

**Cahier des charges du label rouge n° LA 21/06
« Œufs de poules élevées en plein air,
en coquille ou liquides »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimentation constituée de végétaux, minéraux et vitamines, avec 60% minimum de céréales, dont 30% minimum de maïs
- Poules ayant accès à un parcours extérieur de 5 m² au minimum par poule

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes relatives à la production label rouge « Œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides » « Poules fermières élevées en plein air/liberté »](#) en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. 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
5. Méthode d'obtention.....	7
5.1. Schéma de vie	7
5.2. Multiplication / accoupage.....	7
5.2.1 Poussins mis en place	7
5.3. Alimentation	7
5.3.1. Alimentation des poulettes et des poules pondeuses.....	7
5.3.2. Additifs	7
5.4. Élevage	8
5.4.1. Élevage des poulettes	8
5.4.2. Élevage des poules pondeuses	8
5.4.2.1. Exploitation et bâtiments	8
5.4.2.2. Caractéristiques du bâtiment.....	8
5.4.2.3. La gestion des nids.....	8
5.4.2.4. Parcours	8
5.4.3. Conditions sanitaires d'élevage	9
5.5. Ramassage et tri des œufs.....	9
5.6. Gestion de la température de conservation des œufs	9
5.7. Collecte des œufs.....	9
6. Étiquetage	9
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	9
1. ŒUFS EN COQUILLE	10
1.1. Classement des œufs	10
1.2. Tri – calibrage.....	10
1.3. Critères de labellisation – Emballage.....	10
2. OVOPRODUITS LIQUIDES (ŒUFS ENTIERS, BLANCS D'ŒUFS, JAUNES D'ŒUFS)	10
Annexe 1 : Plan d'alimentation.....	11

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION POUR LA QUALITÉ DANS LA FILIÈRE ŒUFS (AQFO)

11 rue Monceau

75008 PARIS

Téléphone : 06 77 65 26 82

Courriel : associationaqfo@gmail.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits sont issus de poules de souches rustiques adaptées à l'élevage sur parcours en plein air.

Les catégories de produits concernés sont les suivants :

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés à partir de l'entrée en atelier de ponte	60% minimum dont 30% minimum de maïs	Pas d'exigences particulières
Caractéristiques des œufs labellisables (coloration du jaune)	Coloration du jaune ≥ 9 sur l'échelle DSM mesurée par sondage au centre d'emballage.	Pas d'exigences particulières

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes suivantes :

- Alimentation constituée de végétaux, minéraux et vitamines, avec 60% minimum de céréales, dont 30% minimum de maïs
- Poules ayant accès à un parcours extérieur de 5 m² au minimum par poule

4. TRAÇABILITE

Les procédures de traçabilité doivent permettre à tous les maillons de la filière, du sélectionneur au consommateur, de connaître l'historique des produits labellisés. Chaque opérateur concerné met en place

les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante et descendante.

Œufs

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
ACCOUVEUR		
Transmission à l'éleveur ou au propriétaire des poulettes, pour chaque lot :	<ul style="list-style-type: none"> - le certificat d'origine - la liste des interventions effectuées sur les poussins d'un jour (factures), - le plan de prophylaxie demandé par client (+ époutage éventuel), - les résultats d'analyse salmonelles sur les poussins (fonds de boîtes) transmis par le laboratoire agréé dans le cadre de la charte sanitaire, - le résultat de l'analyse mycoplasmes gallisepticum (recherche sur les parentaux), ou attestation sur certificat d'origine 	
ALIMENTATION		
Habilitation fabricant d'aliment à la ferme (FaFeur) ou fabricant d'aliment industriel (FAI)	Liste des adhérents	Date habilitation des FAI ou FaFeur (poulettes et/ou pondeuses)
Maîtrise de la formulation et de la fabrication des aliments	Formules d'aliments : identifiées Label Rouge ou comme faisant partie de la gamme Label Rouge LA 21/06 du fabricant	Composition détaillée de la formule
	Présence échantillothèque chez les FAI ou FaFeur	Présence d'échantillons identifiés de matières premières et de produits finis
Réception aliment en élevages (poulettes et pondeuses) Conservation des étiquettes	Bon de livraison (ou facture)	Nom de la formule et du fournisseur Date de livraison Quantité livrée
	Étiquette de composition approchée	Composition approchée de la formule

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
ELEVAGE DES POULETTES		
Habilitation de l'élevage	Liste élevages poulettes habilités	Date habilitation des lots de poulettes
Réception d'un lot de poussins d'un jour (couvoirs différents possibles)	Certificat d'origine	Nom du couvoir Date de livraison N° Charte Sanitaire du couvoir Date d'éclosion Croisement Effectif livré Nom de l'élevage poulettes destinataire
ELEVAGE DES PONDEUSES		
Habilitation de l'élevage	Liste élevages pondeuses habilités	Date habilitation des élevages pondeuses
Réception poulettes avec les documents associés (Certificat d'origine, attestation charte sanitaire)	Bon de livraison	Effectif livré Nom de l'élevage de poulettes Nom de l'élevage de pondeuses Date de livraison
Ramassage et tri des œufs, mise sur palettes et identification (séparation des œufs de tri d'élevage)	Registre d'élevage Conservation des (éventuelles) ordonnances Support d'enregistrement des températures du local de stockage des œufs	Nombre de poules de départ Nombre de poules mortes Nombre d'œufs pondus Nombre d'œufs de tri d'élevage Température (mini et maxi) du local de stockage des œufs, chaque jour.
	Étiquette d'identification des palettes	Nom et adresse de l'élevage Code poulailler Date ou période de ponte Nombre d'œufs ou poids Date d'expédition Identification des œufs de tri d'élevage
Collecte des œufs	Bordereau d'accompagnement	Nom de l'élevage Nombre œufs collectés (y compris œufs de tri d'élevage) Code poulailler

Œufs en coquille

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
CENTRE D'EMBALLAGE		
Réception des emballages : - Identification des palettes d'emballages - Contrôle de la conformité des emballages	Étiquette d'identification des palettes d'emballages	N° de lot et/ou date de réception
	Enregistrement du contrôle des emballages à chaque réception au centre	Vérification présence des mentions réglementaires relatives au Label Rouge : - Logo Label Rouge - N° d'homologation - Nom et adresse de l'ODG - Caractéristiques certifiées communicantes

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
Choix de l'article à commander lors de la création de la commande (article Label Rouge pour les œufs valorisables)	Document indiquant la date d'accès des poules au parcours transmis par l'éleveur ou l'OPST Planning de mises en place des pondeuses	Date d'accès des poules au parcours Âge des poules
Réception des palettes d'œufs identifiées	Bordereau d'accompagnement	Identification de l'élevage Quantité Date de ponte
	Registre des élevages référencés	Nom de l'élevage Date de labellisation des œufs
Enregistrement des réceptions d'œufs avant stockage Edition étiquette traçabilité apposée sur la palette	Etiquette de traçabilité centre (ou système équivalent)	Date de réception Nombre d'œufs ou poids Identification de l'élevage Date de ponte
Dépilage des œufs Saisie/flashage du code éleveur et de la date de ponte Conservation des étiquettes élevages et centre	Système informatique ou papier	/
Calibrage des œufs	Fiche de calibrage	Date et heure de calibrage Nombre d'œufs classés, avec répartition par calibre Nombre d'œufs issus de tri centre
Marquage des œufs (Spécificité Label Rouge)	Fiche de contrôle sortie calibreuse	Date de Durabilité Minimale (DDM)* LR ou Label Rouge (signe distinctif permettant de distinguer le produit)
Marquage des boîtes	Fiche de contrôle produits finis	Date de Durabilité Minimale (DDM)* Code emballer Calibre
Identification des suremballages	Étiquette traçabilité	Nom de l'entreprise et adresse Code emballer Catégorie de qualité A Nombre d'œufs Date de Durabilité Minimale (DDM) A conserver au réfrigérateur après achat Mode d'élevage Explication du code producteur
Expédition	Bon de livraison	Identification du centre d'emballage Destination Référence Quantité
	Rapport d'activités	Comptabilité matière

* la date de ponte la plus ancienne sera utilisée pour le calcul de la Date de Durabilité Minimale (DDM)

Ovoproduits liquides

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
FABRICANT D'OVOPRODUITS		
Réception des palettes d'œufs identifiées	Bon de livraison des lots d'œufs ou Étiquette d'identification des palettes	Nom et adresse de l'élevage Code poulailler Date ou période de ponte

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
		Nombre d'œufs ou poids Date d'expédition Identification des œufs de tri d'élevage
Fabrication	Fiche de fabrication par lot	Date de fabrication Quantité d'œufs utilisés des lots réceptionnés Quantité d'œufs liquides produits Code lot
Stockage et identification des lots conditionnés	Fiche lot ou données informatiques du système de traçabilité Bon de commande client	Date de fabrication Quantité d'œufs liquides produits Code lot

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / accoupage

5.2.1 Poussins mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Croisements terminaux autorisés	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « poules à œufs roux » dans le répertoire des poules pondeuses utilisables en Label Rouge.

5.3. Alimentation

5.3.1. Alimentation des poulettes et des poules pondeuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 1</i>
S3 (Cf. C10)	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés en pondeuses</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés en poids de la formule pondeuses doit être égal ou supérieur à 60%.</u>

5.3.2. Additifs

Pas de conditions de production spécifiques

5.4. Élevage

5.4.1. Élevage des poulettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Élevage des poules pondeuses

5.4.2.1. Exploitation et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.2. Caractéristiques du bâtiment

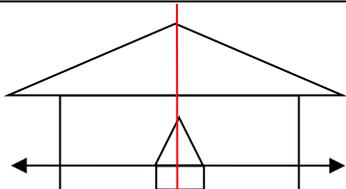
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Largeur de l'auvent	≥ 1,20 m sur toute la longueur du bâtiment côté trappes.
S5	Largeur de l'aménagement devant les trappes	≥ 1 m (facilité de drainage) sous l'auvent.
S6	Présence de dallage	Les bâtiments sont dallés (au moins pour l'aire de grattage).
S7	Disposition du système d'alimentation et d'abreuvement	Les systèmes d'alimentation et d'abreuvement sont disposés sur les caillebotis.

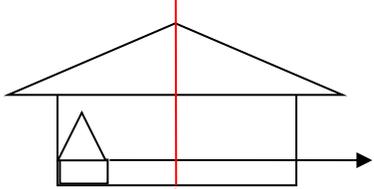
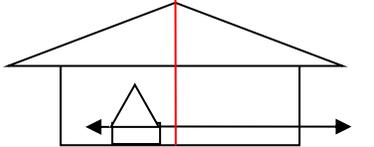
5.4.2.3. La gestion des nids

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.4. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8 (Cf. C40 – Distance des nids aux trappes)	<u>Accès au parcours</u>	<u>L'accès au parcours est fonction de l'aménagement du bâtiment.</u> <u>Les différents cas sont décrits ci-dessous.</u>

Pondoirs centraux	Sortie des poules sur chaque longueur	Distance des NIDS aux TRAPPES : ≤ 10 mètres	 <p>Le diagramme illustre un bâtiment à toit en gable. Une ligne rouge verticale descend du sommet du toit jusqu'à un point central sur le sol, marquant la position des pondoirs centraux. Des flèches horizontales pointent vers l'extérieur depuis ce point central, indiquant la direction des trappes. La distance entre le point central et les trappes est indiquée comme étant inférieure ou égale à 10 mètres.</p>
-------------------	---------------------------------------	---	--

Pondoirs muraux	Sortie des poules sur une longueur	Distance des NIDS aux TRAPPES : ≤ 10 mètres	
Cas d'une autre disposition	Sortie des poules sur une longueur	Distance des NIDS aux TRAPPES : ≤ 10 mètres Les nids doivent être décentrés d'au moins 1 mètre.	

5.4.3. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Ramassage et tri des œufs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Identification des œufs issus de tri d'élevage	Les œufs de tri d'élevage sont isolés dans des cartons ou sur les palettes et identifiés comme tels (+ identification de l'élevage + période de ponte).
S10	Modalités d'information du centre d'emballage sur l'âge des poules et la date d'accès au parcours	L'éleveur ou l'OPST informe le centre d'emballage de l'âge des poules et de la date d'accès des poules au parcours. Ces informations sont consignées par le centre d'emballage.

5.6. Gestion de la température de conservation des œufs

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Collecte des œufs

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. Conditions de production communes

1. ŒUFS EN COQUILLE

1.1. Classement des œufs

Pas de conditions de production spécifiques

1.2. Tri – calibrage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Maîtrise de la qualité des œufs	<ul style="list-style-type: none"> - La qualité du tri en élevage est suivie via le contrôle à réception réalisé au minimum 1 fois par semaine. - La qualité de la coquille des œufs est validée via les contrôles sortie calibreuse réalisés au minimum 1 fois par demi-journée. Un référentiel « photos » est présent en centre d'emballage pour assurer la formation des opérateurs et la maîtrise du mirage.

1.3. Critères de labellisation – Emballage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12 (Cf. C69)	<u>Caractéristiques des œufs en coquille labellisables (coloration du jaune)</u>	<u>Couleur du jaune ≥ 9 sur l'échelle DSM, réalisé par sondage au centre d'emballage.</u>
S13 (Cf. C70)	<u>Marquage des œufs</u>	<u>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, sur la coquille de chaque œuf (vendu en boîtes ou en vrac), il doit être inscrit : - un signe distinctif permettant d'identifier l'œuf label rouge: "LABEL ROUGE" ou "LR".</u>

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

Pas de conditions de production spécifiques

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**Poulettes :**

		Poulettes	
		<i>Du démarrage au transfert</i>	
		<i>Limite d'incorporation</i>	
	Matière première	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés	Grains de céréales et produits dérivés	50%	/
	Maïs	5%	/
	Blé	5%	50%
	Triticale , orge, avoine, seigle, sorgho, riz, épeautre	0%	30%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et palmiste qui sont exclus	Tourteaux de soja	0%	35%
	Tourteaux de colza	0%	15%
	Tourteaux de tournesol	0%	20%
	Tourteaux de lin	0%	15%
	Graines de soja	0%	15%
	Graines de colza	0%	10%
	Graines de tournesol	0%	15%
	Graines de lin	0%	15%
	Huiles végétales	0%	3%
Graines de légumineuses et produits dérivés		0%	15%
Tubercules et racines, et produits dérivés : Cf. CPC		0%	5%
Autres graines et fruits et produits dérivés : Cf. CPC		0%	5%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : Cf. CPC		0%	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés : Cf. CPC		0%	5%
Minéraux et produits dérivés		0%	15%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bière, produits de levures de bière		0%	10%
Divers : Cf. CPC		0%	2%

Poules pondeuses :

		Poules pondeuses	
		<i>Du transfert à la fin de ponte</i>	
		<i>Limite d'incorporation</i>	
	Matière première	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés	Grains de céréales et produits dérivés	60%	/
	Maïs	30%	50%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et palmiste qui sont exclus	Tourteaux de soja	0%	30%
	Tourteaux de colza 00 pour les souches résistantes	0%	15%
	Tourteaux de tournesol	0%	15%
	Tourteaux de lin	0%	15%
	Graines de soja	0%	15%
	Graines de colza 00 pour les souches résistantes	0%	8%
	Graines de tournesol	0%	10%
	Graines de lin	0%	10%
	Tourteaux et graines de colza 00 pour les souches non résistantes*	0%	3%
	Huiles végétales	0%	4%
Graines de légumineuses et produits dérivés		0%	15%
Tubercules et racines, et produits dérivés : Cf. CPC		0%	5%
Autres graines et fruits et produits dérivés : Cf. CPC		0%	5%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : Cf. CPC		0%	5%
Autres plantes, algues et produits dérivés : Cf. CPC		0%	5%
Minéraux et produits dérivés		0%	15%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bière, produits de levures de bière		0%	5%
Divers : Cf. CPC		0%	2%

* Souches ne possédant pas le gène permettant la synthèse de la triméthylamine oxydase à l'origine de l'odeur de poisson