défense et de gestion (ODG) ;</u> <u>- le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement ;</u> <u>- le nom et coordonnées de l'organisme certificateur.</u>

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage		Engraissement			
						Finition	
		Du 1 ^{er} jour au 28 ^{ème} jour		Du 29 ^{ème} jour jusqu'au 122 ^{ème} jour		Du 123 ^{ème} jour à l'abattage	
		Limites d'incorporation					
	Matière première	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés		50 % minimum		70% minimum		80% en moyenne pondérée	
				80% en moyenne pondérée			
	Maïs	20%	-	25%	-	25%	-
	Blé	-	30%	-	40%	-	40%
	Autres céréales	-	20%	-	30%	-	30%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés (Cf. CPC)	Graines	-	10%	-	10%	-	10%
	Huiles	-	5%	-	5%	-	5%
	Tourteaux	-	40%	-	20%	-	20%
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC	-	25%	-	20%	-	20%
Tubercules et racines, et produits dérivés	Cf. CPC	-	10%	-	10%	-	10%
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. CPC	-	3%	-	3%	-	3%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC	-	7%	-	10%	-	10%
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC	-	3%	-	3%	-	3%
Produits laitiers et produits dérivés	Cf. CPC	-	0%	-	0%	-	6%
Minéraux et produits dérivés	Cf. CPC	-	6%	-	6%	-	6%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bières et produits de levures	Cf. CPC	-	1%	-	1%	-	1%
Divers	Cf. CPC	-	5%	-	5%		5%

Cahier des charges du label rouge n° LA 18/92 « Chapon blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75 % 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	3
4.	Traçabilité	4
5.	Méthode d'obtention	5
5.1.	Schéma de vie	5
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	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.	Élevage	6
5.4.1.	Provenance des volailles	6
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	6
5.4.3.	Parcours.....	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	7
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	7
5.4.6.	Ramassage et transport.....	7
5.5.	Abattage	8
5.5.1.	Attente avant abattage.....	8
5.5.2.	Abattage.....	8
5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	8
5.5.4.	Ressuage des carcasses	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	8
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	8
5.9.	Préparation de viandes de volaille	8
5.10.	Surgélation.....	8
6-	Étiquetage.....	8
	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

« 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 blanc fermier élevé en plein air durant 150 jours minimum. Il présente un plumage coloré et des tarses blancs. Les chapons sont nourris avec 75 % de céréales minimum complétées par des graines et produits dérivés d'oléagineux et de légumineuses, des minéraux et des vitamines.

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 minimum de maïs au stade l'engraissement	20 % 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

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

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

- une souche à croissance lente,
- une alimentation riche en céréales,
- un élevage en plein air sur un parcours arboré.

4. TRAÇABILITE

Etape	Document	Données opérateurs
Multiplication / accoupage	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 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 / Accoupage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « poulet à pattes blanches non cou nu » 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 accoueurs 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 couvrir	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couvrir sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S5 (Cf. C6)	<u>Poids minimum des œufs à couvrir.</u>	<u>50 grammes</u>
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	<i>Cf. Annexe 1</i>
S9	Pourcentage de maïs au stade de l'engraissement	Le pourcentage de maïs au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 20% en poids du total de la formule d'aliment.
S11 (Cf. 162)	<u>Obligations déclaratives (Déclaration de formulation d'aliment)</u>	<u>Chaque fabricant d'aliment (FAI) transmet à l'ODG et à l'organisme certificateur les plans d'alimentation et formulation d'aliment théoriques.</u> <u>Les plans d'alimentation et formulations d'aliment sont validés par l'organisme certificateur.</u> <u>Les plans d'alimentations précisent notamment :</u> - <u>la période de distribution,</u> - <u>le poids théorique d'aliments consommés, durant la période,</u> - <u>le pourcentage minimum de céréales dans la formulation d'aliments,</u> - <u>le pourcentage de chaque composant.</u>

5.4. Elevage

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12 (Cf. C24)	<u>Composition de la bande</u>	<u>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.</u>

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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
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)	<u>Aménagement des parcours</u>	<u>Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.</u>

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.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		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 labellissables

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)	<u>Mentions d'étiquetage</u>	<u>L'étiquetage mentionne également :</u> <u>- le logo de l'organisme de défense et de gestion (ODG) ;</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<u>- le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement ;</u> <u>- le nom et coordonnées de l'organisme certificateur.</u>

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage		Engraissement			
						Finition	
		<i>Du 1^{er} jour au 28^{ème} jour</i>		<i>Du 29^{ème} jour jusqu'au 122^{ème} jour</i>		<i>Du 123^{ème} jour à l'abattage</i>	
		Limites d'incorporation					
	Matière première	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés		50 % minimum		70% minimum		80% minimum en moyenne pondérée	
				75% en moyenne pondérée			
	Maïs	20%	-	20%	-	20%	-
	Blé	-	30%	-	30%	-	40%
	Autres céréales	-	40%	-	40%	-	30%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés (Cf. CPC)	Graines	-	10%	-	10%	-	10%
	Huiles	-	5%	-	5%	-	5%
	Tourteaux	-	40%	-	20%	-	20%
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC	-	25%	-	20%	-	20%
Tubercules et racines, et produits dérivés	Cf. CPC	-	10%	-	10%	-	10%
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. CPC	-	3%	-	3%	-	3%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC	-	7%	-	10%	-	10%
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC	-	3%	-	3%	-	3%
Produits laitiers et produits dérivés	Cf. CPC	-	0%	-	0%	-	6%
Minéraux et produits dérivés	Cf. CPC	-	6%	-	6%	-	6%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bières et produits de levures	Cf. CPC	-	1%	-	1%	-	1%
Divers	Cf. CPC	-	5%	-	5%		5%

Cahier des charges du label rouge n° LA 15/93 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage minimum 140 jours
- Alimentée avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75 % 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	3
4.	Traçabilité	4
5.	Méthode d'obtention	5
5.1.	Schéma de vie	5
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	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	6
5.4.1.	Provenance des volailles	6
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	6
5.4.3.	Parcours.....	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	7
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	7
5.4.6.	Ramassage et transport.....	7
5.5.	Abattage	8
5.5.1.	Attente avant abattage.....	8
5.5.2.	Abattage.....	8
5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	8
5.5.4.	Ressuage des carcasses	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	8
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	8
5.9.	Préparation de viandes de volaille	8
5.10.	Surgélation.....	8
6-	Étiquetage.....	8
	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

« 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 fermière élevée en plein air, durant 140 jours minimum. Elle présente un plumage noir, des tarses noirs ou gris. Les dindes sont nourries avec 75 % de céréales minimum complétées par des graines et produits dérivés d'oléagineux et de légumineuses, des minéraux et des vitamines.

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 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

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage minimum 140 jours
- Alimentée avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

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

- une souche à croissance lente,
- une durée d'élevage longue,

- une alimentation riche en céréales,
- un élevage en plein air sur un parcours arboré.

4. TRAÇABILITE

Etape	Document	Données opérateurs
Multiplication / accoupage	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 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 / Accoupage

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 Noël » 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 accoueurs 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 couvrir	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couvrir sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S5 (Cf. C6)	<u>Poids minimum des œufs à couvrir.</u>	<u>50 grammes</u>
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 36 grammes.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
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.
S11 (Cf. 162)	<u>Obligations déclaratives (Déclaration de formulation d'aliment)</u>	<u>Chaque fabricant d'aliment (FAI) transmet à l'ODG et à l'organisme certificateur les plans d'alimentation et formulation d'aliment théoriques.</u> <u>Les plans d'alimentation et formulations d'aliment sont validés par l'organisme certificateur.</u> <u>Les plans d'alimentations précisent notamment :</u> - <u>la période de distribution,</u> - <u>le poids théorique d'aliments consommés, durant la période,</u> - <u>le pourcentage minimum de céréales dans la formulation d'aliments,</u> - <u>le pourcentage de chaque composant.</u>

5.4. Elevage

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12 (Cf. C24)	<u>Composition de la bande</u>	<u>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.</u>

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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
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)	<u>Aménagement des parcours</u>	<u>Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.</u>

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.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		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 labellissables

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)	<u>Mentions d'étiquetage</u>	<u>L'étiquetage mentionne également :</u> <u>- le logo de l'organisme de défense et de gestion (ODG) ;</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<u>- le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement ;</u> <u>- le nom et coordonnées de l'organisme certificateur.</u>

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage				Engraissement	
		Du 1 ^{er} jour au 28 ^{ème} jour		Du 29 ^{ème} jour au 63 ^{ème} jour		Du 64 ^{ème} jour à l'abattage	
		Limites d'incorporation					
	Matière première	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés		30% minimum		50% minimum		75% en moyenne pondérée	
	Maïs	20%	65%	15%	-	25%	-
	Blé	-	40%	-	40%	-	40%
	Autres céréales	-	30%	-	30%	-	30%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés (Cf. CPC)	Graines	-	10%	-	10%	-	10%
	Huiles	-	5%	-	5%	-	5%
	Tourteaux	-	45%	-	40%	-	30%
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC	-	5%	-	10%	-	10%
Tubercules et racines, et produits dérivés	Cf. CPC	-	5%	-	5%	-	5%
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. CPC	-	3%	-	3%	-	3%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC	-	15%	-	15%	-	10%
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC	-	3%	-	3%	-	3%
Produits laitiers et produits dérivés	Cf. CPC	-	0%	-	0%	-	0%
Minéraux et produits dérivés	Cf. CPC	-	15%	-	15%	-	8%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bières et produits de levures	Cf. CPC	-	1%	-	1%	-	1%
Divers	Cf. CPC	-	5%	-	5%	-	5%

Cahier des charges du label rouge n° LA 09/94 « Pintade fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage minimum 94 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75 % 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	3
4.	Traçabilité	4
5.	Méthode d'obtention	5
5.1.	Schéma de vie	5
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	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	6
5.4.1.	Provenance des volailles	6
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	6
5.4.3.	Parcours.....	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	7
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	7
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 labellissables	8
5.5.4.	Ressuage des carcasses	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	8
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	8
5.9.	Préparation de viandes de volaille	8
5.10.	Surgélation.....	8
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

« Pintade fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une pintade fermière élevée en plein air, abattue à 94 jours minimum. Elle présente un plumage coloré gris ou noir tacheté de blanc, des tarses gris-noirs. Les pintades sont nourries avec 75 % de céréales minimum complétées par des graines et produits dérivés d'oléagineux et de légumineuses, des minéraux et vitamines.

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	75 % minimum	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

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage minimum 94 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

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

- une souche à croissance lente,
- une alimentation riche en céréales,
- un élevage en plein air sur un parcours arboré.

4. TRAÇABILITE

Etape	Document	Données opérateurs
Multiplication / accoupage	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 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 / Accoupage

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.
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 accoueurs 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 couvrir	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couvrir sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
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 28 grammes.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8 (Cf. C9)	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et de produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75%.</u>
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.
S11 (Cf. 162)	<u>Obligations déclaratives (Déclaration de formulation d'aliment)</u>	<u>Chaque fabricant d'aliment (FAI) transmet à l'ODG et à l'organisme certificateur les plans d'alimentation et formulation d'aliment théoriques.</u> <u>Les plans d'alimentation et formulations d'aliment sont validés par l'organisme certificateur.</u> <u>Les plans d'alimentations précisent notamment :</u> - <u>la période de distribution,</u> - <u>le poids théorique d'aliments consommés, durant la période,</u> - <u>le pourcentage minimum de céréales dans la formulation d'aliments,</u> - <u>le pourcentage de chaque composant.</u>

5.4. Elevage

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12 (Cf. C24)	<u>Composition de la bande</u>	<u>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.</u>

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)	<u>Aménagement des parcours</u>	<u>Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.</u>

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.

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 labellissables

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)	<u>Mentions d'étiquetage</u>	<u>L'étiquetage mentionne également :</u> <u>- le logo de l'organisme de défense et de gestion (ODG) ;</u> <u>- le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement ;</u> <u>- le nom et coordonnées de l'organisme certificateur.</u>

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage		Engraissement	
		Du 1 ^{er} jour au 28 ^{ème} jour		Du 29 ^{ème} 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		75% en moyenne pondérée	
	Maïs	20%		25%	
	Blé	-	40%	-	40%
	Autres céréales	-	30%	-	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%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bière et produits de levure s	Cf. CPC	-	1%	-	1%
Divers	Cf. CPC	-	5%	-	5%

Cahier des charges du label rouge n° LA 21/94 « Chapon jaune fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75 % 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	3
4.	Traçabilité	4
5.	Méthode d'obtention	5
5.1.	Schéma de vie	5
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	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.	Élevage	6
5.4.1.	Provenance des volailles	6
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	6
5.4.3.	Parcours.....	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	7
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	7
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 labellissables	8
5.5.4.	Ressuage des carcasses	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	8
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	8
5.9.	Préparation de viandes de volaille	8
5.10.	Surgélation	8
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

« 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 jaune fermier élevé en plein air durant 150 jours minimum. Il présente un plumage coloré, des tarses jaunes et un cou dégarni de plumes d'où son nom « le cou-nu ». Les chapons sont nourris avec 75 % de céréales minimum complétées par des graines et produits dérivés d'oléagineux et de légumineuses, des minéraux et des vitamines.

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 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

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

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

- une souche à croissance lente cou nu,
- une alimentation riche en céréales,
- un élevage en plein air sur un parcours arboré.

4. TRAÇABILITE

Etape	Document	Données opérateurs
Multiplication / accoupage	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 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, Étiquettes utilisées

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accoupage

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 accoueurs 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 couvrir	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couvrir sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S5 (Cf. C6)	<u>Poids minimum des œufs à couvrir.</u>	<u>50 grammes</u>
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	<i>Cf. Annexe 1</i>
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.
S11 (Cf. 162)	<u>Obligations déclaratives (Déclaration de formulation d'aliment)</u>	<u>Chaque fabricant d'aliment (FAI) transmet à l'ODG et à l'organisme certificateur les plans d'alimentation et formulation d'aliment théoriques.</u> <u>Les plans d'alimentation et formulations d'aliment sont validés par l'organisme certificateur.</u> <u>Les plans d'alimentations précisent notamment :</u> - <u>la période de distribution,</u> - <u>le poids théorique d'aliments consommés, durant la période,</u> - <u>le pourcentage minimum de céréales dans la formulation d'aliments,</u> - <u>le pourcentage de chaque composant.</u>

5.4. Elevage

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12 (Cf. C24)	<u>Composition de la bande</u>	<u>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.</u>

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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
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)	<u>Aménagement des parcours</u>	<u>Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.</u>

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.

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 labellissables

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)	<u>Mentions d'étiquetage</u>	<u>L'étiquetage mentionne également :</u> <u>- le logo de l'organisme de défense et de gestion (ODG) ;</u> <u>- le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement ;</u> <u>- le nom et coordonnées de l'organisme certificateur.</u>

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage		Engraissement			
						Finition	
		Du 1 ^{er} jour au 28 ^{ème} jour		Du 29 ^{ème} jour jusqu'au 122 ^{ème} jour		Du 123 ^{ème} jour à l'abattage	
		Limites d'incorporation					
	Matière première	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés		50 % minimum		70% minimum		80% minimum en moyenne pondérée	
				75% en moyenne pondérée			
	Maïs	20%	-	25%	-	25%	-
	Blé	-	30%	-	40%	-	40%
	Autres céréales	-	20%	-	30%	-	30%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés (Cf. CPC)	Graines	-	10%	-	10%	-	10%
	Huiles	-	5%	-	5%	-	5%
	Tourteaux	-	40%	-	20%	-	20%
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC	-	25%	-	20%	-	20%
Tubercules et racines, et produits dérivés	Cf. CPC	-	10%	-	10%	-	10%
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. CPC	-	3%	-	3%	-	3%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC	-	7%	-	10%	-	10%
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC	-	3%	-	3%	-	3%
Produits laitiers et produits dérivés	Cf. CPC	-	0%	-	0%	-	6%
Minéraux et produits dérivés	Cf. CPC	-	6%	-	6%	-	6%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bières et produits de levures	Cf. CPC	-	1%	-	1%	-	1%
Divers	Cf. CPC	-	5%	-	5%		5%

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

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 91 jours minimum
- 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 / Accoupage.....	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 labellissables	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. 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 63^{ème} 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	Pas d'exigences particulières

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 91 jours minimum
- 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 / accoupage	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 éleveur Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits étiquetés

Etape	Document	Données opérateurs
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 / Accoupage

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 accoueurs 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 couvrir	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couvrir sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S5 (Cf. C6)	<u>Poids minimum des œufs à couvrir.</u>	<u>50 grammes</u>
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 :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- 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	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8 (Cf. C9)	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et de produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 80%.</u>
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 63 ^{ème} 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)	<u>Obligations déclaratives (Déclaration de formulation d'aliment)</u>	<u>Chaque fabricant d'aliment (FAI) transmet à l'ODG et à l'organisme certificateur les plans d'alimentation et formulation d'aliment théoriques.</u> <u>Les plans d'alimentation et formulations d'aliment sont validés par l'organisme certificateur.</u> <u>Les plans d'alimentations précisent notamment :</u> - <u>la période de distribution,</u> - <u>le poids théorique d'aliments consommés, durant la période,</u> - <u>le pourcentage minimum de céréales dans la formulation d'aliments,</u> - <u>le pourcentage de chaque composant.</u>

5.4. Elevage

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12 (Cf. C24)	<u>Composition de la bande</u>	<u>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.</u>

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)	<u>Aménagement des parcours</u>	<u>Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.</u>

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.
<u>S19</u> <u>(Cf. C56)</u>	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>91 jours</u>

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 labellissables

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)	<u>Mentions d'étiquetage</u>	<u>L'étiquetage mentionne également :</u> <u>- le logo de l'organisme de défense et de gestion (ODG) ;</u> <u>- le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement ;</u> <u>- le nom et coordonnées de l'organisme certificateur.</u>

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage		Engraissement	
		Du 1 ^{er} jour au 28 ^{ème} jour		Du 29 ^{ème} 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 63 ^{ème} 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%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bière et produits de levure s	Cf. CPC	-	1%	-	1%
Divers	Cf. CPC	-	5%	-	5%

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/07 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75 % 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	3
4.	Traçabilité	4
5.	Méthode d'obtention	5
5.1.	Schéma de vie	5
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	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	6
5.4.1.	Provenance des volailles	6
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	6
5.4.3.	Parcours.....	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	7
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	7
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 labellissables	8
5.5.4.	Ressuage des carcasses	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	8
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	8
5.9.	Préparation de viandes de volaille	8
5.10.	Surgélation.....	8
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

« 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 fermier élevé en plein air durant 150 jours minimum. Il présente un plumage coloré gris ou noir tacheté de blanc, des tarses gris-noirs. Les chapons de pintades sont nourris avec 75 % de céréales minimum complétées par des graines et produits dérivés d'oléagineux et légumineuses, des minéraux et des vitamines.

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	75 % minimum	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

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

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

- une souche à croissance lente,
- une alimentation riche en céréales,
- un élevage en plein air sur un parcours arboré.

4. TRAÇABILITE

Etape	Document	Données opérateurs
Multiplication / accoupage	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 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 / Accoupage

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 fiche « pintade » 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 accoueurs 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 couvrir	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couvrir sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
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 28 grammes.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8 (Cf. C9)	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et de produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75%.</u>
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.
S11 (Cf. 162)	<u>Obligations déclaratives (Déclaration de formulation d'aliment)</u>	<u>Chaque fabricant d'aliment (FAI) transmet à l'ODG et à l'organisme certificateur les plans d'alimentation et formulation d'aliment théoriques.</u> <u>Les plans d'alimentation et formulations d'aliment sont validés par l'organisme certificateur.</u> <u>Les plans d'alimentations précisent notamment :</u> - <u>la période de distribution,</u> - <u>le poids théorique d'aliments consommés, durant la période,</u> - <u>le pourcentage minimum de céréales dans la formulation d'aliments,</u> - <u>le pourcentage de chaque composant.</u>

5.4. Elevage

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12 (Cf. C24)	<u>Composition de la bande</u>	<u>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.</u>

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)	<u>Aménagement des parcours</u>	<u>Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.</u>

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.

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 labellissables

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)	<u>Mentions d'étiquetage</u>	<u>L'étiquetage mentionne également :</u> - <u>le logo de l'organisme de défense et de gestion (ODG) ;</u> - <u>le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement ;</u> - <u>le nom et coordonnées de l'organisme certificateur.</u>

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage		Engraissement			
						Finition	
		Du 1 ^{er} jour au 28 ^{ème} jour		Du 29 ^{ème} jour jusqu'au 122 ^{ème} jour		Du 123 ^{ème} jour à l'abattage	
		Limites d'incorporation					
	Matière première	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés		50 % minimum		70% minimum		80% en moyenne pondérée	
				75% en moyenne pondérée			
	Maïs	20%	-	20%	-	25%	-
	Blé	-	30%	-	40%	-	40%
	Autres céréales	-	40%	-	30%	-	30%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés (Cf. CPC)	Graines	-	10%	-	10%	-	10%
	Huiles	-	5%	-	5%	-	5%
	Tourteaux	-	40%	-	20%	-	20%
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC	-	25%	-	20%	-	20%
Tubercules et racines, et produits dérivés	Cf. CPC	-	10%	-	10%	-	10%
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. CPC	-	3%	-	3%	-	3%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC	-	7%	-	10%	-	10%
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC	-	3%	-	3%	-	3%
Produits laitiers et produits dérivés	Cf. CPC	-	0%	-	0%	-	6%
Minéraux et produits dérivés	Cf. CPC	-	6%	-	6%	-	6%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bières et produits de levures	Cf. CPC	-	1%	-	1%	--	1%
Divers	Cf. CPC	-	5%	-	5%	-	5%

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/10 « Poularde jaune fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage minimum 120 jours
- Alimentée avec 80 % de céréales minimum
- Finition avec 5% produits laitiers 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	3
4.	Traçabilité	4
5.	Méthode d'obtention	5
5.1.	Schéma de vie	5
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	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.	Élevage	6
5.4.1.	Provenance des volailles	6
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	6
5.4.3.	Parcours.....	7
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	7
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	7
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 labellissables	8
5.5.4.	Ressuage des carcasses	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	8
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	8
5.9.	Préparation de viandes de volaille	8
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

« 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 jaune fermière élevée en plein air durant 120 jours minimum. Elle présente un plumage coloré, des tarses jaunes et un cou dégarni de plumes. Les poulardes jaunes sont nourries avec 80 % de céréales minimum complétées par des graines et produits dérivés d'oléagineux et légumineuses, des minéraux et des vitamines et une finition avec 5% de produits laitiers 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, 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	Pas d'exigences particulières
Pourcentage minimum de maïs au stade l'engraissement	40 % minimum	Pas d'exigences particulières
Finition aux produits laitiers	5 % 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

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage minimum 120 jours
- Alimentée avec 80 % de céréales minimum

- Finition avec 5% produits laitiers 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,
- une alimentation riche en céréales,
- un élevage en plein air sur un parcours arboré.

4. TRAÇABILITE

Etape	Document	Données opérateurs
Multiplication / accoupage	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 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 / Accoupage

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 accoueurs 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)	<u>Poids minimum des œufs à couver.</u>	<u>50 grammes</u>
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	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8 (Cf. C9)	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et de produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 80%.</u>
S9	Pourcentage de maïs au stade de l'engraissement	Le pourcentage de maïs au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 40% en poids du total de la formule d'aliment.
S11 (Cf. 162)	<u>Obligations déclaratives (Déclaration de formulation d'aliment)</u>	<u>Chaque fabricant d'aliment (FAI) transmet à l'ODG et à l'organisme certificateur les plans d'alimentation et formulation d'aliment théoriques.</u> <u>Les plans d'alimentation et formulations d'aliment sont validés par l'organisme certificateur.</u> <u>Les plans d'alimentations précisent notamment :</u> - <u>la période de distribution,</u> - <u>le poids théorique d'aliments consommés, durant la période,</u> - <u>le pourcentage minimum de céréales dans la formulation d'aliments,</u> - <u>le pourcentage de chaque composant.</u>

5.4. Elevage

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12 (Cf. C24)	<u>Composition de la bande</u>	<u>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.</u>

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.
S15 (Cf. C41)	<u>Finition en claustration</u>	<u>Au minimum 14 jours avant abattage, au plus tôt au 95^{ème} jour.</u>

5.4.3. Parcours

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

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	De l'eau d'abreuvement doit rester disponible

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	des volailles	jusqu'à l'enlèvement.

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 labellissables

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)	<u>Mentions d'étiquetage</u>	<u>L'étiquetage mentionne également :</u> <u>- le logo de l'organisme de défense et de gestion (ODG) ;</u> <u>- le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement ;</u> <u>- le nom et coordonnées de l'organisme certificateur.</u>

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage		Engraissement			
						Finition	
		Du 1 ^{er} jour au 28 ^{ème} jour		Du 29 ^{ème} jour jusqu'au 95 ^{ème}		Du 96 ^{ème} jour à l'abattage	
		Limites d'incorporation					
	Matière première	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés		50 % minimum		70% minimum		80% en moyenne pondérée	
				80% en moyenne pondérée			
	Maïs	20%		40%		40%	
	Blé		30%		40%		40%
	Autres céréales	-	20%	-	30%	-	30%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés (Cf. CPC)	Graines	-	10%		10%		10%
	Huiles	-	5%		5%		5%
	Tourteaux	-	40%		20%		20%
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC	-	25%		20%		20%
Tubercules et racines, et produits dérivés	Cf. CPC	-	10%		10%		10%
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. CPC	-	3%		3%		3%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC	-	7%		10%		10%
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC	-	3%		3%		3%
Produits laitiers et produits dérivés	Cf. CPC	0%	-	0%	-	5%	-
Minéraux et produits dérivés	Cf. CPC	-	6%	-	6%	-	6%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bières et produits de levures	Cf. CPC	-	1%	-	1%	-	1%
Divers	Cf. CPC	-	5%	-	5%	-	