Cahier des charges du label rouge n° LA 02/79 homologué par l'arrêté du 11 mars 2021

JORF du 23 mars 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-13

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/79 « Poulet noir fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

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. DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3

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

4. TRAÇABILITE 3

4.1. Obligations déclaratives 3
4.1.1. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 6

5. METHODE D'OBTENTION 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 8
5.4.1. Provenance des volailles 8
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.4.3. Parcours 9
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 9
5.4.4.1. Traitements 9
5.4.4.2. Vide sanitaire 9
5.4.5. Enlèvement de la bande 9
5.4.6. Ramassage et transport 9
5.5. Abattage 9
5.5.1. Attente avant abattage 9
5.5.2. Abattage 9
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 9
5.5.4. Ressuage 9
5.6. Conditionnement des volailles entières 10
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 10
5.8. Transformation Abats et transformation des abats crus 10
5.9. Préparation de viande de volaille 10
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 10
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 10
5.9.3. Identification des produits 10
5.10. Surgélation 10

6. ÉTIQUETAGE 10

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 10

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 11

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50
Courriel : qualinea.administration@orange.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 cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les Pièces entières fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volaille fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volaille (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viande de volaille.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de blé	20% minimum de blé au stade de l'engraissement	Pas d'exigences

3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

4. TRAÇABILITE

4.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattu à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :

- La mortalité,
- Les pesées,
- Les traitements,
- Le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- La comptabilité du lot,
- La date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

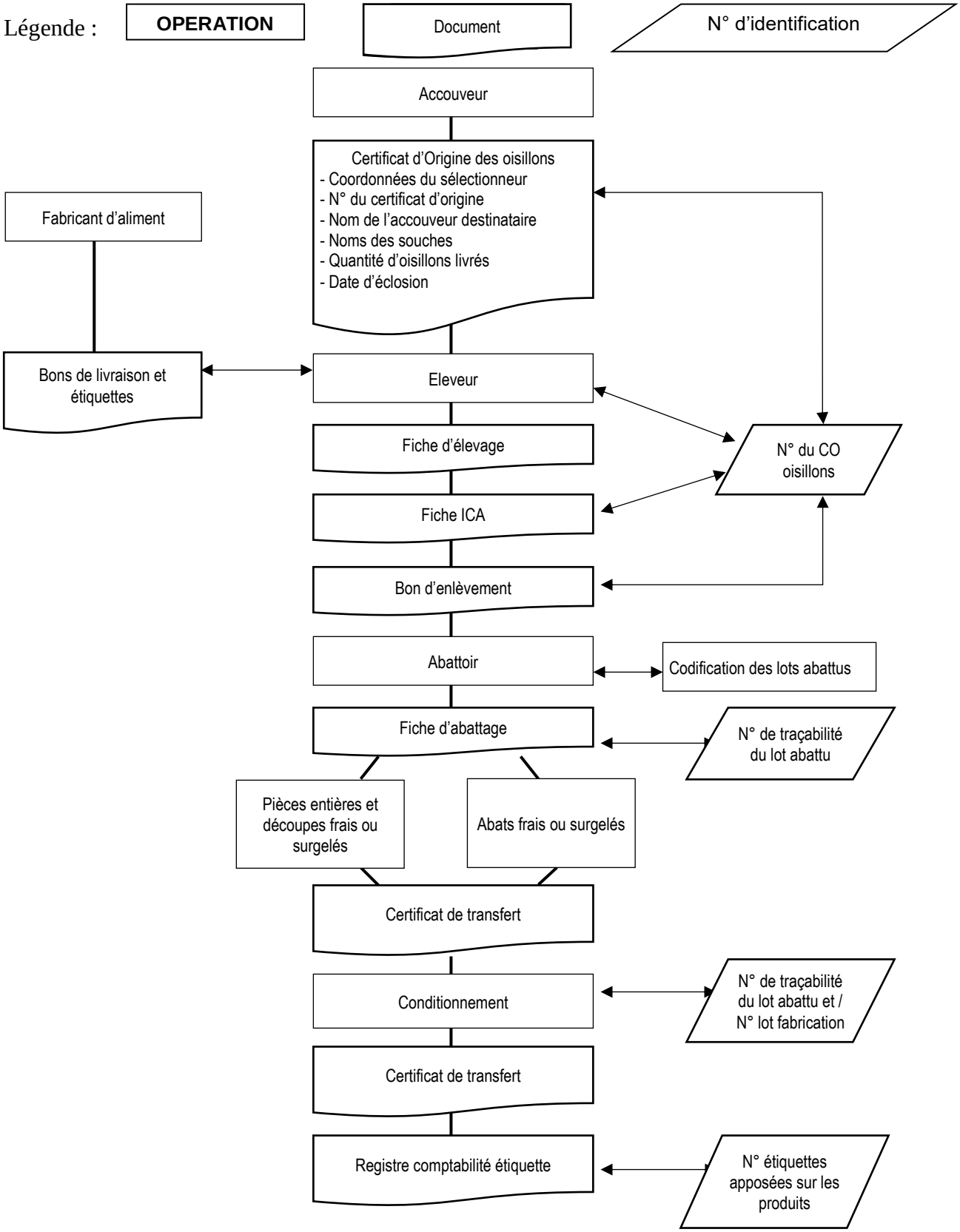
4.1.1. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Etape	Document de référence	Mentions portées
Accouvage	Registre des reproducteurs	- L'identification des lots reproducteurs, - La date de naissance des reproducteurs, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur.
Accouvage	Registre de ponte et / ou certificat d'origine et / ou bon de livraison	- Le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs), - Les dates de naissance, le nombre d'oisillons éclos, - La date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons.
Fabrication d'aliment	Registre de formulation	- La formule ouverte de l'aliment.
Fabrication d'aliment	Bon de livraison	- Les quantités livrées, - Le nom de l'éleveur livré, - Le silo livré, - La date de livraison.
Elevage	Certificat d'origine des poussins et / ou bon de livraison	- Le nom du couvoir de provenance des oisillons, - La date de naissance des oisillons, - Le n° de lot, - La souche mise en place - Le n° de parquet, - Le nombre d'oisillons mis en place, - La date de livraison des oisillons - L'identification du bâtiment de l'élevage mis en place
Elevage	Fiche d'élevage	- Le fournisseur, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire, - Les traitements effectués, - Le nombre de mort, - La date de l'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés, - La date du premier jour d'accès au parcours.
Organisation de la production	Liste des élevages	- Les surfaces des bâtiments, - Les surfaces des parcours.

Organisation de la production	Guide d'élevage	- La tenue à jour du guide d'élevage.
Organisation de la production	Certificat d'origine, fiche de mise en place des bandes	- L'archivage des documents de traçabilité, - L'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.
Transport	Bon de livraison remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'éleveur, - L'identification du lot - Identification de l'abattoir, - Le nombre de volailles enlevées, - La date et l'heure d'enlèvement du lot, - L'heure de mise à jeun, - Le poids enlevé, - La date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.
Abattage	Bon d'enlèvement des volailles / et ou registre d'abattage	- L'identification de l'éleveur, l'identification du lot, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage.
Abattage	Registre de ressuage	- L'heure d'entrée de ressuage.
Abattage	Registre de comptabilité matière	- Le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.
Ressuage sur charriot	Etiquette du charriot	- Nom de l'éleveur - N° du lot - Date et heure d'abattage
Ressuage en caisses	Etiquette des caisses	- Identification des piles de caisse
Découpe	Registre de comptabilité matière et étiquette	- La date de la découpe, - Le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe (si cession il y a), - Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette), - Numéro de la première étiquette utilisée, - Numéro de la dernière étiquette utilisée, - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées, - Le mode de conditionnement, - Le nombre d'UVC ou de sacs, - Le nombre d'équivalent volaille

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante



5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « poulets à pattes noires, cou nu »

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2 (Cf. C6)	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S4	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine et / ou un bon de livraison à la mise en place.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Maîtrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S6	Enregistrement préalable des formules	Préalablement à toute modification de formule, la nouvelle formule ainsi que ses caractéristiques nutritionnelles est transmise par les opérateurs pour avis et enregistrement par l'ODG.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10	Respect du plan d'alimentation	*Cf. annexe 1.*
S11	Maîtrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	Dans le cas où l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (Cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution ne sera autorisée qu'au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. Seule est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S12	Maîtrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Implantation et aménagement des bâtiments	- Les bâtiments sont orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou ils doivent disposer de brise-vents efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies...) ou artificiels (filets...). - Les bâtiments sont disposés de façon à éviter les infiltrations d'eau.
S17	Caractéristiques des trappes	- Les trappes doivent être réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment et de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles. - 2 trappes minimum pour 100 m² de bâtiment.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Présence d'un plan de prophylaxie	L'éleveur dispose du plan de prophylaxie validé par un vétérinaire.
S20	Suivi sanitaire des volailles	Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire avec remise d'une ordonnance.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Conditions de séparation des lots sur la chaîne d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27 (Cf. C74)	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures.**

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.8. Transformation Abats et transformation des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparation de viande de volaille

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

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

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S9	Pourcentage de blé dans l'alimentation au stade de l'engraissement	Documentaire

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Catégories de matières premières / matières premières	**Démarrage** Du 1er jour au 28ème jour max.		**Période d'engraissement***			
			Croissance du 29ème jour au 63ème jour max.		Finition du 64ème jour à l'abattage	
	Limites d'incorporation					
	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum		75% minimum		75% minimum	
- Dont produits dérivés	≤ 15% du total « Grains de céréales et produits dérivés »					
- Dont blé			20%		20%	
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)		40%		30%		30%
Graines de légumineuses et produits dérivés		20%		20%		20%
Tubercules et racines, et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%
Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)				5%		5%
Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)		2%		2%		2%
Produits laitiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)				10%		10%
Minéraux et produits dérivés	0.5%	5%	0.5%	5%	0.5%	5%
Sous-produits de la fermentation de micro-organismes dérivés (Cf. liste CPC)		5%		5%		5%
Divers dérivés (Cf. liste CPC)		5%		5%		5%

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de grains de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée

JORF du 23 mars 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-13

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/83 « Poulet noir fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

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. DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3

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

4. TRAÇABILITE 3

4.1. Obligations déclaratives 3
4.1.1. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 6

5. METHODE D'OBTENTION 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 8
5.4.1. Provenance des volailles 8
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.4.3. Parcours 9
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 9
5.4.4.1. Traitements 9
5.4.4.2. Vide sanitaire 9
5.4.5. Enlèvement de la bande 9
5.4.6. Ramassage et transport 9
5.5. Abattage 9
5.5.1. Attente avant abattage 9
5.5.2. Abattage 9
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 9
5.5.4. Ressuage 9
5.6. Conditionnement des volailles entières 10
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 10
5.8. Abats et transformation des abats crus 10
5.9. Préparation de viande de volaille 10
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 10
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 10
5.9.3. Identification des produits 10
5.10. Surgélation 10

6. ÉTIQUETAGE 10

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 10

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 11

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50
Courriel : qualinea.administration@orange.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 cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les Pièces entières fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volaille fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volaille (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viande de volaille.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de maïs	20% minimum de maïs au stade de l'engraissement	Pas d'exigences

3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

4. TRAÇABILITE

4.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattu à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :

- La mortalité,
- Les pesées,
- Les traitements,
- Le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- La comptabilité du lot,
- La date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

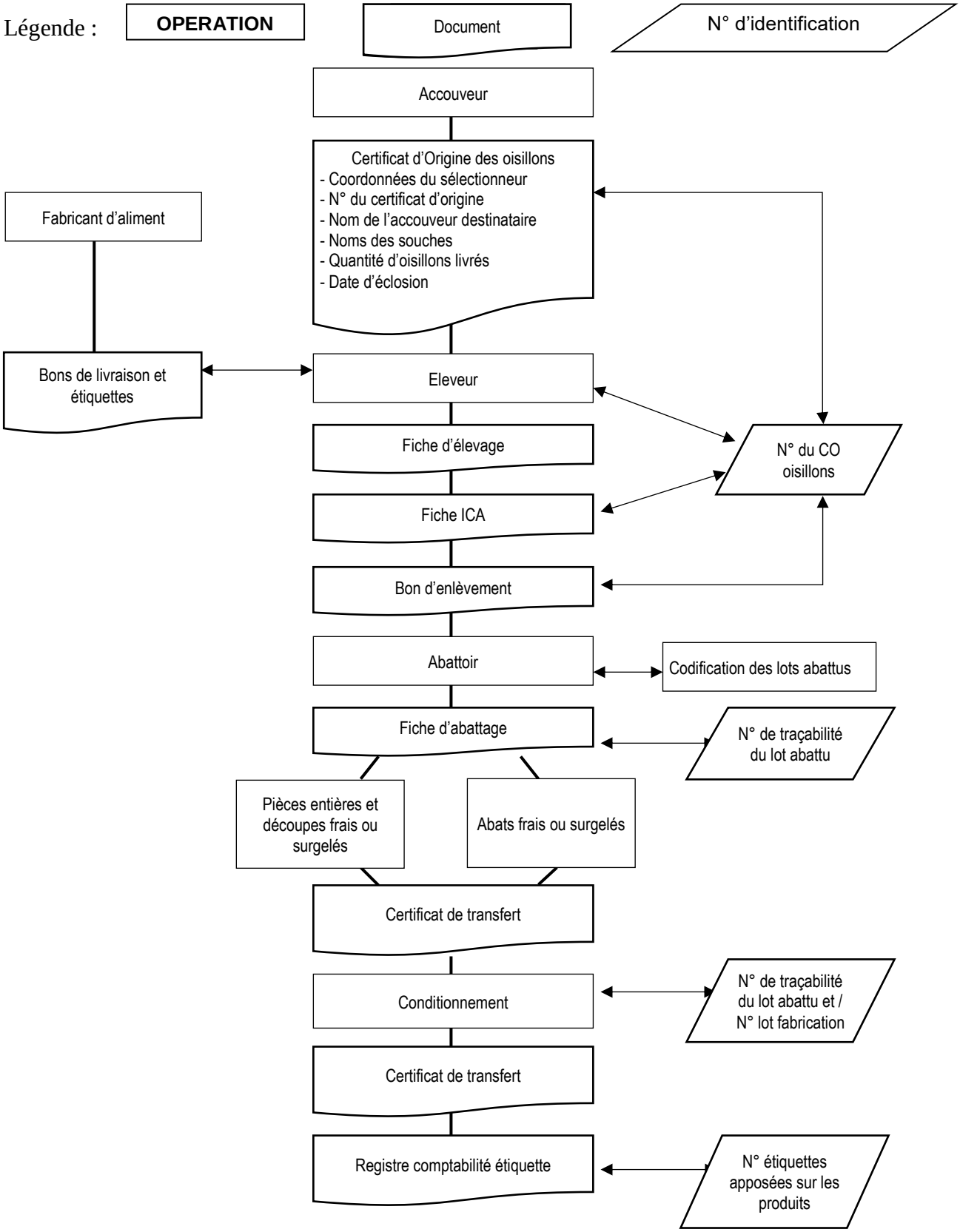
4.1.1. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Etape	Document de référence	Mentions portées
Accouvage	Registre des reproducteurs	- L'identification des lots reproducteurs, - La date de naissance des reproducteurs, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur.
Accouvage	Registre de ponte et / ou certificat d'origine et / ou bon de livraison	- Le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs), - Les dates de naissance, le nombre d'oisillons éclos, - La date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons.
Fabrication d'aliment	Registre de formulation	- La formule ouverte de l'aliment.
Fabrication d'aliment	Bon de livraison	- Les quantités livrées, - Le nom de l'éleveur livré, - Le silo livré, - La date de livraison.
Elevage	Certificat d'origine des poussins et / ou bon de livraison	- Le nom du couvoir de provenance des oisillons, - La date de naissance des oisillons, - Le n° de lot, - La souche mise en place - Le n° de parquet, - Le nombre d'oisillons mis en place, - La date de livraison des oisillons - L'identification du bâtiment de l'élevage mis en place
Elevage	Fiche d'élevage	- Le fournisseur, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire, - Les traitements effectués, - Le nombre de mort, - La date de l'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés, - La date du premier jour d'accès au parcours.
Organisation de la production	Liste des élevages	- Les surfaces des bâtiments, - Les surfaces des parcours.

Organisation de la production	Guide d'élevage	- La tenue à jour du guide d'élevage.
Organisation de la production	Certificat d'origine, fiche de mise en place des bandes	- L'archivage des documents de traçabilité, - L'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.
Transport	Bon de livraison remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'éleveur, - L'identification du lot - Identification de l'abattoir, - Le nombre de volailles enlevées, - La date et l'heure d'enlèvement du lot, - L'heure de mise à jeun, - Le poids enlevé, - La date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.
Abattage	Bon d'enlèvement des volailles / et ou registre d'abattage	- L'identification de l'éleveur, l'identification du lot, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage.
Abattage	Registre de ressuage	- L'heure d'entrée de ressuage.
Abattage	Registre de comptabilité matière	- Le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.
Ressuage sur charriot	Etiquette du charriot	- Nom de l'éleveur - N° du lot - Date et heure d'abattage
Ressuage en caisses	Etiquette des caisses	- Identification des piles de caisse
Découpe	Registre de comptabilité matière et étiquette	- La date de la découpe, - Le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe (si cession il y a), - Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette), - Numéro de la première étiquette utilisée, - Numéro de la dernière étiquette utilisée, - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées, - Le mode de conditionnement, - Le nombre d'UVC ou de sacs, - Le nombre d'équivalent volaille

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante



5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes noires, cou nu ».

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2 (Cf. C6)	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S4	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine et / ou un bon de livraison à la mise en place.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Maîtrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S6	Enregistrement préalable des formules	Préalablement à toute modification de formule, la nouvelle formule ainsi que ses caractéristiques nutritionnelles est transmise par les opérateurs pour avis et enregistrement par l'ODG.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10	Respect du plan d'alimentation	*Cf. annexe 1.*
S11	Maîtrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	Dans le cas où l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (Cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution ne sera autorisée qu'au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. Seule est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S12	Maîtrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Implantation et aménagement des bâtiments	- Les bâtiments sont orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou ils doivent disposer de brise-vents efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies...) ou artificiels (filets...). - Les bâtiments sont disposés de façon à éviter les infiltrations d'eau.
S17	Caractéristiques des trappes	- Les trappes doivent être réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment et de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles. - 2 trappes minimum pour 100 m² de bâtiment.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Présence d'un plan de prophylaxie	L'éleveur dispose du plan de prophylaxie validé par un vétérinaire.
S22	Suivi sanitaire des volailles.	Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire avec remise d'une ordonnance.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Conditions de séparation des lots sur la chaîne d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27 (Cf. C74)	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures.**

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.8. Abats et transformation des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparation de viande de volaille

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

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

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S8	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	Documentaire

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Catégories de matières premières / matières premières	**Démarrage** Du 1er jour au 28ème jour max.		**Période d'engraissement***			
			Croissance du 29ème jour au 63ème jour max.		Finition du 64ème jour à l'abattage	
	Limites d'incorporation					
	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum		75% minimum		75% minimum	
- Dont produits dérivés	≤ 15% du total « Grains de céréales et produits dérivés »					
- Dont Maïs			20%		20%	
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)		40%		30%		30%
Graines de légumineuses et produits dérivés		20%		20%		20%
Tubercules et racines, et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%
Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)				5%		5%
Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)		2%		2%		2%
Produits laitiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)				10%		10%
Minéraux et produits dérivés	0.5%	5%	0.5%	5%	0.5%	5%
Sous-produits de la fermentation de micro-organismes dérivés (Cf. liste CPC)		5%		5%		5%
Divers dérivés (Cf. liste CPC)		5%		5%		5%

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de grains de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/87 homologué par l'arrêté du 11 mars 2021

JORF du 23 mars 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-13

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/87 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 145 jours minimum
- Alimentée avec 75% de céréales

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. DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3

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

4. TRAÇABILITE 3

4.1. Obligations déclaratives 3
4.1.1. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 6

5. METHODE D'OBTENTION 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 8
5.4.1. Provenance des volailles 8
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.4.3. Parcours 9
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 9
5.4.4.1. Traitements 9
5.4.4.2. Vide sanitaire 9
5.4.5. Enlèvement de la bande 9
5.4.6. Ramassage et transport 9
5.5. Abattage 9
5.5.1. Attente avant abattage 9
5.5.2. Abattage 9
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 9
5.5.4. Ressuage 10
5.6. Conditionnement des volailles entières 10
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 10
5.8. Abats et transformation des abats crus 10
5.9. Préparation de viande de volaille 10
5.10. Surgélation 10

6. ÉTIQUETAGE 10

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 10

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 11

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50
Courriel : qualinea.administration@orange.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, abattue à 145 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les Pièces entières fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volaille fraîches ou surgelées ;

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 145 jours minimum
- Alimentée avec 75% de céréales

4. TRAÇABILITE

4.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattu à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment:
- La mortalité,
- Les pesées,
- Les traitements,

- Le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- La comptabilité du lot,
- La date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

4.1.1. Tenue des registres

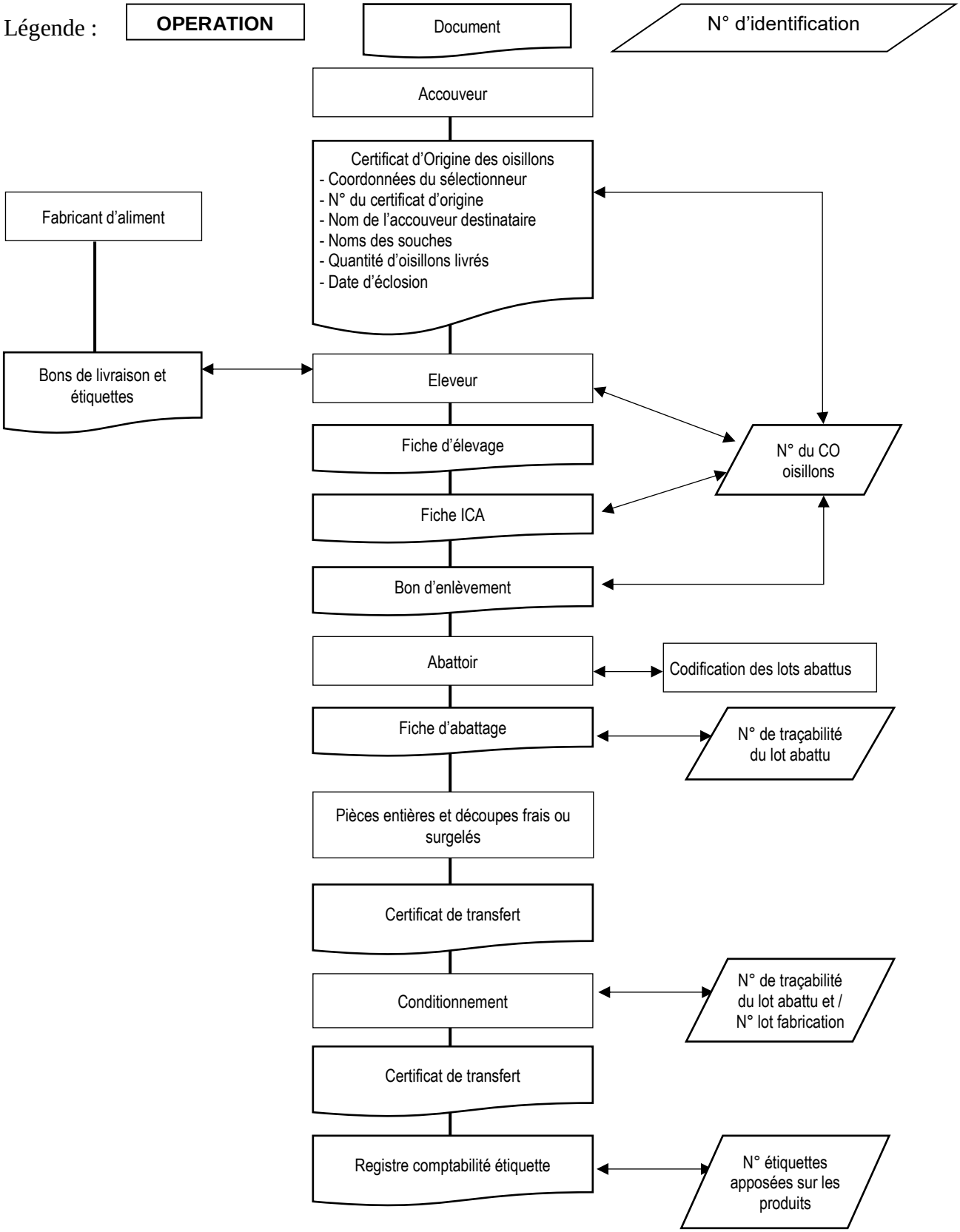
Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

- .

Etape	Document de référence	Mentions portées
Accouvage	Registre des reproducteurs	- L'identification des lots reproducteurs, - La date de naissance des reproducteurs, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur.
Accouvage	Registre de ponte et / ou certificat d'origine et / ou bon de livraison	- Le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs), - Les dates de naissance, le nombre d'oisillons éclos, - La date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons.
Fabrication d'aliment	Registre de formulation	- La formule ouverte de l'aliment.
Fabrication d'aliment	Bon de livraison	- Les quantités livrées, - Le nom de l'éleveur livré, - Le silo livré, - La date de livraison.
Elevage	Certificat d'origine des poussins et / ou bon de livraison	- Le nom du couvoir de provenance des oisillons, - La date de naissance des oisillons, - Le n° de lot, - La souche mise en place - Le n° de parquet, - Le nombre d'oisillons mis en place, - La date de livraison des oisillons - L'identification du bâtiment de l'élevage mis en place
Elevage	Fiche d'élevage	- Le fournisseur, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire, - Les traitements effectués, - Le nombre de mort, - La date de l'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés, - La date du premier jour d'accès au parcours.
Organisation de la production	Liste des élevages	- Les surfaces des bâtiments, - Les surfaces des parcours.
Organisation de la production	Guide d'élevage	- La tenue à jour du guide d'élevage.
Organisation de la production	Certificat d'origine, fiche de mise en place des bandes	- L'archivage des documents de traçabilité, - L'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.

Transport	Bon de livraison remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'éleveur, - L'identification du lot - Identification de l'abattoir, - Le nombre de volailles enlevées, - La date et l'heure d'enlèvement du lot, - L'heure de mise à jeun, - Le poids enlevé, - La date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.
Abattage	Bon d'enlèvement des volailles / et ou registre d'abattage	- L'identification de l'éleveur, l'identification du lot, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage.
Abattage	Registre de ressuage	- L'heure d'entrée de ressuage.
Abattage	Registre de comptabilité matière	- Le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.
Ressuage sur chariot	Etiquette du chariot	- Nom de l'éleveur - N° du lot - Date et heure d'abattage
Ressuage en caisses	Etiquette des caisses	- Identification des piles de caisse
Découpe	Registre de comptabilité matière et étiquette	- La date de la découpe, - Le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe (si cession il y a), - Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette), - Numéro de la première étiquette utilisée, - Numéro de la dernière étiquette utilisée, - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées, - Le mode de conditionnement, - Le nombre d'UVC ou de sacs, - Le nombre d'équivalent volaille

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante



5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Dinde de Noël ».

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2 (Cf. C6)	**Poids minimum des œufs à couver**	**60 grammes.**
S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S4	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine et / ou un bon de livraison à la mise en place.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Maîtrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S6	Enregistrement préalable des formules	Préalablement à toute modification de formule, la nouvelle formule ainsi que ses caractéristiques nutritionnelles est transmise par les opérateurs pour avis et enregistrement par l'ODG.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10	Respect du plan d'alimentation	*Cf. annexe 1.*
S11	Maîtrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	Dans le cas où l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (Cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution ne sera autorisée qu'au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. Seule est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S12	Maîtrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Implantation et aménagement des bâtiments	- Les bâtiments sont orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou ils doivent disposer de brise-vents efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies...) ou artificiels (filets...). - Les bâtiments sont disposés de façon à éviter les infiltrations d'eau.
S17	Caractéristiques des trappes	- Les trappes doivent être réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment et de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles. - 2 trappes minimum pour 100 m² de bâtiment.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Présence d'un plan de prophylaxie	L'éleveur dispose du plan de prophylaxie validé par un vétérinaire.
S22	Suivi sanitaire des volailles	Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire avec remise d'une ordonnance.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23 (Cf. C56)	**Age minimal d'abattage**	**145 jours.**

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Conditions de séparation des lots sur la chaîne d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.
S25 (Cf. C66)	**Conditions de saignée**	Durée de saignée : **≥ 2 minutes**

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27 (Cf. C74)	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures 30**

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.8. Abats et transformation des abats crus

Non concerné

5.9. Préparation de viande de volaille

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Pas de conditions de production spécifiques

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Catégories de matières premières / matières premières	**Démarrage** Du 1er jour au 28ème jour max.		**Période d'engraissement***			
			Croissance du 29ème jour au 63ème jour max.		Finition du 64ème jour à l'abattage	
	Limites d'incorporation					
	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés	30%	99.5%	50%	99.5%	75%	99.5%
- Dont produits dérivés	≤ 15% du total « Grains de céréales et produits dérivés »					
- Dont Maïs					20%	
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)		50%		40%		30%
Graines de légumineuses et produits dérivés		20%		20%		20%
Tubercules et racines, et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%
Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)				5%		5%
Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)		2%		2%		2%
Produits laitiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)				10%		10%
Minéraux et produits dérivés	0.5%	5%	0.5%	5%	0.5%	5%
Sous-produits de la fermentation de micro-organismes dérivés (Cf. liste CPC)	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Divers dérivés (Cf. liste CPC)	0%	5%	0%	5%	0%	5%

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de grains de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

Cahier des charges du label rouge n° LA 54/88 homologué par l'arrêté du 11 mars 2021

JORF du 23 mars 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-13

Cahier des charges du label rouge n° LA 54/88 « Chapon noir fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

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. DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3

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

4. TRAÇABILITE 3

4.1. Obligations déclaratives 3
4.1.1. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 6

5. METHODE D'OBTENTION 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 8
5.4.1. Provenance des volailles 8
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.4.3. Parcours 9
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 9
5.4.4.1. Traitements 9
5.4.4.2. Vide sanitaire 9
5.4.5. Enlèvement de la bande 9
5.4.6. Ramassage et transport 9
5.5. Abattage 9
5.5.1. Attente avant abattage 9
5.5.2. Abattage 9
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 9
5.5.4. Ressuage 10
5.6. Conditionnement des volailles entières 10
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 10
5.8. Abats et transformation des abats 10
5.9. Préparation de viande de volaille 10
5.10. Surgélation 10

6. ÉTIQUETAGE 10

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 10

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 11

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50
Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon noir fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon noir cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les Pièces entières fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volaille fraîches ou surgelées.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de maïs	20% minimum de maïs au stade de l'engraissement	Pas d'exigences

3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

4. TRAÇABILITE

4.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattu à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :

- La mortalité,
- Les pesées,
- Les traitements,
- Le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- La comptabilité du lot,
- La date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

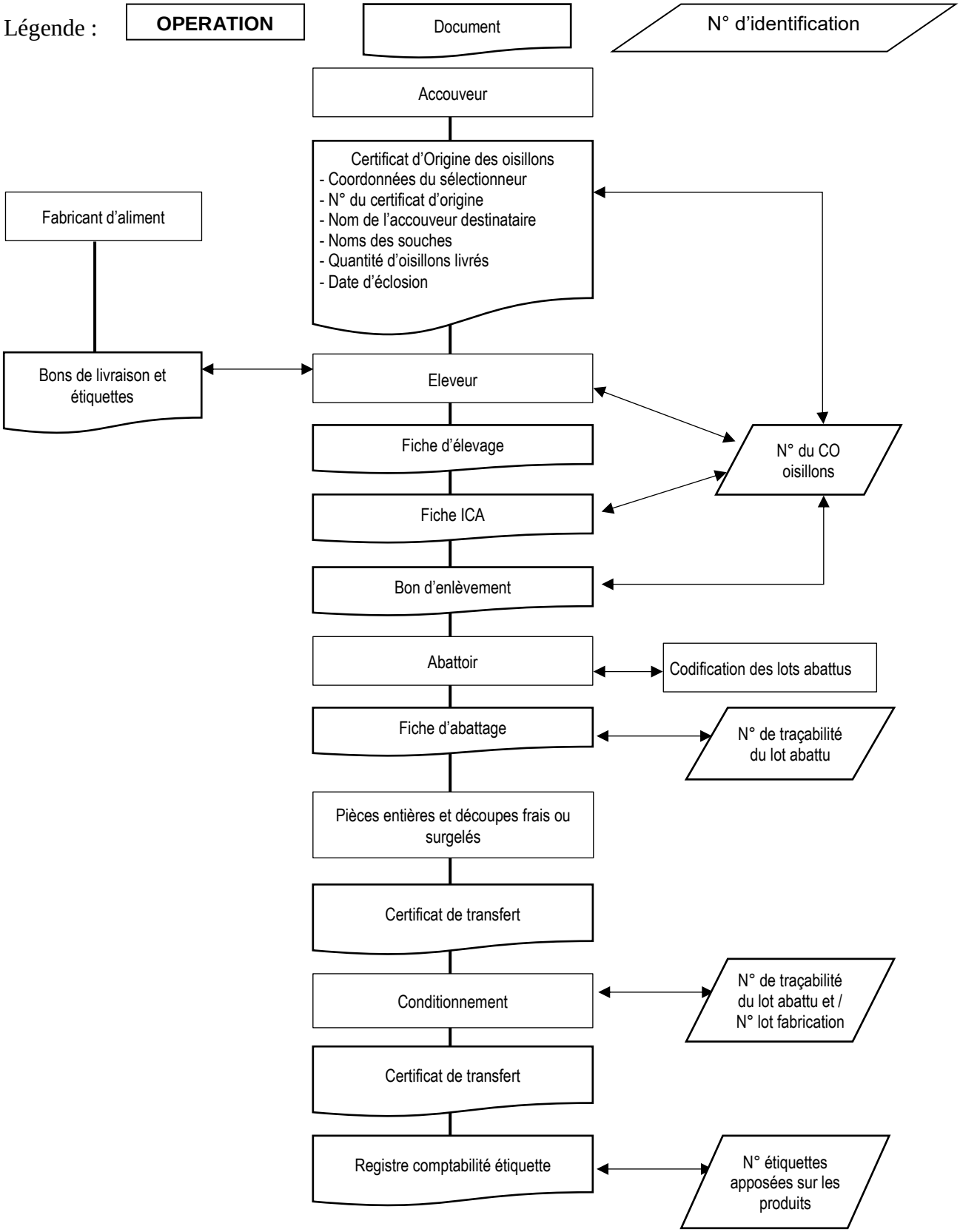
4.1.1. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Etape	Document de référence	Mentions portées
Accouvage	Registre des reproducteurs	- L'identification des lots reproducteurs, - La date de naissance des reproducteurs, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur.
Accouvage	Registre de ponte et / ou certificat d'origine et / ou bon de livraison	- Le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs), - Les dates de naissance, le nombre d'oisillons éclos, - La date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons.
Fabrication d'aliment	Registre de formulation	- La formule ouverte de l'aliment.
Fabrication d'aliment	Bon de livraison	- Les quantités livrées, - Le nom de l'éleveur livré, - Le silo livré, - La date de livraison.
Elevage	Certificat d'origine des poussins et / ou bon de livraison	- Le nom du couvoir de provenance des oisillons, - La date de naissance des oisillons, - Le n° de lot, - La souche mise en place - Le n° de parquet, - Le nombre d'oisillons mis en place, - La date de livraison des oisillons - L'identification du bâtiment de l'élevage mis en place
Elevage	Fiche d'élevage	- Le fournisseur, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire, - Les traitements effectués, - Le nombre de mort, - La date de l'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés, - La date du premier jour d'accès au parcours.
Organisation de la production	Liste des élevages	- Les surfaces des bâtiments, - Les surfaces des parcours.

Organisation de la production	Guide d'élevage	- La tenue à jour du guide d'élevage.
Organisation de la production	Certificat d'origine, fiche de mise en place des bandes	- L'archivage des documents de traçabilité, - L'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.
Transport	Bon de livraison remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'éleveur, - L'identification du lot - Identification de l'abattoir, - Le nombre de volailles enlevées, - La date et l'heure d'enlèvement du lot, - L'heure de mise à jeun, - Le poids enlevé, - La date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.
Abattage	Bon d'enlèvement des volailles / et ou registre d'abattage	- L'identification de l'éleveur, l'identification du lot, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage.
Abattage	Registre de ressuage	- L'heure d'entrée de ressuage.
Abattage	Registre de comptabilité matière	- Le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.
Ressuage sur chariot	Etiquette du chariot	- Nom de l'éleveur - N° du lot - Date et heure d'abattage
Ressuage en caisses	Etiquette des caisses	- Identification des piles de caisse
Découpe	Registre de comptabilité matière et étiquette	- La date de la découpe, - Le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe (si cession il y a), - Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette), - Numéro de la première étiquette utilisée, - Numéro de la dernière étiquette utilisée, - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées, - Le mode de conditionnement, - Le nombre d'UVC ou de sacs, - Le nombre d'équivalent volaille

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante



5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulet à pattes noires, cou nu ».

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2 (Cf. C6)	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S4	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine et/ ou un bon de livraison à la mise en place.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Maîtrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S6	Enregistrement préalable des formules	Préalablement à toute modification de formule, la nouvelle formule ainsi que ses caractéristiques nutritionnelles est transmise par les opérateurs pour avis et enregistrement par l'ODG.
S8	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10	Respect du plan d'alimentation	*Cf. annexe 1.*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maîtrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	Dans le cas où l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (Cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution ne sera autorisée qu'au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. Seule est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S12	Maîtrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Composition des bandes	Les bandes mises en place sont composées de mâles uniquement.
S15 (Cf. S41)	**Conditions de finition**	**Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons, sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de chapons en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment.**

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Implantation et aménagement des bâtiments	- Les bâtiments sont orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou ils doivent disposer de brise-vents efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies...) ou artificiels (filets...). - Les bâtiments sont disposés de façon à éviter les infiltrations d'eau.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	Caractéristiques des trappes	- Les trappes doivent être réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment et de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles. - 2 trappes minimum pour 100 m² de bâtiment.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Présence d'un plan de prophylaxie	L'éleveur dispose du plan de prophylaxie validé par un vétérinaire.
S22	Suivi sanitaire des volailles	Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire avec remise d'une ordonnance.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Conditions de séparation des lots sur la chaîne d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27 (Cf. C74)	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures**

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.8. Abats et transformation des abats

Non concerné

5.9. Préparation de viande de volaille

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S8	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	Documentaire

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Catégories de matières premières / matières premières	**Démarrage** Du 1er jour au 28ème jour max.		**Période d'engraissement***				**Finition**** (en claustration) à partir du 122ème jour	
			Croissance du 29ème jour au 63ème jour max.		Finition du 64ème jour au 121ème jour max.			
	Limites d'incorporation							
	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés - Dont produits dérivés - Dont Maïs	50%	99.5% 15%	75% 20%	99.5% 15%	75% 20%	99.5% 15%	80% 20%	99.5% 15%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)		40%		30%		30%		30%
Graines de légumineuses et produits dérivés		20%		20%		20%		20%
Tubercules et racines, et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%		10%
Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%		10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)				5%		5%		5%
Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)		2%		2%		2%		2%
Produits laitiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)						10%		10%
Minéraux et produits dérivés	0.5%	5%	0.5%	5%	0.5%	5%	0.5%	5%
Sous-produits de la fermentation de micro-organismes dérivés (Cf. liste CPC)		5%		5%		5%		5%
Divers dérivés (Cf. liste CPC)		5%		5%		5%		5%

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de céréales et de produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.
** La quantité totale d'aliment administrée pendant les 4 dernières semaines au moins (finition en claustration) contient au minimum 80% de céréales et de produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/90 homologué par l'arrêté du 11 mars 2021

JORF du 23 mars 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-13

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/90 « Poulet blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

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. DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3

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

4. TRAÇABILITE 3

4.1. Obligations déclaratives 3
4.1.1. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 6

5. METHODE D'OBTENTION 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 8
5.4.1. Provenance des volailles 8
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.4.3. Parcours 9
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 9
5.4.4.1. Traitements 9
5.4.4.2. Vide sanitaire 9
5.4.5. Enlèvement de la bande 9
5.4.6. Ramassage et transport 9
5.5. Abattage 9
5.5.1. Attente avant abattage 9
5.5.2. Abattage 9
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 9
5.5.4. Ressuage 9
5.6. Conditionnement des volailles entières 10
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 10
5.8. Abats et transformation des abats crus 10
5.9. Préparation de viande de volaille 10
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 10
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 10
5.9.3. Identification des produits 10
5.10. Surgélation 10

6. ÉTIQUETAGE 10

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 10

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 11

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50
Courriel : qualinea.administration@orange.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, abattu à 81 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les pièces entières fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volaille fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volaille (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viande de volaille.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de maïs	20% minimum de maïs au stade de l'engraissement	Pas d'exigences

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

4. TRAÇABILITE

4.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattu à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :

- La mortalité,
- Les pesées,
- Les traitements,
- Le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- La comptabilité du lot,
- La date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

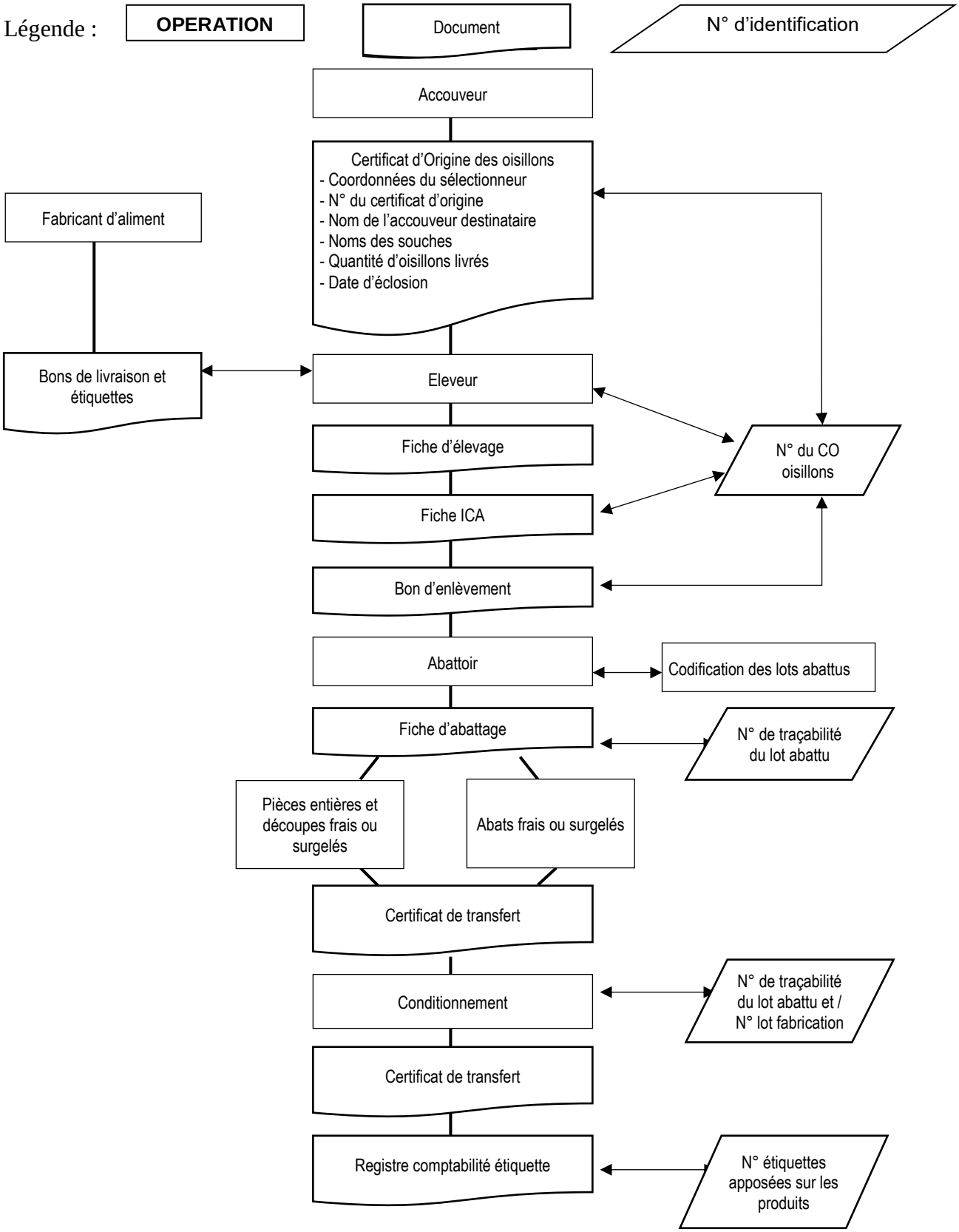
4.1.1. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Etape	Document de référence	Mentions portées
Accouvage	Registre des reproducteurs	- L'identification des lots reproducteurs, - la date de naissance des reproducteurs, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur.
Accouvage	Registre de ponte et / ou certificat d'origine et / ou bon de livraison	- Le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs), - Les dates de naissance, le nombre d'oisillons éclos, - La date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons.
Fabrication d'aliment	Registre de formulation	- La formule ouverte de l'aliment.
Fabrication d'aliment	Bon de livraison	- Les quantités livrées, - Le nom de l'éleveur livré, - Le silo livré, - La date de livraison.
Elevage	Certificat d'origine des poussins et / ou bon de livraison	- Le nom du couvoir de provenance des oisillons, - La date de naissance des oisillons, - Le n° de lot, - La souche mise en place - Le n° de parquet, - Le nombre d'oisillons mis en place, - La date de livraison des oisillons - L'identification du bâtiment de l'élevage mis en place
Elevage	Fiche d'élevage	- Le fournisseur, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire, - Les traitements effectués, - Le nombre de mort, - La date de l'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés, - La date du premier jour d'accès au parcours.
Organisation de la production	Liste des élevages	- Les surfaces des bâtiments, - Les surfaces des parcours.

Organisation de la production	Guide d'élevage	- La tenue à jour du guide d'élevage.
Organisation de la production	Certificat d'origine, fiche de mise en place des bandes	- L'archivage des documents de traçabilité, - l'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.
Transport	Bon de livraison remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'éleveur, - L'identification du lot - Identification de l'abattoir, - Le nombre de volailles enlevées, - La date et l'heure d'enlèvement du lot, - L'heure de mise à jeun, - Le poids enlevé, - La date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.
Abattage	Bon d'enlèvement des volailles / et ou registre d'abattage	- L'identification de l'éleveur, l'identification du lot, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage.
Abattage	Registre de ressuage	- L'heure d'entrée de ressuage.
Abattage	Registre de comptabilité matière	- Le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.
Ressuage sur charriot	Etiquette du charriot	- Nom de l'éleveur - N° du lot - Date et heure d'abattage
Ressuage en caisses	Etiquette des caisses	- Identification des piles de caisse
Découpe	Registre de comptabilité matière et étiquette	- La date de la découpe, - Le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe (si cession il y a), - Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette), - Numéro de la première étiquette utilisée, - Numéro de la dernière étiquette utilisée, - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées, - Le mode de conditionnement, - Le nombre d'UVC ou de sacs, - Le nombre d'équivalent volaille

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante



5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les poulets autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes blanches, hétéro ».

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2 (Cf. C6)	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S4	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine Et / ou un bon de livraison à la mise en place.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Maîtrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S6	Enregistrement préalable des formules	Préalablement à toute modification de formule, la nouvelle formule ainsi que ses caractéristiques nutritionnelles est transmise par les opérateurs pour avis et enregistrement par l'ODG.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10	Respect du plan d'alimentation	*Cf. annexe 1.*
S11	Maîtrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	Dans le cas où l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (Cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution ne sera autorisée qu'au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. Seule est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S12	Maîtrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Implantation et aménagement des bâtiments	- Les bâtiments sont orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou ils doivent disposer de brise-vents efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies...) ou artificiels (filets...). - Les bâtiments sont disposés de façon à éviter les infiltrations d'eau.
S17	Caractéristiques des trappes	- Les trappes doivent être réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment et de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles. - 2 trappes minimum pour 100 m² de bâtiment.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Présence d'un plan de prophylaxie	L'éleveur dispose du plan de prophylaxie validé par un vétérinaire.
S22	Suivi sanitaire des volailles	Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire avec remise d'une ordonnance.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Conditions de séparation des lots sur la chaîne d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27 (Cf. C74)	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures.**

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.8. Abats et transformation des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparation de viande de volaille

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

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

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S8	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	Documentaire

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Catégories de matières premières / matières premières	**Démarrage** Du 1er jour au 28ème jour max.		**Période d'engraissement***			
			Croissance du 29ème jour au 63ème jour max.		Finition du 64ème jour à l'abattage	
	Limites d'incorporation					
	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum		75% minimum		75% minimum	
- Dont produits dérivés - Dont Maïs	≤ 15% du total « Grains de céréales et produits dérivés »					
			20%		20%	
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)		40%		30%		30%
Graines de légumineuses et produits dérivés		20%		20%		20%
Tubercules et racines, et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%
Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)				5%		5%
Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)		2%		2%		2%
Produits laitiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)				10%		10%
Minéraux et produits dérivés	0.5%	5%	0.5%	5%	0.5%	5%
Sous-produits de la fermentation de micro-organismes dérivés (Cf. liste CPC)		5%		5%		5%
Divers dérivés (Cf. liste CPC)		5%		5%		5%

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de grains de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/98 homologué par l'arrêté du 11 mars 2021

JORF du 23 mars 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-13

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/98 « Chapon blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

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. DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3

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

4. TRAÇABILITE 3

4.1. Obligations déclaratives 3
4.1.1. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 6

5. METHODE D'OBTENTION 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 8
5.4.1. Provenance des volailles 8
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.4.3. Parcours 9
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 9
5.4.4.1. Traitements 9
5.4.4.2. Vide sanitaire 9
5.4.5. Enlèvement de la bande 9
5.4.6. Ramassage et transport 9
5.5. Abattage 9
5.5.1. Attente avant abattage 9
5.5.2. Abattage 10
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 10
5.5.4. Ressuage 10
5.6. Conditionnement des volailles entières 10
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 10
5.8. Abats et transformation des abats 10
5.9. Préparation de viande de volaille 10
5.10. Surgélation 10

6. ÉTIQUETAGE 11

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 11

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 12

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50
Courriel : qualinea.administration@orange.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, abattu à 150 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les Pièces entières fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volaille fraîches ou surgelées.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de maïs	20% minimum de maïs au stade de l'engraissement	Pas d'exigences

3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

4. TRAÇABILITE

4.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattu à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :

- La mortalité,
- Les pesées,
- Les traitements,
- Le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- La comptabilité du lot,
- La date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

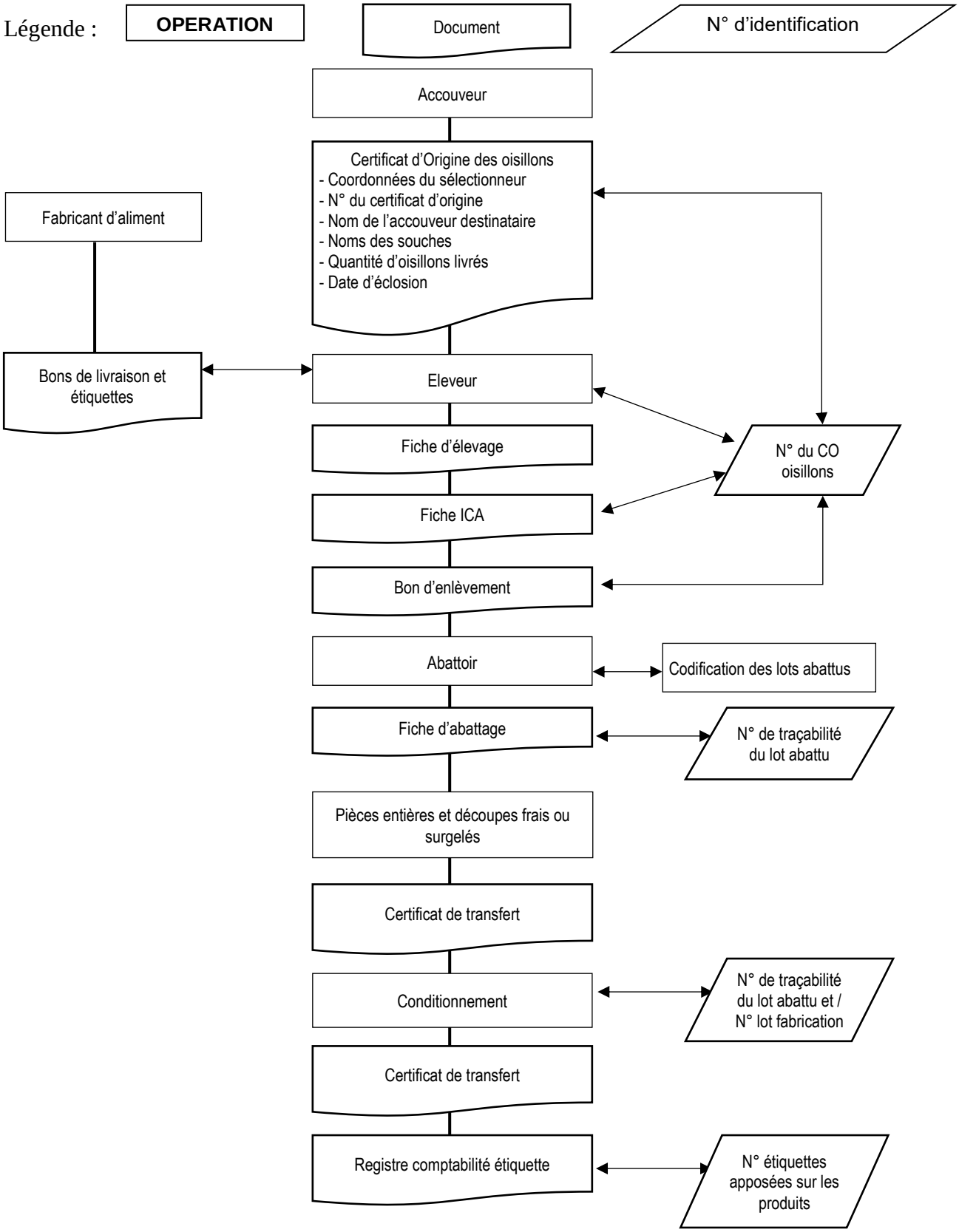
4.1.1. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Etape	Document de référence	Mentions portées
Accouvage	Registre des reproducteurs	- L'identification des lots reproducteurs, - La date de naissance des reproducteurs, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur.
Accouvage	Registre de ponte et / ou certificat d'origine et / ou bon de livraison	- Le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs), - Les dates de naissance, le nombre d'oisillons éclos, - La date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons.
Fabrication d'aliment	Registre de formulation	- La formule ouverte de l'aliment.
Fabrication d'aliment	Bon de livraison	- Les quantités livrées, - Le nom de l'éleveur livré, - Le silo livré, - La date de livraison.
Elevage	Certificat d'origine des poussins et / ou bon de livraison	- Le nom du couvoir de provenance des oisillons, - La date de naissance des oisillons, - Le n° de lot, - La souche mise en place - Le n° de parquet, - Le nombre d'oisillons mis en place, - La date de livraison des oisillons - L'identification du bâtiment de l'élevage mis en place
Elevage	Fiche d'élevage	- Le fournisseur, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire, - Les traitements effectués, - Le nombre de mort, - La date de l'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés, - La date du premier jour d'accès au parcours.
Organisation de la production	Liste des élevages	- Les surfaces des bâtiments, - Les surfaces des parcours.
Organisation de la production	Guide d'élevage	- La tenue à jour du guide d'élevage.

Organisation de la production	Certificat d'origine, fiche de mise en place des bandes	- L'archivage des documents de traçabilité, - L'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.
Transport	Bon de livraison remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'éleveur, - L'identification du lot - Identification de l'abattoir, - Le nombre de volailles enlevées, - La date et l'heure d'enlèvement du lot, - L'heure de mise à jeun, - Le poids enlevé, - La date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.
Abattage	Bon d'enlèvement des volailles / et ou registre d'abattage	- L'identification de l'éleveur, l'identification du lot, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage.
Abattage	Registre de ressuage	- L'heure d'entrée de ressuage.
Abattage	Registre de comptabilité matière	- Le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.
Ressuage sur chariot	Etiquette du chariot	- Nom de l'éleveur - N° du lot - Date et heure d'abattage
Ressuage en caisses	Etiquette des caisses	- Identification des piles de caisse
Découpe	Registre de comptabilité matière et étiquette	- La date de la découpe, - Le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe (si cession il y a), - Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette), - Numéro de la première étiquette utilisée, - Numéro de la dernière étiquette utilisée, - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées, - Le mode de conditionnement, - Le nombre d'UVC ou de sacs, - Le nombre d'équivalent volaille

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante



5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes blanches non cou nu ».

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2 (Cf. C6)	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S4	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine et / ou un bon de livraison à la mise en place.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Maîtrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S6	Enregistrement préalable des formules	Préalablement à toute modification de formule, la nouvelle formule ainsi que ses caractéristiques nutritionnelles est transmise par les opérateurs pour avis et enregistrement par l'ODG.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10	Respect du plan d'alimentation	*Cf. annexe 1.*
S11	Maîtrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	Dans le cas où l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (Cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution ne sera autorisée qu'au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. Seule est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S12	Maîtrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Composition des bandes	Les bandes mises en place sont composées de mâles uniquement.
S15 (Cf. C41)	**Conditions de finition**	**Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons, sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de chapons en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment**.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Implantation et aménagement des bâtiments	- Les bâtiments sont orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou ils doivent disposer de brise-vents efficaces. Ces

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		derniers pourront être naturels (haies...) ou artificiels (filets...). - Les bâtiments sont disposés de façon à éviter les infiltrations d'eau.
S17	Caractéristiques des trappes	- Les trappes doivent être réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment et de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles. - 2 trappes minimum pour 100 m² de bâtiment.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Présence d'un plan de prophylaxie	L'éleveur dispose du plan de prophylaxie validé par un vétérinaire.
S22	Suivi sanitaire des volailles	Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire avec remise d'une ordonnance.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Conditions de séparation des lots sur la chaîne d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27 (Cf. C74)	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures.**

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.8. Abats et transformation des abats

Non concerné

5.9. Préparation de viande de volaille

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S8	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	Documentaire

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Catégories de matières premières / matières premières	**Démarrage** Du 1er jour au 28ème jour max.		**Période d'engraissement***				**Finition**** (en claustration) à partir du 122ème jour	
			Croissance du 29ème jour au 63ème jour max.		Finition du 64ème jour au 121ème jour max.			
	Limites d'incorporation							
	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés - Dont produits dérivés - Dont Maïs	50%	99.5% 15%	75% 20%	99.5% 15%	75% 20%	99.5% 15%	80% 20%	99.5% 15%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)		40%		30%		30%		30%
Graines de légumineuses et produits dérivés		20%		20%		20%		20%
Tubercules et racines, et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%		10%
Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%		10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)				5%		5%		5%
Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)		2%		2%		2%		2%
Produits laitiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)						10%		10%
Minéraux et produits dérivés	0.5%	5%	0.5%	5%	0.5%	5%	0.5%	5%
Sous-produits de la fermentation de micro-organismes dérivés (Cf. liste CPC)		5%		5%		5%		5%
Divers dérivés (Cf. liste CPC)		5%		5%		5%		5%

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de céréales et de produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.
** La quantité totale d'aliment administrée pendant les 4 dernières semaines au moins (finition en claustration) contient au minimum 80% de céréales et de produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

Cahier des charges du label rouge n° LA 28/01 homologué par l'arrêté du 11 mars 2021

JORF du 23 mars 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-13

Cahier des charges du label rouge n° LA 28/01 « Poularde blanche fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimentée avec 75% de céréales

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. DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3

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

4. TRAÇABILITE 3

4.1. Obligations déclaratives 3
4.1.1. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 6

5. METHODE D'OBTENTION 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 8
5.4.1. Provenance des volailles 8
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.4.3. Parcours 9
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 9
5.4.4.1. Traitements 9
5.4.4.2. Vide sanitaire 9
5.4.5. Enlèvement de la bande 9
5.4.6. Ramassage et transport 9
5.5. Abattage 9
5.5.1. Attente avant abattage 9
5.5.2. Abattage 10
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 10
5.5.4. Ressuage 10
5.6. Conditionnement des volailles entières 10
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 10
5.8. Abats et transformation des abats 10
5.9. Préparation de viande de volaille 10
5.10. Surgélation 10

6. ÉTIQUETAGE 11

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 11

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 12

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50
Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde blanche fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une poularde blanche, fermière élevée en plein air, abattue à 120 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les Pièces entières fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volaille fraîches ou surgelées.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de maïs	20% minimum de maïs au stade de l'engraissement	Pas d'exigences

3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimentée avec 75% de céréales

4. TRAÇABILITE

4.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattu à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :

- La mortalité,
- Les pesées,
- Les traitements,
- Le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- La comptabilité du lot,
- La date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

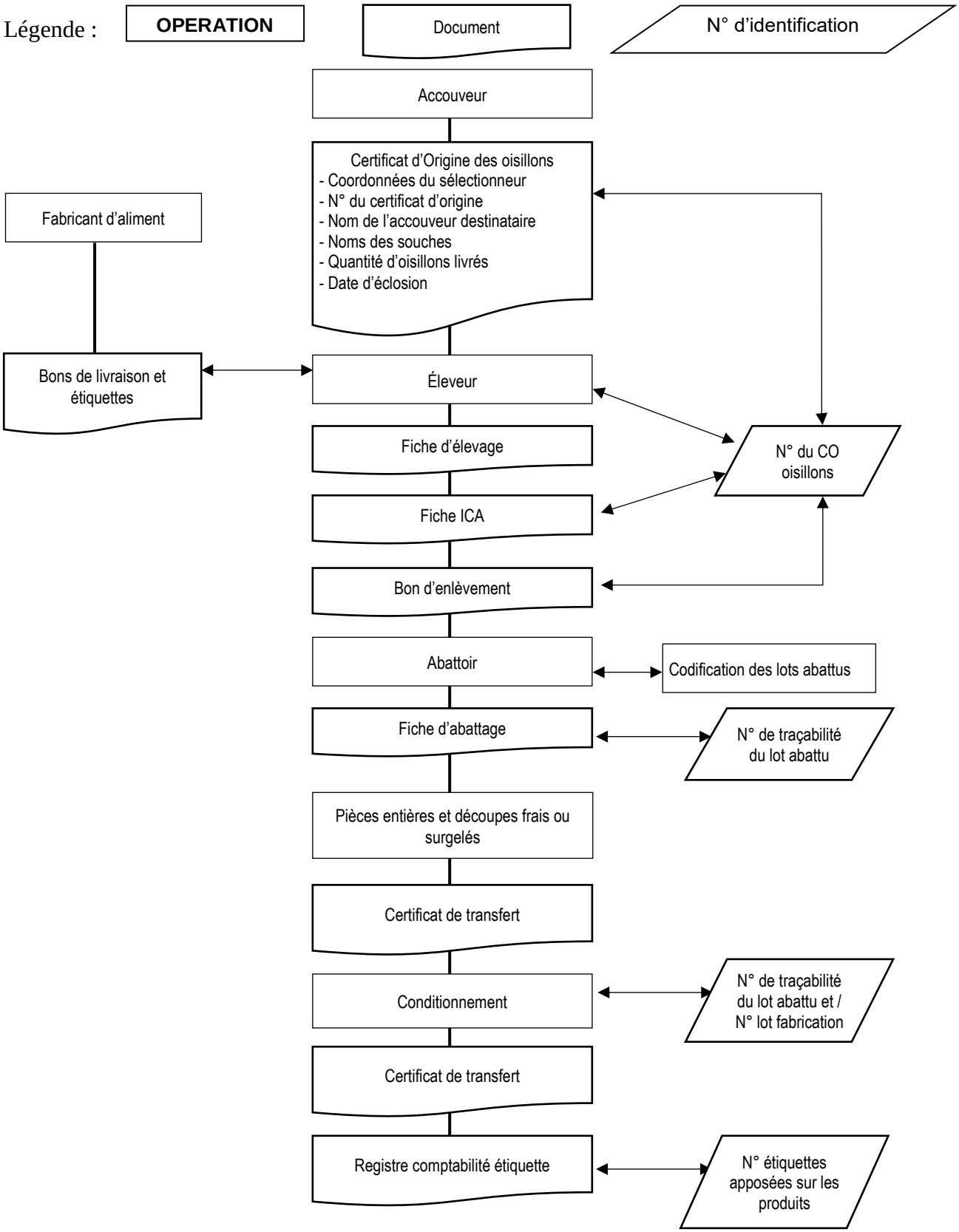
4.1.1. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Etape	Document de référence	Mentions portées
Accouvage	Registre des reproducteurs	- L'identification des lots reproducteurs, - La date de naissance des reproducteurs, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur.
Accouvage	Registre de ponte et / ou certificat d'origine et / ou bon de livraison	- Le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs), - Les dates de naissance, le nombre d'oisillons éclos, - La date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons.
Fabrication d'aliment	Registre de formulation	- La formule ouverte de l'aliment.
Fabrication d'aliment	Bon de livraison	- Les quantités livrées, - Le nom de l'éleveur livré, - Le silo livré, - La date de livraison.
Elevage	Certificat d'origine des poussins et / ou bon de livraison	- Le nom du couvoir de provenance des oisillons, - La date de naissance des oisillons, - Le n° de lot, - La souche mise en place - Le n° de parquet, - Le nombre d'oisillons mis en place, - La date de livraison des oisillons - L'identification du bâtiment de l'élevage mis en place
Elevage	Fiche d'élevage	- Le fournisseur, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire, - Les traitements effectués, - Le nombre de mort, - La date de l'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés, - La date du premier jour d'accès au parcours.
Organisation de la production	Liste des élevages	- Les surfaces des bâtiments, - Les surfaces des parcours.

Organisation de la production	Guide d'élevage	- La tenue à jour du guide d'élevage.
Organisation de la production	Certificat d'origine, fiche de mise en place des bandes	- L'archivage des documents de traçabilité, - L'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.
Transport	Bon de livraison remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'éleveur, - L'identification du lot - Identification de l'abattoir, - Le nombre de volailles enlevées, - La date et l'heure d'enlèvement du lot, - L'heure de mise à jeun, - Le poids enlevé, - La date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.
Abattage	Bon d'enlèvement des volailles / et ou registre d'abattage	- L'identification de l'éleveur, l'identification du lot, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage.
Abattage	Registre de ressuage	- L'heure d'entrée de ressuage.
Abattage	Registre de comptabilité matière	- Le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.
Ressuage sur chariot	Etiquette du chariot	- Nom de l'éleveur - N° du lot - Date et heure d'abattage
Ressuage en caisses	Etiquette des caisses	- Identification des piles de caisse
Découpe	Registre de comptabilité matière et étiquette	- La date de la découpe, - Le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe (si cession il y a), - Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette), - Numéro de la première étiquette utilisée, - Numéro de la dernière étiquette utilisée, - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées, - Le mode de conditionnement, - Le nombre d'UVC ou de sacs, - Le nombre d'équivalent volaille

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante



5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulet à pattes blanches, non cou nu ».

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2 (Cf. C6)	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S4	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine et / ou un bon de livraison à la mise en place.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Maîtrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S6	Enregistrement préalable des formules	Préalablement à toute modification de formule, la nouvelle formule ainsi que ses caractéristiques nutritionnelles est transmise par les opérateurs pour avis et enregistrement par l'ODG.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10	Respect du plan d'alimentation	*Cf. annexe 1.*
S11	Maîtrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	Dans le cas où l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (Cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution ne sera autorisée qu'au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. Seule est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S12	Maîtrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Composition des bandes	Les bandes mises en place sont composées de femelles uniquement.
S15 (Cf. C41)	**Conditions de finition**	**Dans le cas d'apparition de signes de maturité sexuelle, sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de poulardes en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment.**

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Implantation et aménagement des bâtiments	- Les bâtiments sont orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou ils doivent disposer de brise-vents efficaces. Ces

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		derniers pourront être naturels (haies...) ou artificiels (filets...). - Les bâtiments sont disposés de façon à éviter les infiltrations d'eau..
S17	Caractéristiques des trappes	- Les trappes doivent être réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment et de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles. - 2 trappes minimum pour 100 m² de bâtiment.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Présence d'un plan de prophylaxie	L'éleveur dispose du plan de prophylaxie validé par un vétérinaire.
S22	Suivi sanitaire des volailles	Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire avec remise d'une ordonnance.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Conditions de séparation des lots sur la chaîne d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27 (Cf. 74)	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures.**

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.8. Abats et transformation des abats

Non concerné

5.9. Préparation de viande de volaille

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S8	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	Documentaire

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Catégories de matières premières / matières premières	**Démarrage** Du 1er jour au 28ème jour max.		**Période d'engraissement***				**Finition**** (en claustration) à partir du 92ème jour	
			Croissance du 29ème jour au 63ème jour max.		Finition du 64ème jour au 91ème jour max.			
	Limites d'incorporation							
	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés - Dont produits dérivés - Dont Maïs	50%	99.5% 15%	75% 20%	99.5% 15%	75% 20%	99.5% 15%	80% 20%	99.5% 15%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)		40%		30%		30%		30%
Graines de légumineuses et produits dérivés		20%		20%		20%		20%
Tubercules et racines, et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%		10%
Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%		10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (cf. liste CPC)				5%		5%		5%
Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)		2%		2%		2%		2%
Produits laitiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)						10%		10%
Minéraux et produits dérivés	0.5%	5%	0.5%	5%	0.5%	5%	0.5%	5%
Sous-produits de la fermentation de micro-organismes dérivés (Cf. liste CPC)		5%		5%		5%		5%
Divers dérivés (Cf. liste CPC)		5%		5%		5%		5%

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de céréales et de produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.
** La quantité totale d'aliment administrée pendant les 2 dernières semaines au moins (finition en claustration) contient au minimum 80% de céréales et de produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/02 homologué par l'arrêté du 11 mars 2021

JORF du 23 mars 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-13

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/02 « Poulet blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

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. DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3

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

4. TRAÇABILITE 3

4.1. Obligations déclaratives 3
4.1.1. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 6

5. METHODE D'OBTENTION 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 8
5.4.1. Provenance des volailles 8
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.4.3. Parcours 9
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 9
5.4.4.1. Traitements 9
5.4.4.2. Vide sanitaire 9
5.4.5. Enlèvement de la bande 9
5.4.6. Ramassage et transport 9
5.5. Abattage 9
5.5.1. Attente avant abattage 9
5.5.2. Abattage 9
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 9
5.5.4. Ressuage 9
5.6. Conditionnement des volailles entières 10
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 10
5.8. Abats et transformation des abats crus 10
5.9. Préparation de viande de volaille 10
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 10
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 10
5.9.3. Identification des produits 10
5.10. Surgélation 10

6. ÉTIQUETAGE 10

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 10

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 11

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50
Courriel : qualinea.administration@orange.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 non cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

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

- Les Pièces entières fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volaille fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volaille (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viande de volaille.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de maïs	20% minimum de maïs au stade de l'engraissement	Pas d'exigences

3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITE

4.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattu à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :
- La mortalité,
- Les pesées,
- Les traitements,
- Le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- La comptabilité du lot,
- La date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

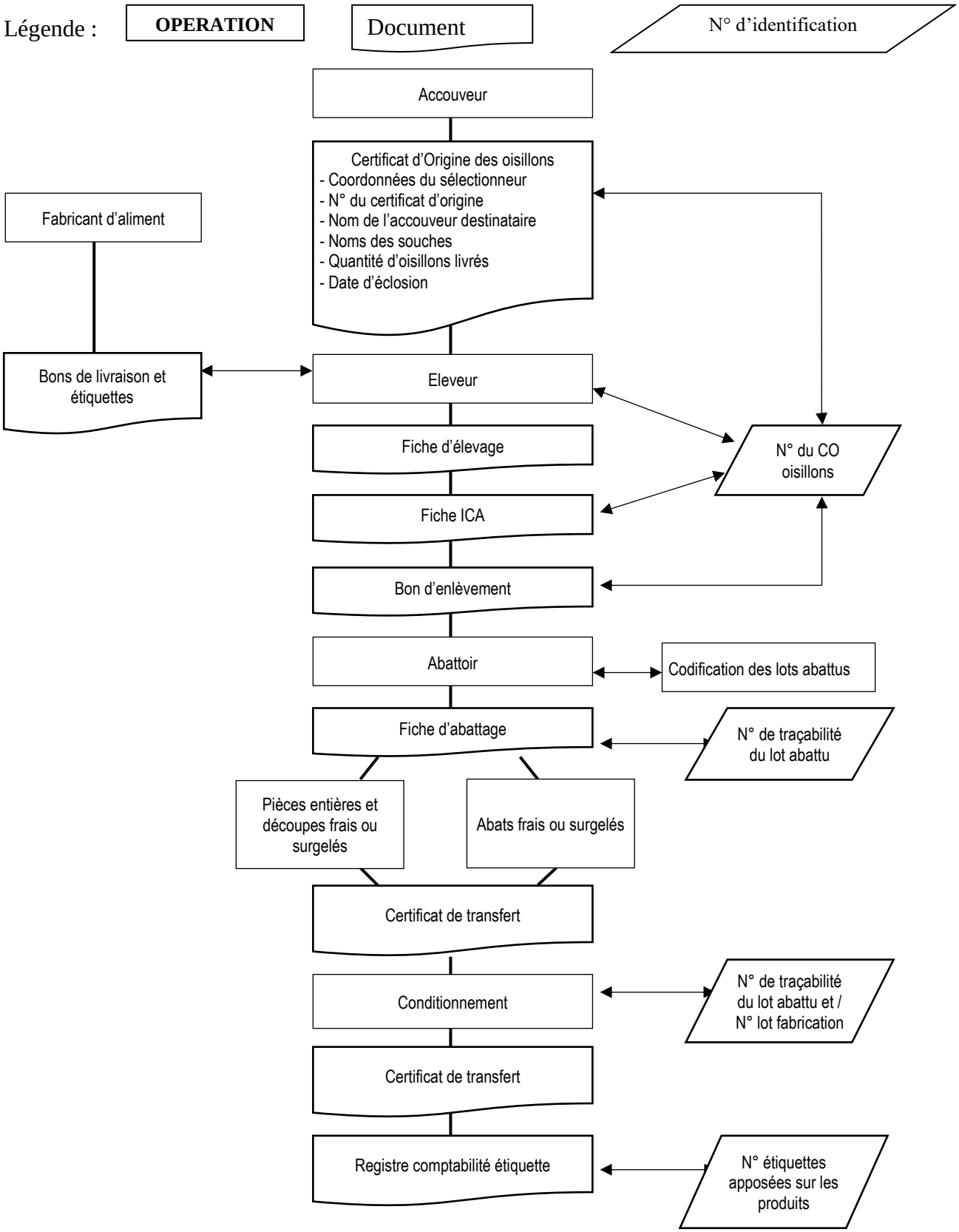
4.1.1. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Etape	Document de référence	Mentions portées
Accouvage	Registre des reproducteurs	- L'identification des lots reproducteurs, - La date de naissance des reproducteurs, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur.
Accouvage	Registre de ponte et / ou certificat d'origine et / ou bon de livraison	- Le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs), - Les dates de naissance, le nombre d'oisillons éclos, - La date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons.
Fabrication d'aliment	Registre de formulation	- La formule ouverte de l'aliment.
Fabrication d'aliment	Bon de livraison	- Les quantités livrées, - Le nom de l'éleveur livré, - Le silo livré, - La date de livraison.
Elevage	Certificat d'origine des poussins et / ou bon de livraison	- Le nom du couvoir de provenance des oisillons, - La date de naissance des oisillons, - Le n° de lot, - La souche mise en place - Le n° de parquet, - Le nombre d'oisillons mis en place, - La date de livraison des oisillons - L'identification du bâtiment de l'élevage mis en place
Elevage	Fiche d'élevage	- Le fournisseur, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire, - Les traitements effectués, - Le nombre de mort, - La date de l'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés, - La date du premier jour d'accès au parcours.

Organisation de la production	Liste des élevages	- Les surfaces des bâtiments, - Les surfaces des parcours.
Organisation de la production	Guide d'élevage	- la tenue à jour du guide d'élevage.
Organisation de la production	Certificat d'origine, fiche de mise en place des bandes	- L'archivage des documents de traçabilité, - L'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.
Transport	Bon de livraison remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'éleveur, - L'identification du lot - Identification de l'abattoir, - Le nombre de volailles enlevées, - La date et l'heure d'enlèvement du lot, - L'heure de mise à jeun, - Le poids enlevé, - La date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.
Abattage	Bon d'enlèvement des volailles / et ou registre d'abattage	- L'identification de l'éleveur, l'identification du lot, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage.
Abattage	Registre de ressuage	- L'heure d'entrée de ressuage.
Abattage	Registre de comptabilité matière	- Le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.
Ressuage sur chariot	Etiquette du chariot	- Nom de l'éleveur - N° du lot - Date et heure d'abattage
Ressuage en caisses	Etiquette des caisses	- Identification des piles de caisse
Découpe	Registre de comptabilité matière et étiquette	- La date de la découpe, - Le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe (si cession il y a), - Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette), - Numéro de la première étiquette utilisée, - Numéro de la dernière étiquette utilisée, - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées, - Le mode de conditionnement, - Le nombre d'UVC ou de sacs, - Le nombre d'équivalent volaille

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante



5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulet à pattes blanches, non cou nu ».

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2 (Cf. C6)	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S4	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine et / ou un bon de livraison à la mise en place.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Maîtrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S6	Enregistrement préalable des formules	Préalablement à toute modification de formule, la nouvelle formule ainsi que ses caractéristiques nutritionnelles est transmise par les opérateurs pour avis et enregistrement par l'ODG.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10	Respect du plan d'alimentation	*Cf. annexe 1.*
S11	Maîtrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	Dans le cas où l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (Cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution ne sera autorisée qu'au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. Seule est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S12	Maîtrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Implantation et aménagement des bâtiments	- Les bâtiments sont orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou ils doivent disposer de brise-vents efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies...) ou artificiels (filets...). - Les bâtiments sont disposés de façon à éviter les infiltrations d'eau.
S17	Caractéristiques des trappes	- Les trappes doivent être réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment et de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles. - 2 trappes minimum pour 100 m² de bâtiment.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Présence d'un plan de prophylaxie	L'éleveur dispose du plan de prophylaxie validé par un vétérinaire.
S22	Suivi sanitaire des volailles	Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire avec remise d'une ordonnance.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Conditions de séparation des lots sur la chaîne d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27 (Cf. C74)	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures.**

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.8. Abats et transformation des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparation de viande de volaille

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

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

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S8	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	Documentaire

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Catégories de matières premières / matières premières	**Démarrage** Du 1er jour au 28ème jour max.		**Période d'engraissement***			
			Croissance du 29ème jour au 63ème jour max.		Finition du 64ème jour à l'abattage	
	Limites d'incorporation					
	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum		75% minimum		75% minimum	
- Dont produits dérivés - Dont Maïs	≤ 15% du total « Grains de céréales et produits dérivés »					
			20%		20%	
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)		40%		30%		30%
Graines de légumineuses et produits dérivés		20%		20%		20%
Tubercules et racines, et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%
Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)				5%		5%
Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)		2%		2%		2%
Produits laitiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)				10%		10%
Minéraux et produits dérivés	0.5%	5%	0.5%	5%	0.5%	5%
Sous-produits de la fermentation de micro-organismes dérivés (Cf. liste CPC)		5%		5%		5%
Divers dérivés (Cf. liste CPC)		5%		5%		5%

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de grains de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

JORF du 23 mars 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-13

Cahier des charges du label rouge n° LA 10/02 « Poularde blanche fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimentée avec 75% de céréales

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. DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3

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

4. TRAÇABILITE 3

4.1. Obligations déclaratives 3
4.1.1. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 6

5. METHODE D'OBTENTION 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 8
5.4.1. Provenance des volailles 8
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.4.3. Parcours 9
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 9
5.4.4.1. Traitements 9
5.4.4.2. Vide sanitaire 9
5.4.5. Enlèvement de la bande 9
5.4.6. Ramassage et transport 9
5.5. Abattage 9
5.5.1. Attente avant abattage 9
5.5.2. Abattage 9
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 9
5.5.4. Ressuage 10
5.6. Conditionnement des volailles entières 10
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 10
5.8. Abats et conditionnement des abats 10
5.9. Préparation de viande de volaille 10
5.10. Surgélation 10

6. ÉTIQUETAGE 10

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 10

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 11

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50
Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde blanche fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une poularde blanche non cou nu, fermière élevée en plein air, abattue à 120 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les Pièces entières fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volaille fraîches ou surgelées.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimentée avec 75% de céréales

4. TRAÇABILITE

4.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattu à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :
- La mortalité,
- Les pesées,
- Les traitements,
- Le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,

- La comptabilité du lot,
- La date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

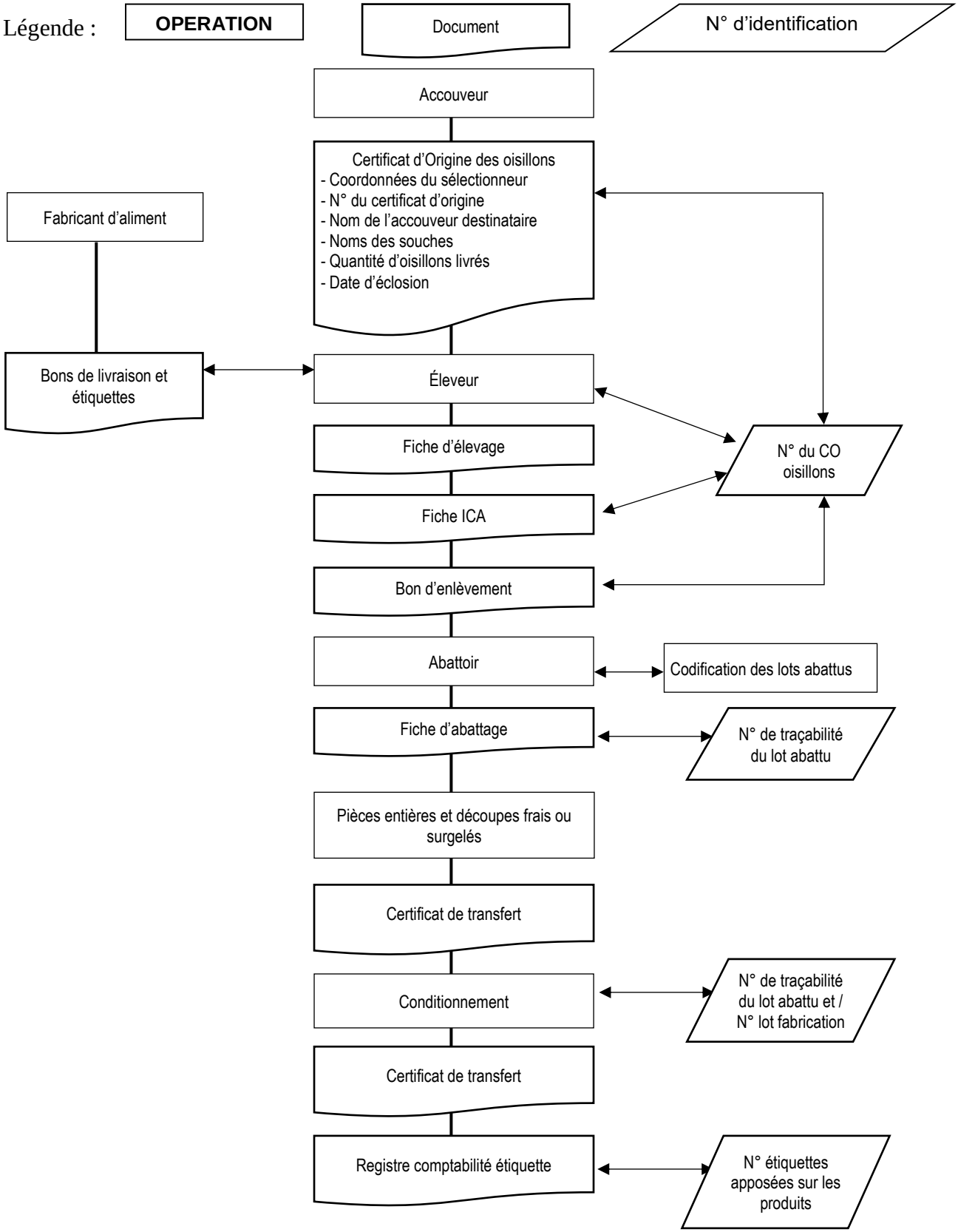
4.1.1. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Etape	Document de référence	Mentions portées
Accouvage	Registre des reproducteurs	- L'identification des lots reproducteurs, - La date de naissance des reproducteurs, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur.
Accouvage	Registre de ponte et / ou certificat d'origine et / ou bon de livraison	- Le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs), - Les dates de naissance, le nombre d'oisillons éclos, - La date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons.
Fabrication d'aliment	Registre de formulation	- La formule ouverte de l'aliment.
Fabrication d'aliment	Bon de livraison	- Les quantités livrées, - Le nom de l'éleveur livré, - Le silo livré, - La date de livraison.
Elevage	Certificat d'origine des poussins et / ou bon de livraison	- Le nom du couvoir de provenance des oisillons, - La date de naissance des oisillons, - Le n° de lot, - La souche mise en place - Le n° de parquet, - Le nombre d'oisillons mis en place, - La date de livraison des oisillons - L'identification du bâtiment de l'élevage mis en place
Elevage	Fiche d'élevage	- Le fournisseur, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire, - Les traitements effectués, - Le nombre de mort, - La date de l'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés, - La date du premier jour d'accès au parcours.
Organisation de la production	Liste des élevages	- Les surfaces des bâtiments, - Les surfaces des parcours.
Organisation de la production	Guide d'élevage	- La tenue à jour du guide d'élevage.
Organisation de la production	Certificat d'origine, fiche de mise en place des bandes	- L'archivage des documents de traçabilité, - L'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.

Transport	Bon de livraison remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'éleveur, - L'identification du lot - Identification de l'abattoir, - Le nombre de volailles enlevées, - La date et l'heure d'enlèvement du lot, - L'heure de mise à jeun, - Le poids enlevé, - La date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.
Abattage	Bon d'enlèvement des volailles / et ou registre d'abattage	- L'identification de l'éleveur, l'identification du lot, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage.
Abattage	Registre de ressuage	- L'heure d'entrée de ressuage.
Abattage	Registre de comptabilité matière	- Le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.
Ressuage sur chariot	Etiquette du chariot	- Nom de l'éleveur - N° du lot - Date et heure d'abattage
Ressuage en caisses	Etiquette des caisses	- Identification des piles de caisse
Découpe	Registre de comptabilité matière et étiquette	- La date de la découpe, - Le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe (si cession il y a), - Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette), - Numéro de la première étiquette utilisée, - Numéro de la dernière étiquette utilisée, - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées, - Le mode de conditionnement, - Le nombre d'UVC ou de sacs, - Le nombre d'équivalent volaille

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante



5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulet à pattes blanche, non cou nu »

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2 (Cf. C6)	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S4	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine et / ou un bon de livraison à la mise en place.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Maîtrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S6	Enregistrement préalable des formules	Préalablement à toute modification de formule, la nouvelle formule ainsi que ses caractéristiques nutritionnelles est transmise par les opérateurs pour avis et enregistrement par l'ODG.
S10	Respect du plan d'alimentation	*Cf. annexe 1.*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maîtrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	Dans le cas où l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (Cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution ne sera autorisée qu'au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. Seule est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Composition des bandes	Les bandes mises en place sont composées de femelles uniquement.
S15 (Cf. C41)	**Conditions de finition**	**Dans le cas d'apparition de signes de maturité sexuelle, sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de poulardes en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment.**

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Implantation et aménagement des bâtiments	- Les bâtiments sont orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou ils doivent disposer de brise-vents efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies...) ou artificiels (filets...). - Les bâtiments sont disposés de façon à éviter les infiltrations d'eau.
S17	Caractéristiques des trappes	- Les trappes doivent être réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment et de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- 2 trappes minimum pour 100 m² de bâtiment.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Présence d'un plan de prophylaxie	L'éleveur dispose du plan de prophylaxie validé par un vétérinaire.
S22	Suivi sanitaire des volailles	Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire avec remise d'une ordonnance.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Conditions de séparation des lots sur la chaîne d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.
S25 (Cf. C66)	**Conditions de saignée**	**- Elle intervient au plus tôt 7 secondes après l'étourdissement.** **- Durée de saignée : ≥ 1 minute 35 secondes.**

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27 (Cf. C74)	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures.**

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.8. Abats et conditionnement des abats

Non concerné

5.9. Préparation de viande de volaille

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Pas de conditions de production spécifiques

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Catégories de matières premières / matières premières	**Démarrage** Du 1er jour au 28ème jour max.		**Période d'engraissement***				**Finition**** (en claustration)	
			Croissance du 29ème jour au 63ème jour max.		Finition du 74ème jour à la claustration			
	Limites d'incorporation							
	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés	50%		75%		75%		80%	
- Grains de céréales jaunes	10%	65%	5%	40%	5%	60%	5%	60%
- Grains de céréales blanches	5%	70%	5%	70%	5%	60%	5%	60%
- Sous-produits de céréales	0.75%	7.5%		11.25%		11.25%		12%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)		54%		30%		30%		30%
Graines de légumineuses et produits dérivés		10%		15%		20%		20%
Tubercules et racines, et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%		10%
Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%		10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%		10%
Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)		2%		2%		2%		2%
Produits laitiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)						10%		10%
Minéraux et produits dérivés	1%	5%	1%	5%	1%	5%	1%	5%
Sous-produits de la fermentation de micro-organismes dérivés (Cf. liste CPC)		5%		5%		5%		5%
Divers dérivés (Cf. liste CPC)		5%		5%		5%		5%

* Le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.

** La quantité totale d'aliment administrée pendant les 2 dernières semaines au moins (finition en claustration) contient au minimum 80% de céréales et de produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/13 homologué par l'arrêté du 11 mars 2021

JORF du 23 mars 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-13

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/13 « Poulet blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

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. DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3

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

4. TRAÇABILITE 3

4.1. Obligations déclaratives 3
4.1.1. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 6

5. METHODE D'OBTENTION 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 8
5.4.1. Provenance des volailles 8
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.4.3. Parcours 9
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 9
5.4.4.1. Traitements 9
5.4.4.2. Vide sanitaire 9
5.4.5. Enlèvement de la bande 9
5.4.6. Ramassage et transport 9
5.5. Abattage 9
5.5.1. Attente avant abattage 9
5.5.2. Abattage 10
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 10
5.5.4. Ressuage 10
5.6. Conditionnement des volailles entières 10
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 10
5.8. Abats et transformation des abats crus 10
5.9. Préparation de viande de volaille 11
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 11
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 11
5.9.3. Identification des produits 11
5.10. Surgélation 11

6. ÉTIQUETAGE 11

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 11

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 12

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50
Courriel : qualinea.administration@orange.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 cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 94 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les Pièces entières fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volaille fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volaille (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viande de volaille.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de maïs	20% minimum de maïs au stade de l'engraissement	Pas d'exigences

3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

4. TRAÇABILITE

4.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattu à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :

- La mortalité,
- Les pesées,
- Les traitements,
- Le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- La comptabilité du lot,
- La date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

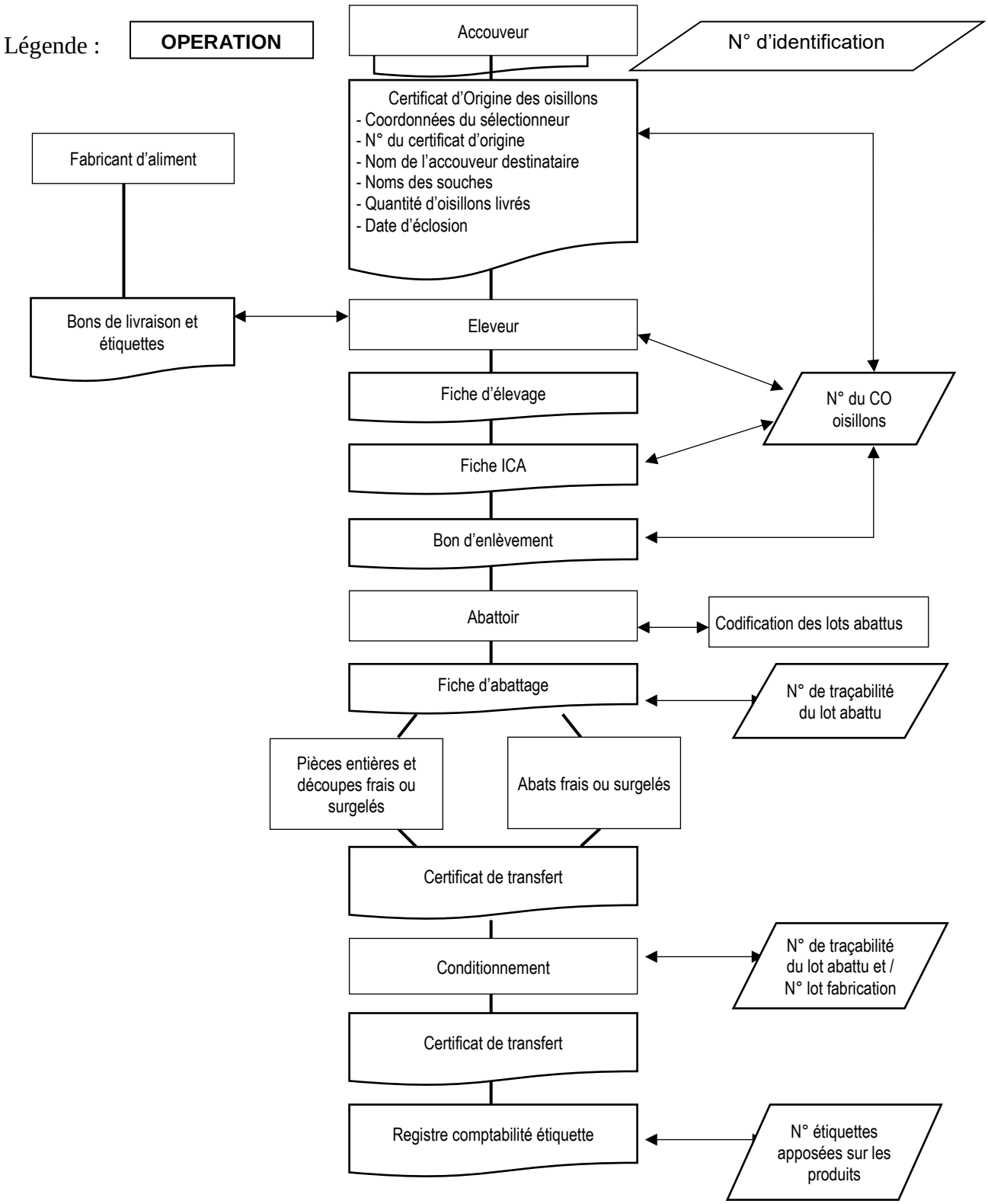
4.1.1. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Etape	Document de référence	Mentions portées
Accouvage	Registre des reproducteurs	- L'identification des lots reproducteurs, - La date de naissance des reproducteurs, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur.
Accouvage	Registre de ponte et / ou certificat d'origine et / ou bon de livraison	- Le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs), - Les dates de naissance, le nombre d'oisillons éclos, - La date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons.
Fabrication d'aliment	Registre de formulation	- La formule ouverte de l'aliment.
Fabrication d'aliment	Bon de livraison	- Les quantités livrées, - Le nom de l'éleveur livré, - Le silo livré, - La date de livraison.
Elevage	Certificat d'origine des poussins et / ou bon de livraison	- Le nom du couvoir de provenance des oisillons, - La date de naissance des oisillons, - Le n° de lot, - La souche mise en place - Le n° de parquet, - Le nombre d'oisillons mis en place, - La date de livraison des oisillons - L'identification du bâtiment de l'élevage mis en place
Elevage	Fiche d'élevage	- Le fournisseur, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire, - Les traitements effectués, - Le nombre de mort, - La date de l'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés, - La date du premier jour d'accès au parcours.
Organisation de la production	Liste des élevages	- Les surfaces des bâtiments, - Les surfaces des parcours.
Organisation de la production	Guide d'élevage	- La tenue à jour du guide d'élevage.

Organisation de la production	Certificat d'origine, fiche de mise en place des bandes	- L'archivage des documents de traçabilité, - L'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.
Transport	Bon de livraison remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'éleveur, - L'identification du lot - Identification de l'abattoir, - Le nombre de volailles enlevées, - La date et l'heure d'enlèvement du lot, - L'heure de mise à jeun, - Le poids enlevé, - La date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.
Abattage	Bon d'enlèvement des volailles / et ou registre d'abattage	- L'identification de l'éleveur, l'identification du lot, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage.
Abattage	Registre de ressuage	- L'heure d'entrée de ressuage.
Abattage	Registre de comptabilité matière	- Le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.
Ressuage sur charriot	Etiquette du charriot	- Nom de l'éleveur - N° du lot - Date et heure d'abattage
Ressuage en caisses	Etiquette des caisses	- Identification des piles de caisse
Découpe	Registre de comptabilité matière et étiquette	- La date de la découpe, - Le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe (si cession il y a), - Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette), - Numéro de la première étiquette utilisée, - Numéro de la dernière étiquette utilisée, - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées, - Le mode de conditionnement, - Le nombre d'UVC ou de sacs, - Le nombre d'équivalent volaille

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante



5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulet à pattes bleues, cou nu ».

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2 (Cf. C6)	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S4	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine et / ou un bon de livraison à la mise en place.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Maîtrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S6	Enregistrement préalable des formules	Préalablement à toute modification de formule, la nouvelle formule ainsi que ses caractéristiques nutritionnelles est transmise par les opérateurs pour avis et enregistrement par l'ODG.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	20% minimum.
S10	Respect du plan d'alimentation	*Cf. annexe 1.*
S11	Maîtrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	Dans le cas où l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (Cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution ne sera autorisée qu'au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. Seule est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.
S12	Maîtrise de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Implantation et aménagement des bâtiments	- Les bâtiments sont orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou ils doivent disposer de brise-vents efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies...) ou artificiels (filets...). - Les bâtiments sont disposés de façon à éviter les infiltrations d'eau..
S17	Caractéristiques des trappes	- Les trappes doivent être réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment et de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles. - 2 trappes minimum pour 100 m² de bâtiment.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18 (Cf. C39)	**Effectif par site d'élevage**	**16 000 poulets maximum.**
S19 (Cf. C43)	**Effectif des volailles par bâtiment**	**4 000 poulets maximum.**
S20 (Cf. C44)	**Densité des volailles en bâtiment**	**10 sujets/m2 maximum** jusqu'à l'abattage n'excédant pas 25 kg/m2 à l'âge minimal

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Présence d'un plan de prophylaxie	L'éleveur dispose du plan de prophylaxie validé par un vétérinaire.
S22	Suivi sanitaire des volailles	Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire avec remise d'une ordonnance.

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23 (Cf. C56)	**Age minimal d'abattage**	**94 jours.**

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Conditions de séparation des lots sur la chaine d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26 (Cf. C71)	**Poids**	**- Poids minimum effilé : 1400 grammes.** **- Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarses) : 1100 grammes.**

5.5.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27 (Cf. C74)	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures.**

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.8. Abats et transformation des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparation de viande de volaille

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

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

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S8	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	Documentaire

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Catégories de matières premières / matières premières	**Démarrage** Du 1er jour au 28ème jour max.		**Période d'engraissement***			
			Croissance du 29ème jour au 63ème jour max.		Finition du 64ème jour à l'abattage	
	Limites d'incorporation					
	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés	50%	85%	75%	100%	75%	100%
- Dont produits dérivés - Dont Maïs	≤ 15% du total « Grains de céréales et produits dérivés »					
			20%		20%	
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)		40%		30%		30%
Graines de légumineuses et produits dérivés		20%		20%		20%
Tubercules et racines, et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%
Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)		10%		10%		10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)				5%		5%
Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)		2%		2%		2%
Produits laitiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)				10%		10%
Minéraux et produits dérivés	0.5%	5%	0.5%	5%	0.5%	5%
Sous-produits de la fermentation de micro-organismes dérivés (Cf. liste CPC)		5%		5%		5%
Divers dérivés (Cf. liste CPC)		5%		5%		5%

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de grains de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée