

Cahier des charges du label rouge n° LA 10/92 « Poularde noire fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- 1 - Fermière - élevée en plein air
- 2 - Durée d'élevage 120 jours minimum
- 3 - Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
ou
- 3bis – Alimenté avec 75 % minimum de céréales, finition avec 80% de céréales et 5 % de produits laitiers

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur	3
2.	Dénomination du label rouge.....	3
3.	Description du produit	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité	3
4.1.	Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité.....	3
4.2.	Schéma de traçabilité.....	6
5.	Méthode d'obtention.....	7
5.1.	Schéma de vie	7
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	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.	Elevage	7
5.4.1.	Provenance des volailles	7
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	7
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	7
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage.....	7
5.4.3.	Parcours	8
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	8
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	8
5.4.6.	Ramassage et transport	8
5.5.	Abattage	8
5.6.	Conditionnement des volailles entières	8
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	8
5.7.1.	Critères particuliers à la découpe.....	8
5.7.1.1.	Présentations possibles pour la découpe	8
5.7.1.2.	Conditionnement et identification des découpes	8
5.8.	Abats et conditionnements des abats crus.....	8
5.9.	Préparations de viande de volaille.....	8
5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes	8
5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées.....	9
5.9.3.	Identification des produits.....	9
5.10.	Surgélation.....	9
6.	Étiquetage.....	9
7.	principaux points à contrôler et méthode d'évaluation.....	9
	Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :	10

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)

21 Boulevard Réaumur

85013 LA ROCHE SUR YON

Tél. 02 51 36 82 51

Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde noire fermière élevée en plein air ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- 1 - Fermière - élevée en plein air
- 2 - Durée d'élevage : 120 jours minimum
- 3 - Alimentée avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum

ou

- 3bis – Alimentée avec 75 % minimum de céréales, finition avec 80% de céréales et 5 % de produits laitiers

4. TRAÇABILITE

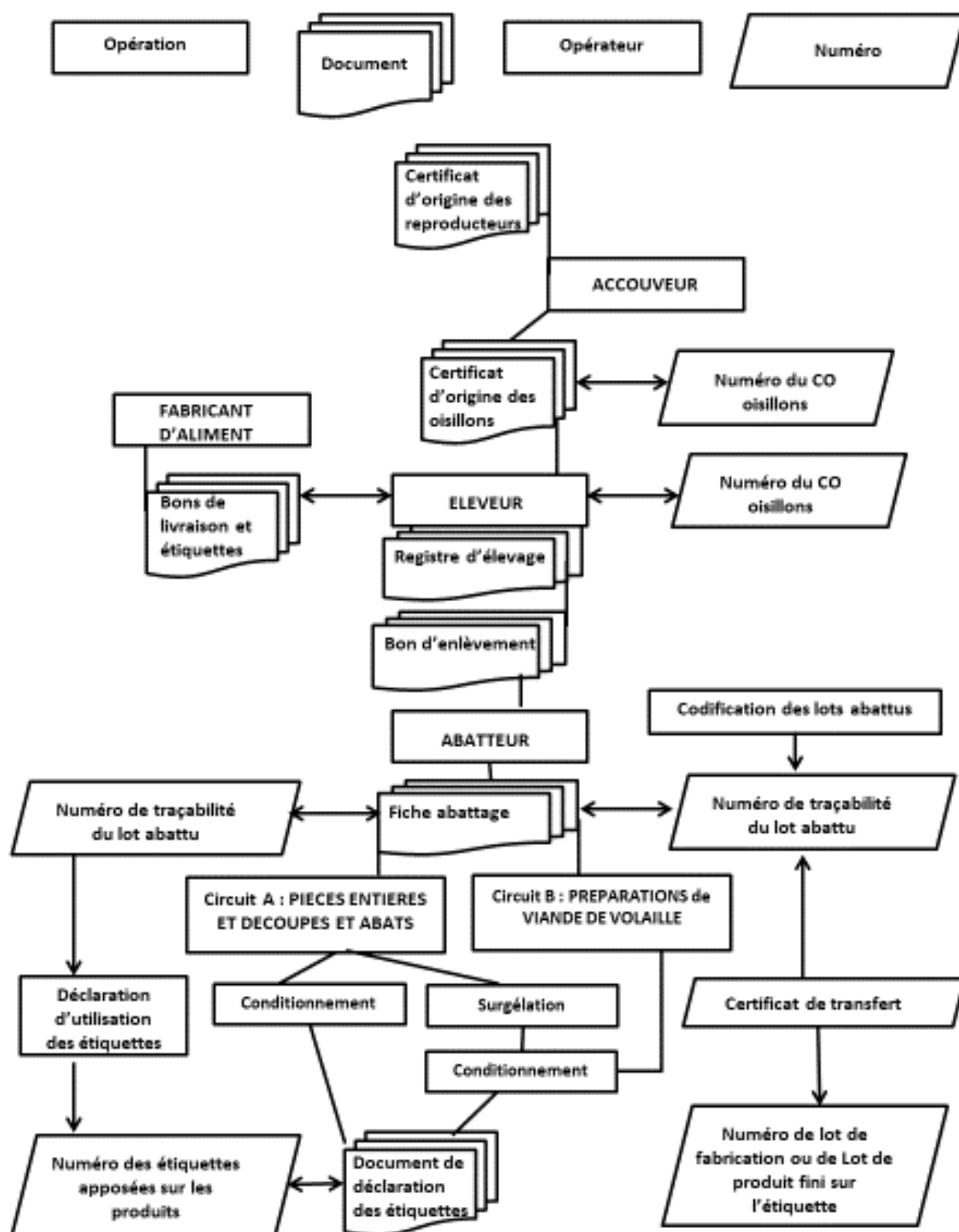
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	- Mortalité au jour le jour - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	- Fiche d'élevage, - Certificat d'origine des oisillons, - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances, - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à : Abatteur	Bon d'enlèvement des volailles	- Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et poids vif total - Type de volailles, - Age en jours, - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	- Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées

Etape	Document de référence	Mentions portées
fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG		- Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe	Document découpe	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe. - Nombre d'étiquettes rebutées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - Référence du 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 - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.2. Schéma de traçabilité



5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accoupage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « poulet à pattes noires cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables en volailles label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

5.4. Elevage

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
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S6 (Cf. C47)	<u>Surface minimale du</u> <u>parcours</u>	<u>2,2 m2 / sujet jusqu'à 91 jours</u>

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

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

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnements des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S14	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S15	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :

		démarrage		croissance		finition 1		finition 2 4 dernières semaines avant abattage	
		mini	max	mini	max	mini	max	mini	max
Catégorie de matières premières	Matières Premières	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée				80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70	-	70
	Maïs	-	50	-	60	-	70	-	70
	Orge	-	20	-	30	-	40	-	40
	Triticale	-	50	-	60	-	70	-	70
	Seigle	-	10	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés Cf. CPC*		-	3	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés Cf. CPC*		-	6	-	10	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés Cf. CPC*		-	3	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5	-	5
Produits laitiers et produits dérivés**		-	-	-	-	-	-	5	15

** La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante "Alimenté avec 75 % minimum de céréales, finition avec 80 % de céréales et 5 % de produits laitiers", n'est autorisée sur l'étiquetage que si les produits laitiers représentent au moins 5% en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de "finition 2" (les 4 semaines dernières semaines avant abattage).