

## Cahier des charges du label rouge n° LA 02/86 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum

### Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>6</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>6</b>
<b>5.2. Sélection .....</b>	<b>6</b>
<b>5.3. Multiplication / Accouvage.....</b>	<b>6</b>
<b>5.3.1. Oisillons mis en place .....</b>	<b>6</b>
<b>5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>6</b>
<b>5.4. Alimentation des volailles.....</b>	<b>6</b>
<b>5.5. Élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.3. Parcours .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.5. Enlèvement de la bande .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.1. Attente avant abattage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.2. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.4. Ressuage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.7. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>9</b>
<b>5.8. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>9</b>
<b>5.8.1. Critères particuliers à la découpe.....</b>	<b>9</b>
<b>5.9. Transformation .....</b>	<b>9</b>
<b>5.10. Surgélation .....</b>	<b>9</b>
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>10</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>10</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>11</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat de Défense des Volailles Fermières d'Auvergne (SYVOFA)  
78 rue de Paris  
03200 VICHY  
Téléphone : 04.70.97.64.42 - Télécopie : 04.70.31.70.81  
Courriel : [info@syvofa.com](mailto:info@syvofa.com)

## 2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet jaune à croissance lente, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), découpes, frais ou surgelés.

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
Durée de saignée	1 minute 20 secondes minimum	Pas d'exigences
Teneur en matières grasses	$\leq 5$	Pas d'exigences

### 3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum

La qualité supérieure de la viande repose sur les caractéristiques principales suivantes :

- une souche à croissance lente,
- une durée d'élevage longue,
- une alimentation riche en céréales,
- un élevage à l'extérieur sur parcours.

#### 4. TRAÇABILITÉ

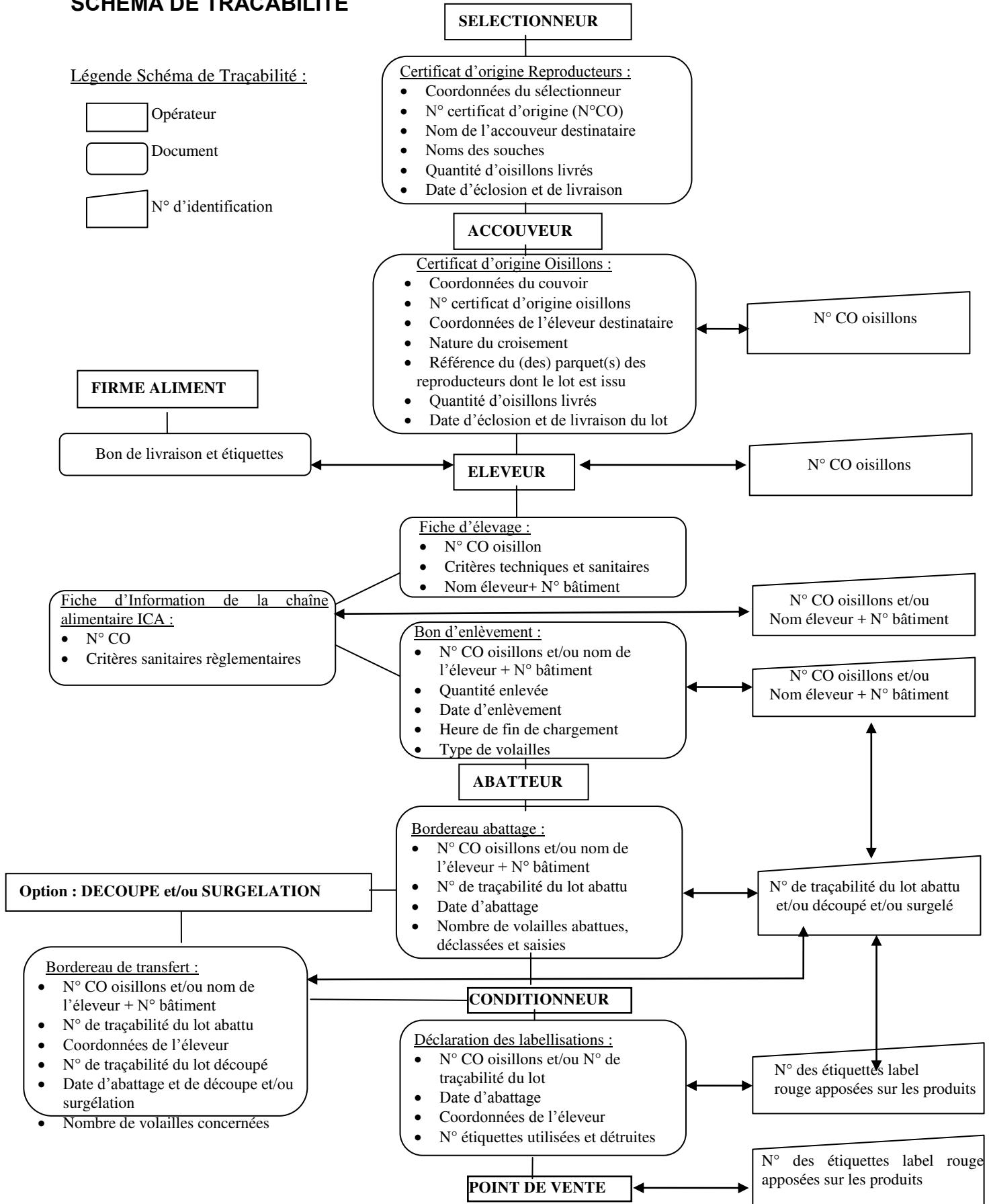
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<b><u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u></b>	L'ensemble des documents doit être conservé au niveau de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG, à chaque étape, <b><u>pendant une période de 3 ans.</u></b>

#### Notion de lot

Un lot est un ensemble de volailles élevées dans le même bâtiment, par le même éleveur, mis en place à la même date.

Pour chaque lot mis en élevage l'ODG réalise un état de rapprochement mise en élevage / labellisation au niveau du nom de l'accouveur et de l'éleveur, du numéro de certificat d'origine (CO), de la date d'éclosion des oisillons, du nombre d'oisillons livrés, de l'âge à l'abattage, du nombre de volailles enlevées et labellisées.

## SCHEMA DE TRACABILITE



## 5. MÉTHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

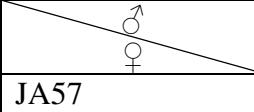
*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Sélection

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Multiplication / Accouvage

#### 5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes, cou nu		
			T44N	S77N
		JA57	T457N	S757N
		SA51	T451N	-
S3.	Modalités de dépannage entre couvoirs	Les dépannages occasionnels sont autorisés.		
		Ils ne doivent être réalisés qu'entre couvoirs habilités en production label rouge par un organisme certificateur, et notamment pour les croisements concernés.		

#### 5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Les œufs mis à couver sont pesés au minimum une fois par mois pendant toute la période d'élevage des parentaux.

### 5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Teneur en matières grasses	<u>Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5%.</u>
S6.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

## 5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Utilisation des tenues d'élevage	L'utilisation de tenues d'élevage spécifiques par site d'élevage est obligatoire.
S8.	Gestion des cadavres et trainards	L'absence de cadavres et trainards est exigée en dehors des locaux appropriés.
S9.	Etat du matériel	Le matériel est en état de fonctionnement.

### 5.5.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

#### 5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Aménagement des bâtiments	<p>La couleur des toits est en harmonie avec le paysage afin de favoriser l'insertion des bâtiments dans leur environnement.</p> <p>Au niveau de l'isolation, toutes les précautions doivent être prises pour que l'humidité ne puisse pas remonter du sol.</p>

#### 5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S12.	Tenue des abords des bâtiments	Les abords doivent être propres et non encombrés.

### 5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Age minimal d'accès au parcours	35 <sup>ème</sup> jour

### 5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.5.5. Enlèvement de la bande**  
*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.5.6. Ramassage et transport**  
*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.6. Abattage**

**5.6.1. Attente avant abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les quais sont couverts et ventilés.
S15.	Modalités d'identification des lots sur les quais	Les différents lots de volailles sont séparés physiquement sur le quai par une distance entre les caisses équivalente au minimum au passage d'un homme.  Chaque lot est identifié avec le numéro de CO et/ou le nom de l'éleveur et le numéro du bâtiment.

**5.6.2. Abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Conditions de saignée <b>(durée de la saignée)</b>	La saignée est la plus complète possible.  <b>Sa durée est de 1 minute 20 secondes minimum.</b>
S17.	Durée d'échaudage	Entre 1 minute 30 secondes et 3 minutes

**5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables**  
*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.6.4. Ressuage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	<b>Durée de ressuage</b>	<b>2 heures minimum</b>
S19.	Maitrise de la descente en température des carcasses	Les animaux ressués doivent sortir à une température à cœur $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .

## 5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Modalités de présentation des volailles	Un bridage est effectué pour des ventes en pièces entières.
S21.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Des analyses bactériologiques sont réalisées sur produits finis par sondage. Les critères microbiologiques applicables sont ceux définis par le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage et à la découpe des volailles maigres (GBPH en vigueur), élaboré par la Fédération des industries avicoles (FIA).

## 5.8. Découpe et conditionnement des découpes

### 5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	- Soit la ligne de découpe est réservée à la découpe de volailles label rouge dans des créneaux horaires définis ; - Soit la ligne de découpe est spécifique à la découpe de volailles label rouge.
S23.	<u>Température de la salle de découpe</u>	<u>≤ 8°C</u>
S24.	Ordonnancement des lots à découper	Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots.
S25.	Contrôle de la qualité bactériologique des découpes	Des analyses bactériologiques sont réalisées sur produits finis par sondage. Les critères microbiologiques applicables sont ceux définis par le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage et à la découpe des volailles maigres (GBPH en vigueur), élaboré par la Fédération des industries avicoles (FIA).

## 5.9. Transformation

*Non concerné*

## 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Teneur en matières grasses	Documentaire
C	Additifs interdits	Documentaire
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Suivi sanitaire des volailles (Traitement)	Documentaire
S19	Maitrise de la descente en température des carcasses	Documentaire Mesure
C	Délai maximum entre l'abattage et la mise en découpe	Visuel Documentaire
C	Technique de découpe	Visuel Documentaire
C	Qualité de la surgélation (attente maximale entre abattage et mise en surgélation)	Documentaire
C	Qualité de la surgélation (délai maximum pour atteindre – 18°C)	Documentaire
C	DDM	Visuel Documentaire

\* C : Conditions de production communes

## ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Fourchettes des taux d'incorporation (minimum et maximum) des principales matières premières (taux donnés en % du poids de la formule) :

	DEMARRAGE 0-28 jours (%)	CROISSANCE 29 jours - au plus tard 70 jours (%)	FINITION Au plus tard 71 jours à abattage (%)
<b>Grains de céréales et produits dérivés</b>			
Blé	5-50	5-50	5-60
Maïs	5-50	5-60	5-60
Orge	0-15	0-20	0-20
Triticale	0-30	0-40	0-40
Seigle	0-15	0-15	0-20
Avoine	0-10	0-15	0-20
Sorgho	0-30	0-20	0-20
Son	0-7,5	0-11,25	0-11,25
Remoulage	0-7,5	0-11,25	0-11,25
Farine basse	0-7,5	0-11,25	0-11,25
Issues de semoulerie et de maïserie (Farine de maïs, Germes de maïs...)	0-7,5	0-11,25	0-11,25
Issues d'amidonnerie (Gluten, Drêches, Tourteau de germe...)	0-7,5	0-11,25	0-11,25
Issues de distillerie de blé et de maïs (Drêches...)	0-7,5	0-11,25	0-11,25
Issues de malterie (Radicelles...)	0-7,5	0-11,25	0-11,25
<b>Total « grains de céréales et produits dérivés »</b>	<b>50% minimum</b>	<b>75 % minimum en moyenne pondérée</b>	
<b>Total produits dérivés <sup>(1)</sup> dont taux maximum est limité à 15% de l'ensemble « grains de céréales et produits dérivés » :</b>	<b>0-7,5<sup>(1)</sup></b>	<b>0-11,25<sup>(1)</sup></b>	<b>0-11,25<sup>(1)</sup></b>
<b>Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés</b>			
Graines de Colza	0-5	0-7	0-10
Graines de Tournesol	0-10	0-10	0-10
Graines de Soja cuite	0-20	0-20	0-20
Tourteau de Soja	0-40	0-20	0-20
Tourteau de Colza	0-10	0-10	0-10
Tourteau de Tournesol	0-15	0-15	0-15
Huile Végétale (Soja, Colza, Tournesol...)	0-2	0-2	0-2
<b>Graines de légumineuses et produits dérivés</b>			
Pois	0-15	0-20	0-20
Féverole	0-10	0-15	0-15
Lupin	0-10	0-15	0-15
Lentille	0-10	0-15	0-15

	DEMARRAGE 0-28 jours (%)	CROISSANCE 29 jours - au plus tard 70 jours (%)	FINITION Au plus tard 71 jours à abattage (%)
<b>Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés</b>			
Farine de Luzerne	0-5	0-5	0-5
Concentré protéique de luzerne	0-5	0-5	0-5
<b>Tubercules, racines et produits dérivés ; Autres plantes, algues et produits dérivés</b>			
Mélasse	0-3	0-3	0-3
<b>Minéraux et produits dérivés</b>			
Chlorure de sodium	0-1	0-1	0-1
Bicarbonate de Soude	0-1	0-1	0-1
Carbonate	0-3	0-3	0-3
Phosphate (Bicalcique, Monobicalcique, Monocalcique...)	0-3	0-3	0-3
<b>Additifs</b>			
Matières colorantes : xanthophylles	0-005	0-005	0-005
Vitamines + oligo éléments (quantum satis)	15mg à 100mg/kg	15mg à 100mg/kg	15mg à 100mg/kg
Acides Aminés (Lysine, Méthionine, Métio Hydroxy, Analogue, Thréonine, Tryptophane...)	0-5	0-5	0-5
Extrait de plantes	0-5	0-5	0-5

- (1) Le taux maximum de produits dérivés est à adapter en fonction du taux de « grains de céréales et produits dérivés » utilisés.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 08/80  
« Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes,  
frais ou surgelé »**

**Caractéristiques certifiées communicantes :**

- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum

**Avertissement :**

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant .....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>6</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>6</b>
<b>5.2. Sélection .....</b>	<b>6</b>
<b>5.3. Multiplication / Accouvage.....</b>	<b>6</b>
<b>5.3.1. Oisillons mis en place.....</b>	<b>6</b>
<b>5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>6</b>
<b>5.4. Alimentation des volailles.....</b>	<b>6</b>
<b>5.5. Élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.3. Parcours .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.5. Enlèvement de la bande .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.1. Attente avant abattage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.2. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.4. Ressuage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.7. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>9</b>
<b>5.8. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>9</b>
<b>5.8.1. Critères particuliers à la découpe .....</b>	<b>9</b>
<b>5.9. Transformation .....</b>	<b>9</b>
<b>5.10. Surgélation .....</b>	<b>9</b>
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>10</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>10</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>11</b>
<b>Annexe 2 : procédé d'abattage rituel (Cacher) .....</b>	<b>13</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat de Défense des Volailles Fermières d'Auvergne (SYVOFA)  
78 rue de Paris  
03200 VICHY  
Téléphone : 04.70.97.64.42 - Télécopie : 04.70.31.70.81  
Courriel : [info@syvofa.com](mailto:info@syvofa.com)

## 2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet blanc à croissance lente, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), découpes, frais ou surgelés.

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
Durée de saignée	1 minute 20 secondes minimum	Pas d'exigences
Teneur en matières grasses	$\leq 5$	Pas d'exigences

### 3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum

La qualité supérieure de la viande repose sur les caractéristiques principales suivantes :

- une souche à croissance lente,
- une durée d'élevage longue,
- une alimentation riche en céréales,
- un élevage à l'extérieur sur parcours.

#### 4. TRAÇABILITÉ

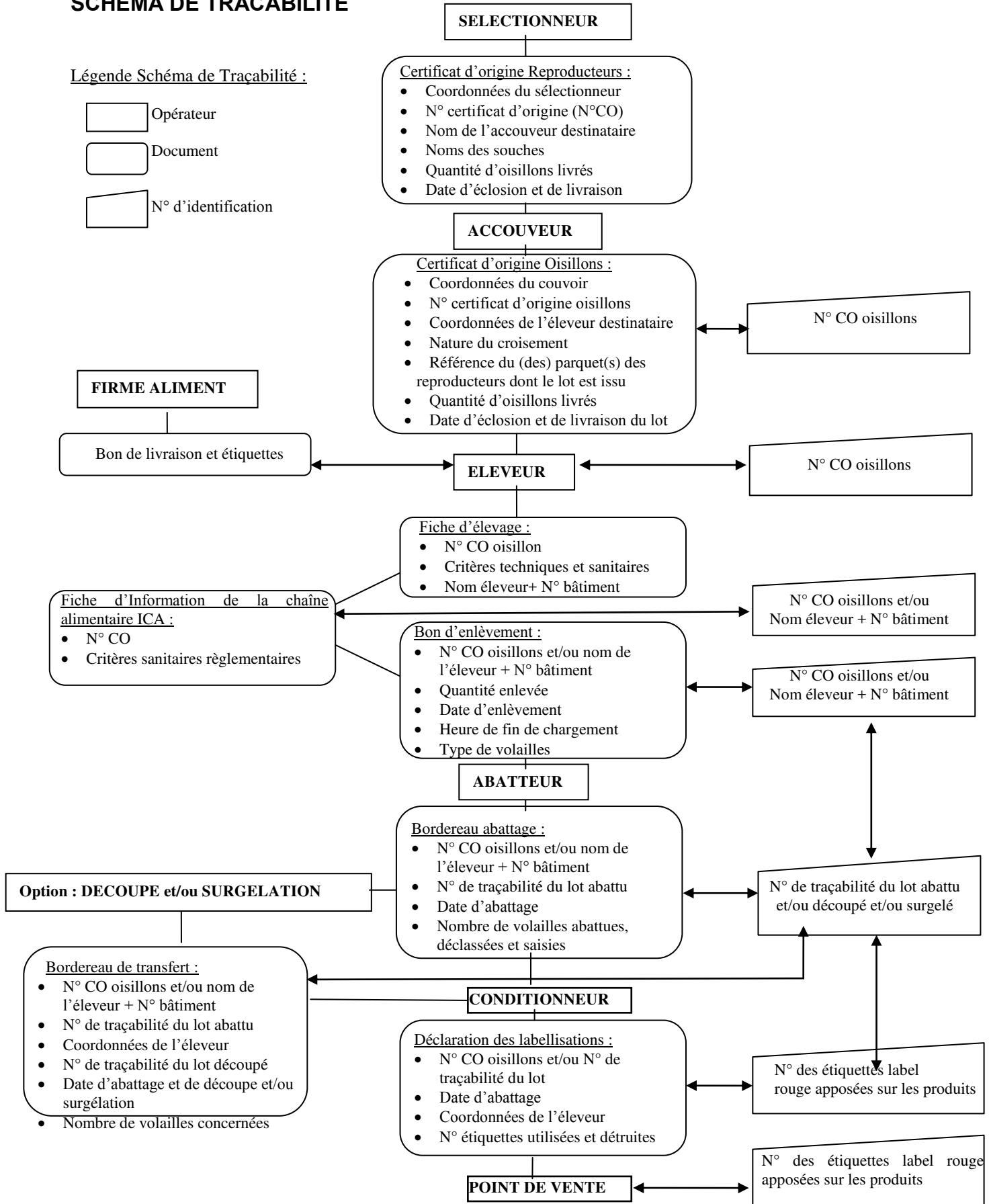
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<b><u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u></b>	L'ensemble des documents doit être conservé au niveau de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG, à chaque étape, <b><u>pendant une période de 3 ans</u></b>

#### Notion de lot

Un lot est un ensemble de volailles élevées dans le même bâtiment, par le même éleveur, mis en place à la même date.

Pour chaque lot mis en élevage l'ODG réalise un état de rapprochement mise en élevage / labellisation au niveau du nom de l'accouveur et de l'éleveur, du numéro de certificat d'origine (CO), de la date d'éclosion des oisillons, du nombre d'oisillons livrés, de l'âge à l'abattage, du nombre de volailles enlevées et labellisées.

## SCHEMA DE TRACABILITE



## 5. MÉTHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

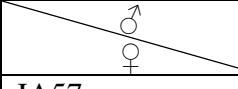
*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Sélection

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Multiplication / Accouvage

#### 5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes blanches, non cou nu :  T55      I66 JA57      T557      I657 SA51      T551      -		
S3.	Modalités de dépannage entre couvoirs	Les dépannages occasionnels sont autorisés. Ils ne doivent être réalisés qu'entre couvoirs habilités en production label rouge par un organisme certificateur, et notamment pour les croisements concernés.		

#### 5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Les œufs mis à couver sont pesés au minimum une fois par mois pendant toute la période d'élevage des parentaux.

### 5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Teneur en matières grasses	<u><b>Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5%.</b></u>
S6.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

## 5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Utilisation des tenues d'élevage	L'utilisation de tenues d'élevage spécifiques par site d'élevage est obligatoire.
S8.	Gestion des cadavres et trainards	L'absence de cadavres et trainards est exigé en dehors des locaux appropriés
S9.	Etat du matériel	Le matériel est en état de fonctionnement

### 5.5.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

#### 5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Aménagement des bâtiments	La couleur des toits est en harmonie avec le paysage afin de favoriser l'insertion des bâtiments dans leur environnement. Au niveau de l'isolation, toutes les précautions doivent être prises pour que l'humidité ne puisse pas remonter du sol

#### 5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S12.	Tenue des abords des bâtiments	Ils doivent être propres et non encombrés

### 5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Age minimal d'accès au parcours	35 <sup>ème</sup> jour

### 5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.5.5. Enlèvement de la bande**  
*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.5.6. Ramassage et transport**  
*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.6. Abattage**

**5.6.1. Attente avant abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les quais sont couverts et ventilés.
S15.	Modalités d'identification des lots sur les quais	Les différents lots de volailles sont séparés physiquement sur le quai par une distance entre les caisses équivalente au minimum au passage d'un homme.  Chaque lot est identifié avec le numéro de CO et/ou le nom de l'éleveur et le numéro du bâtiment

**5.6.2. Abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Conditions de saignée <b>(durée de la saignée)</b>	La saignée est la plus complète possible. <b><u>Sa durée est de 1 minute 20 secondes minimum.</u></b>
S17.	Durée d'échaudage	Entre 1 minute 30 secondes et 3 minutes
S18.	Cas de l'abattage rituel	<i>Cf annexe 2</i>

**5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables**  
*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.6.4. Ressuage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	<b><u>Durée de ressuage</u></b>	<b><u>2 heures minimum</u></b>
S20.	Maitrise de la descente en température des carcasses	Les animaux ressués doivent sortir à une température à cœur $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .

## 5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Modalités de présentation des volailles	Un bridage est effectué pour des ventes en pièces entières.
S22.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Des analyses bactériologiques sont réalisées sur produits finis par sondage. Les critères microbiologiques applicables sont ceux définis par le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage et à la découpe des volailles maigres (GBPH en vigueur), élaboré par la Fédération des industries avicoles (FIA).

## 5.8. Découpe et conditionnement des découpes

### 5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	- Soit la ligne de découpe est réservée à la découpe de volailles label rouge dans des créneaux horaires définis ; - Soit la ligne de découpe est spécifique à la découpe de volailles label rouge.
S24.	<u>Température de la salle de découpe</u>	<u>≤ 8°C</u>
S25.	Ordonnancement des lots à découper	Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots
S26.	Contrôle de la qualité bactériologique des découpes	Des analyses bactériologiques sont réalisées sur produits finis par sondage. Les critères microbiologiques applicables sont ceux définis par le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage et à la découpe des volailles maigres (GBPH en vigueur), élaboré par la Fédération des industries avicoles (FIA).

## 5.9. Transformation

*Non concerné*

## 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions de production spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Teneur en matières grasses	Documentaire
C	Additifs interdits	Documentaire
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Suivi sanitaire des volailles (Traitement)	Documentaire
S20	Maitrise de la descente en température des carcasses	Documentaire Mesure
C	Délai maximum entre l'abattage et la mise en découpe	Visuel Documentaire
C	Technique de découpe	Visuel Documentaire
C	Qualité de la surgélation (attente maximale entre abattage et mise en surgélation)	Documentaire
C	Qualité de la surgélation (délai maximum pour atteindre – 18°C)	Documentaire
C	DDM	Visuel Documentaire

\* C : Conditions de production communes

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

Fourchettes des taux d'incorporation (minimum et maximum) des principales matières premières (taux donnés en % du poids de la formule) :

	<b>DEMARRAGE</b>	<b>CROISSANCE</b>	<b>FINITION</b>
	<b>0-28 jours (%)</b>	<b>29 jours - au plus tard 70 jours (%)</b>	<b>Au plus tard 71 jours à abattage (%)</b>
<b>Grains de céréales et produits dérivés</b>			
Blé	5-50	5-50	5-60
Maïs	5-50	5-60	5-60
Orge	0-15	0-20	0-20
Triticale	0-30	0-40	0-40
Seigle	0-15	0-15	0-20
Avoine	0-10	0-15	0-20
Sorgho	0-30	0-20	0-20
Son	0-7,5	0-11,25	0-11,25
Remoulage	0-7,5	0-11,25	0-11,25
Farine basse	0-7,5	0-11,25	0-11,25
Issues de semoulerie et de maïserie (Farine de maïs, Germes de maïs...)	0-7,5	0-11,25	0-11,25
Issues d'amidonnerie (Gluten, Drêches, Tourteau de germe...)	0-7,5	0-11,25	0-11,25
Issues de distillerie de blé et de maïs (Drêches...)	0-7,5	0-11,25	0-11,25
Issues de malterie (Radicelles...)	0-7,5	0-11,25	0-11,25
<b>Total « grains de céréales et produits dérivés »</b>	<b>50% minimum</b>	<b>75 % minimum en moyenne pondérée</b>	
<b>Total produits dérivés <sup>(1)</sup> dont taux maximum est limité à 15% de l'ensemble « grains de céréales et produits dérivés » :</b>	<b>0-7,5<sup>(1)</sup></b>	<b>0-11,25<sup>(1)</sup></b>	<b>0-11,25<sup>(1)</sup></b>
<b>Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés</b>			
Graines de Colza	0-5	0-7	0-10
Graines de Tournesol	0-10	0-10	0-10
Graines de Soja cuite	0-20	0-20	0-20
Tourteau de Soja	0-40	0-20	0-20
Tourteau de Colza	0-10	0-10	0-10
Tourteau de Tournesol	0-15	0-15	0-15
Huile Végétale (Soja, Colza, Tournesol...)	0-2	0-2	0-2
<b>Graines de légumineuses et produits dérivés</b>			
Pois	0-15	0-20	0-20
Féverole	0-10	0-15	0-15
Lupin	0-10	0-15	0-15
Lentille	0-10	0-15	0-15

DEMARRAGE	CROISSANCE	FINITION
0-28 jours (%)	29 jours - au plus tard 70 jours (%)	Au plus tard 71 jours à abattage (%)

**Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés**

Farine de Luzerne	0-5	0-5	0-5
Concentré protéique de luzerne	0-5	0-5	0-5

**Tubercules, racines et produits dérivés ; Autres plantes, algues et produits dérivés**

Mélasse	0-3	0-3	0-3
---------	-----	-----	-----

**Minéraux et produits dérivés**

Chlorure de sodium	0-1	0-1	0-1
Bicarbonate de Soude	0-1	0-1	0-1
Carbonate	0-3	0-3	0-3
Phosphate (Bicalcique, Monobicalcique, Monocalcique...)	0-3	0-3	0-3

**Additifs**

Vitamines + oligo éléments (quantum satis)	15mg à 100mg/kg	15mg à 100mg/kg	15mg à 100mg/kg
Acides Aminés (Lysine, Méthionine, Métio Hydroxy, Analogue, Thréonine, Tryptophane...)	0-5	0-5	0-5
Extrait de plantes	0-5	0-5	0-5

- (1) Le taux maximum de produits dérivés est à adapter en fonction du taux de « grains de céréales et produits dérivés » utilisés.

**ANNEXE 2 : PROCÉDÉ D'ABATTAGE RITUEL (CACHER)**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17-1.	Conditions de saignée	Manuelle Elle doit être la plus complète possible
S17-2.	Conditions d'échaudage et de plumaison	Absence d'échaudage Plumaison à sec
S17-3.	Conditions de trempage	Les volailles passent dans un bac de trempage contenant de l'eau réfrigérée à une température maximale de 20°C
S17-4.	Durée de trempage	30 min +/- 5min
S17-5.	Conditions de salage	Manuel La qualité du salage est contrôlée visuellement par le surveillant
S17-6.	Durée de salage	1h+/- 10 min
S17-7.	Conditions de dessalage	Le dessalage consiste en l'accrochage des volailles salées, le passage de ces dernières sous un filet d'eau puis dans 3 bacs d'eau successifs à température ambiante.
S17-8.	Durée de dessalage	1 minutes et 30 secondes minimum
S17-9.	Délai d'entrée en ressuyage	L'entrée en ressuyage doit intervenir au plus tard 2h15 après l'accrochage des volailles vivantes
S17-10.	Durée de ressuyage	Minimum 1 heure
S17-11.	Température des volailles sortie ressuyage	Les animaux ressuyés doivent sortir à une température ≤ 4°C à cœur

**Cahier des charges du label rouge n° LA 08/84  
« Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière,  
fraîche ou surgelée »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>6</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>6</b>
<b>5.2. Sélection .....</b>	<b>6</b>
<b>5.3. Multiplication / Accouvage.....</b>	<b>6</b>
<b>5.3.1. Oisillons mis en place .....</b>	<b>6</b>
<b>5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>6</b>
<b>5.4. Alimentation des volailles.....</b>	<b>6</b>
<b>5.5. Élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.3. Parcours .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.5. Enlèvement de la bande .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.1. Attente avant abattage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.2. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.4. Ressuage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.7. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>9</b>
<b>5.8. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>9</b>
<b>5.9. Transformation .....</b>	<b>9</b>
<b>5.10. Surgélation.....</b>	<b>9</b>
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>9</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>10</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>11</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat de Défense des Volailles Fermières d'Auvergne (SYVOFA)  
78 rue de Paris  
03200 VICHY  
Téléphone : 04.70.97.64.42 - Télécopie : 04.70.31.70.81  
Courriel : [info@syvofa.com](mailto:info@syvofa.com)

## 2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une dinde à croissance lente, fermière élevée en plein air, abattue à 140 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières, frais ou surgelés.

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
Durée de saignée	1 minute 20 secondes minimum	Pas d'exigences
Teneur en matières grasses	$\leq 5$	Pas d'exigences
Age maximal d'accès au parcours	7 semaines	Elevage en claustration, sans accès à un parcours extérieur

### 3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

La qualité supérieure de la viande repose sur les caractéristiques principales suivantes :

- une souche à croissance lente,
- une durée d'élevage longue,
- une alimentation riche en céréales,
- un élevage à l'extérieur sur parcours.

#### 4. TRAÇABILITÉ

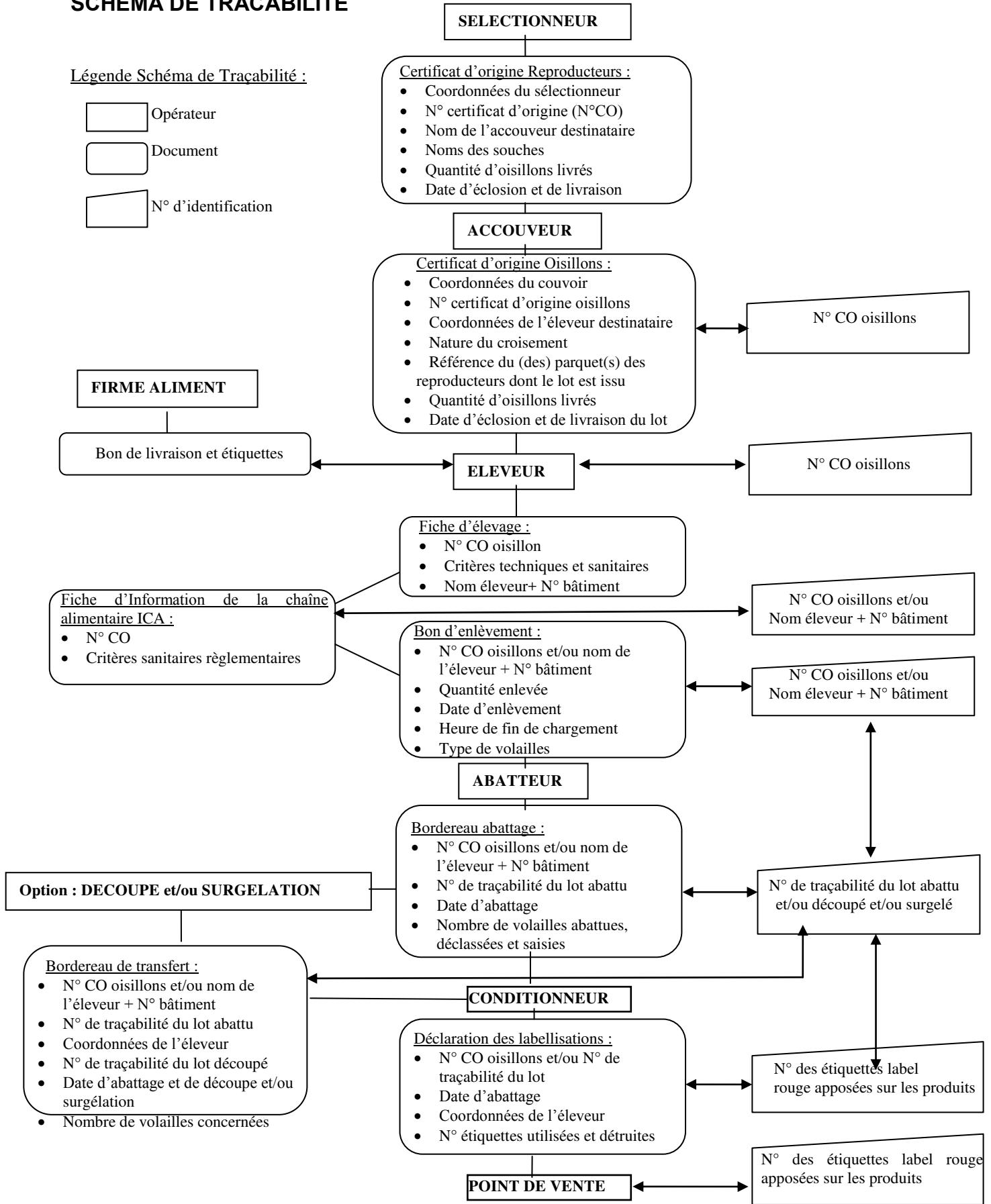
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<b><u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u></b>	L'ensemble des documents doit être conservé au niveau de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG, à chaque étape, <b><u>pendant une période de 3 ans.</u></b>

#### Notion de lot

Un lot est un ensemble de volailles élevées dans le même bâtiment, par le même éleveur, mis en place à la même date.

Pour chaque lot mis en élevage l'ODG réalise un état de rapprochement mise en élevage / labellisation au niveau du nom de l'accouveur et de l'éleveur, du numéro de certificat d'origine (CO), de la date d'éclosion des oisillons, du nombre d'oisillons livrés, de l'âge à l'abattage, du nombre de volailles enlevées et labellisées.

## SCHEMA DE TRACABILITE



## 5. MÉTHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

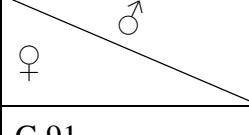
*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Sélection

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Multiplication / Accouvage

#### 5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible											
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Dinde à plumage noir et peau blanche ou Dinde à plumes bronze et peau blanche :  <table border="1"> <tr> <td>♂</td> <td>B 11 Plumes noires – peau blanche</td> <td>B 33 Plumes bronze – peau blanche</td> </tr> <tr> <td>G 91</td> <td>GB 191</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Médium blanche</td> <td>-</td> <td>M x GB308</td> </tr> </table>			♂	B 11 Plumes noires – peau blanche	B 33 Plumes bronze – peau blanche	G 91	GB 191	-	Médium blanche	-	M x GB308
♂	B 11 Plumes noires – peau blanche	B 33 Plumes bronze – peau blanche											
G 91	GB 191	-											
Médium blanche	-	M x GB308											
S3.	Modalités de dépannage entre couvoirs	Les dépannages occasionnels sont autorisés. Ils ne doivent être réalisés qu'entre couvoirs habilités en production label rouge par un organisme certificateur, et notamment pour les croisements concernés.											

#### 5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Les œufs mis à couver sont pesés au minimum une fois par mois pendant toute la période d'élevage des parentaux

### 5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Teneur en matières grasses	<u><b>Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5%.</b></u>
S6.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

## 5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Utilisation des tenues d'élevage	L'utilisation de tenues d'élevage spécifiques par site d'élevage est obligatoire.
S8.	Gestion des cadavres et trainards	L'absence de cadavres et trainards est exigée en dehors des locaux appropriés.
S9.	Etat du matériel	Le matériel est en état de fonctionnement.

### 5.5.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

#### 5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Aménagement des bâtiments	La couleur des toits est en harmonie avec le paysage afin de favoriser l'insertion des bâtiments dans leur environnement. Au niveau de l'isolation, toutes les précautions doivent être prises pour que l'humidité ne puisse pas remonter du sol.

#### 5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Tenue des abords des bâtiments	Ils doivent être propres et non encombrés.

### 5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	<u>Age maximal d'accès au parcours</u>	<u>7 semaines</u>

### 5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.5.5. Enlèvement de la bande

*Pas de conditions de production spécifiques*

### **5.5.6. Ramassage et transport**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.6. Abattage**

##### **5.6.1. Attente avant abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les quais sont couverts et ventilés.
S14.	Modalités d'identification des lots sur les quais	Les différents lots de volailles sont séparés physiquement sur le quai par une distance entre les caisses équivalente au minimum au passage d'un homme. Chaque lot est identifié avec le numéro de CO et/ou le nom de l'éleveur et le numéro du bâtiment.

##### **5.6.2. Abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Conditions de saignée <b>(durée de la saignée)</b>	La saignée est la plus complète possible. <b><u>Sa durée est de 1 minute 20 secondes minimum.</u></b>
S16.	Durée d'échaudage	Entre 1 minute 30 secondes et 3 minutes

##### **5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables**

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### **5.6.4. Ressuage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Maitrise de la descente en température des carcasses	Les animaux ressués doivent sortir à une température à cœur $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .

### 5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Modalités de présentation des volailles	Un bridage est effectué pour des ventes en pièces entières.
S19.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Des analyses bactériologiques sont réalisées sur produits finis par sondage. Les critères microbiologiques applicables sont ceux définis par le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage et à la découpe des volailles maigres (GBPH en vigueur), élaboré par la Fédération des industries avicoles (FIA).

### 5.8. Découpe et conditionnement des découpes

*Non concerné*

### 5.9. Transformation

*Non concerné*

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Teneur en matières grasses	Documentaire
C	Additifs interdits	Documentaire
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
S12	Age maximal d'accès au parcours	Visuel Documentaire
C	Suivi sanitaire des volailles (Traitement)	Documentaire
S17	Maitrise de la descente en température des carcasses	Documentaire Mesure
C	Qualité de la surgélation (attente maximale entre abattage et mise en surgélation)	Documentaire
C	Qualité de la surgélation (délai maximum pour atteindre – 18°C)	Documentaire
C	DDM	Visuel Documentaire

\* C : Conditions de production communes

## ANEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Fourchettes des taux d'incorporation (minimum et maximum) des principales matières premières (taux donnés en % du poids de la formule) :

	DEMARRAGE	CROISSANCE	FINITION
	0-28 jours (%)	29 jours - 63 jours (%)	Au plus tard le 64 <sup>ème</sup> jour - abattage (%)

### Grains de céréales et produits dérivés

Blé	10-50	20-60	20-60
Maïs	5-50	5-50	5-50
Orge	0-5	0-10	0-10
Triticale	0-20	0-40	0-40
Seigle	0-10	0-10	0-10
Avoine	0-10	0-20	0-20
Sorgho	0-20	0-30	0-30
Son	0-7,5	0-11,2	0-11,2
Remoulage	0-7,5	0-11,2	0-11,2
Farine basse	0-7,5	0-11,2	0-11,2
Issues de semoulerie et de maïserie (Farine de maïs, Germes de maïs...)	0-7,5	0-11,2	0-11,2
Issues d'amidonnerie (Gluten, Drêches, Tourteau de germe...)	0-7,5	0-11,2	0-11,2
Issues de distillerie de blé et de maïs (Drêches...)	0-7,5	0-11,2	0-11,2
Issues de malterie (Radicelles...)	0-7,5	0-11,2	0-11,2
<b>Total « grains de céréales et produits dérivés »</b>	<b>30% minimum</b>	<b>50% minimum</b>	<b>75 % minimum en moyenne pondérée</b>
<b>Total produits dérivés<sup>(1)</sup> dont taux maximum est limité à 15% de l'ensemble « grains de céréales et produits dérivés » :</b>	<b>0-7,5<sup>(1)</sup></b>	<b>0-11,2<sup>(1)</sup></b>	<b>0-11,2<sup>(1)</sup></b>

### Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés

Graines de Colza	0-5	0-10	0-10
Graines de Tournesol	0-5	0-10	0-10
Graines de Soja	0-10	0-10	0-10
Tourteau de Soja	20-50	5-35	5-35
Tourteau de Colza	0-10	0-12	0-12
Tourteau de Tournesol	0-15	0-15	0-15
Huile Végétale (Soja, Colza, Tournesol...)	0-2	0-2	0-2

### Graines de légumineuses et produits dérivés

Pois	0-10	0-20	0-20
Féverole	0-10	0-10	0-10
Lupin	0-5	0-10	0-10

	DEMARRAGE	CROISSANCE	FINITION
	0-28 jours (%)	29 jours - 63 jours (%)	Au plus tard le 64 <sup>ème</sup> jour - abattage (%)
Lentille	0-5	0-10	0-10
<b>Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés</b>			
Farine de Luzerne	0-0	0-5	0-5
Concentré protéique de luzerne	0-0	0-3	0-3
<b>Tubercules, racines et produits dérivés ; Autres plantes, algues et produits dérivés</b>			
Mélasse	0-2	0-2	0-2
<b>Minéraux et produits dérivés</b>			
Chlorure de sodium	0-1	0-1	0-1
Bicarbonate de Soude	0-1	0-1	0-1
Carbonate	0-2	0-2	0-2
Phosphate (Bicalcique, Monobicalcique, Monocalcique...)	0-3	0-2	0-2
<b>Additifs</b>			
Vitamines + oligo éléments	0-1	0-1	0-1
Acides Aminés (Lysine, Méthionine, Métio Hydroxy, Analogue, Thréonine, Tryptophane...)	0-1,5	0-1,5	0-1,5
Extrait de plantes	0-5	0-5	0-5

(1) Le taux maximum de produits dérivés est à adapter en fonction du taux de « grains de céréales et produits dérivés » utilisés.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 09/87  
« Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes,  
fraîche ou surgelée »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant .....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>6</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>6</b>
<b>5.2. Sélection .....</b>	<b>6</b>
<b>5.3. Multiplication / Accouvage.....</b>	<b>6</b>
<b>5.3.1. Oisillons mis en place.....</b>	<b>6</b>
<b>5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>6</b>
<b>5.4. Alimentation des volailles.....</b>	<b>6</b>
<b>5.5. Élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.3. Parcours .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.5. Enlèvement de la bande .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.1. Attente avant abattage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.2. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.4. Ressuage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.7. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>9</b>
<b>5.8. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>9</b>
<b>5.9. Transformation .....</b>	<b>9</b>
<b>5.10. Surgélation.....</b>	<b>9</b>
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>9</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>10</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>11</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat de Défense des Volailles Fermières d'Auvergne (SYVOFA)  
78 rue de Paris  
03200 VICHY  
Téléphone : 04.70.97.64.42 - Télécopie : 04.70.31.70.81  
Courriel : [info@syvofa.com](mailto:info@syvofa.com)

## 2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une pintade fermière élevée en plein air, abattue à 94 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), découpes, frais ou surgelés.

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
Durée de saignée	1 minute 20 secondes minimum	Pas d'exigences
Teneur en matières grasses	$\leq 5$	Pas d'exigences

### 3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

La qualité supérieure de la viande repose sur les caractéristiques principales suivantes :

- une souche à croissance lente,
- une durée d'élevage longue,
- une alimentation riche en céréales,
- un élevage à l'extérieur sur parcours.

#### 4. TRAÇABILITÉ

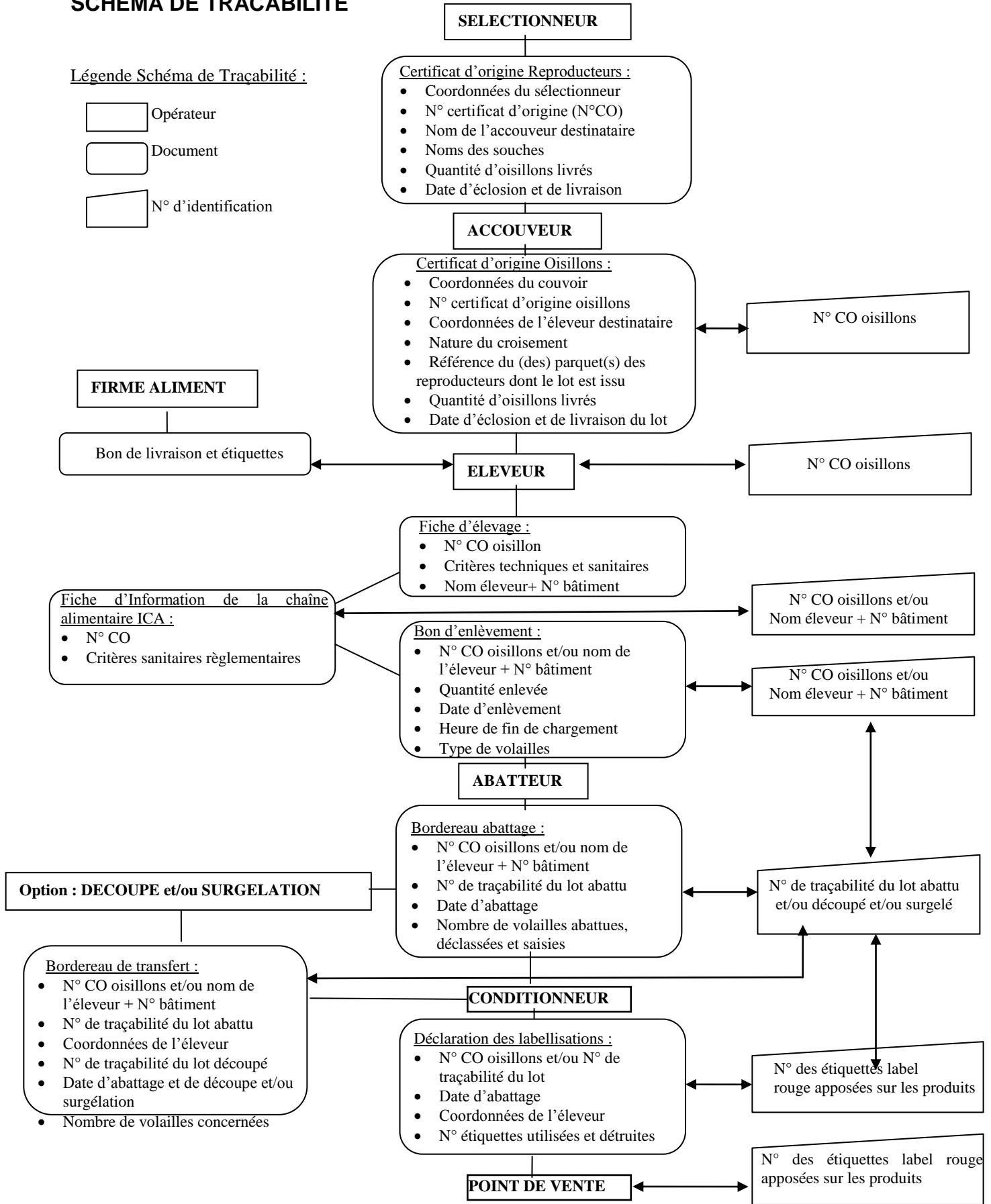
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<b><u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u></b>	L'ensemble des documents doit être conservé au niveau de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG, à chaque étape, <b><u>pendant une période de 3 ans.</u></b>

#### Notion de lot

Un lot est un ensemble de volailles élevées dans le même bâtiment, par le même éleveur, mis en place à la même date.

Pour chaque lot mis en élevage l'ODG réalise un état de rapprochement mise en élevage / labellisation au niveau du nom de l'accouveur et de l'éleveur, du numéro de certificat d'origine (CO), de la date d'éclosion des oisillons, du nombre d'oisillons livrés, de l'âge à l'abattage, du nombre de volailles enlevées et labellisées.

## SCHEMA DE TRACABILITE



## 5. MÉTHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Sélection

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Multiplication / Accouvage

#### 5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Pintade au plumage gris barré à noir			
		♂ ♀	GL 22	Essor MI	GF 36
		GL 13	GL 213	-	
		Essor LF		ESSOR MI.LF	
		GF 48			Caringa Nimba
S3.	Modalités de dépannage entre couvoirs	Les dépannages occasionnels sont autorisés. Ils ne doivent être réalisés qu'entre couvoirs habilités en production label rouge par un organisme certificateur, et notamment pour les croisements concernés.			

#### 5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Les œufs mis à couver sont pesés au minimum une fois par mois pendant toute la période d'élevage des parentaux.

### 5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Teneur en matières grasses	<u><b>Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5%.</b></u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

## 5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Utilisation des tenues d'élevage	L'utilisation de tenues d'élevage spécifiques par site d'élevage est obligatoire.
S8.	Gestion des cadavres et trainards	L'absence de cadavres et trainards est exigé en dehors des locaux appropriés
S9.	Etat du matériel	Le matériel est en état de fonctionnement.

### 5.5.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

#### 5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Aménagement des bâtiments	<p>La couleur des toits est en harmonie avec le paysage afin de favoriser l'insertion des bâtiments dans leur environnement.</p> <p>Au niveau de l'isolation, toutes les précautions doivent être prises pour que l'humidité ne puisse pas remonter du sol.</p>

#### 5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Tenue des abords des bâtiments	Ils doivent être propres et non encombrés.

### 5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Type d'élevage	L'élevage se pratique sur parcours en plein air.

**5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage**  
*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.5.5. Enlèvement de la bande**  
*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.5.6. Ramassage et transport**  
*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.6. Abattage**

**5.6.1. Attente avant abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les quais sont couverts et ventilés.
S14.	Modalités d'identification des lots sur les quais	Les différents lots de volailles sont séparés physiquement sur le quai par une distance entre les caisses équivalente au minimum au passage d'un homme.  Chaque lot est identifié avec le numéro de CO et/ou le nom de l'éleveur et le numéro du bâtiment.

**5.6.2. Abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Conditions de saignée <b>(durée de la saignée)</b>	La saignée est la plus complète possible. <b><u>Sa durée est de 1 minute 20 secondes minimum.</u></b>
S16.	Durée d'échaudage	Entre 1 minute 30 secondes et 3 minutes

**5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables**  
*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.6.4. Ressuage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	<b><u>Durée de ressuage</u></b>	<b><u>2 heures minimum</u></b>
S18.	Maitrise de la descente en température des carcasses	Les animaux ressués doivent sortir à une température à cœur $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .

## 5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Modalités de présentation des volailles	Un bridage est effectué pour des ventes en pièces entières.
S20.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Des analyses bactériologiques sont réalisées sur produits finis par sondage. Les critères microbiologiques applicables sont ceux définis par le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage et à la découpe des volailles maigres (GBPH en vigueur), élaboré par la Fédération des industries avicoles (FIA).

## 5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	- Soit la ligne de découpe est réservée à la découpe de volailles label rouge dans des créneaux horaires définis ; - Soit la ligne de découpe est spécifique à la découpe de volailles label rouge.
S22.	<u>Température de la salle de découpe</u>	<u>≤ 8°C</u>
S23.	Ordonnancement des lots à découper	Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots.
S24.	Contrôle de la qualité bactériologique des découpes	Des analyses bactériologiques sont réalisées sur produits finis par sondage. Les critères microbiologiques applicables sont ceux définis par le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage et à la découpe des volailles maigres (GBPH en vigueur), élaboré par la Fédération des industries avicoles (FIA).

## 5.9. Transformation

*Non concerné*

## 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Teneur en matières grasses	Documentaire
C	Additifs interdits	Documentaire
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Suivi sanitaire des volailles (Traitement)	Documentaire
S18	Maitrise de la descente en température des carcasses	Documentaire Mesure
C	Délai maximum entre l'abattage et la mise en découpe	Visuel Documentaire
C	Technique de découpe	Visuel Documentaire
C	Qualité de la surgélation (attente maximale entre abattage et mise en surgélation)	Documentaire
C	Qualité de la surgélation (délai maximum pour atteindre – 18°C)	Documentaire
C	DDM	Visuel Documentaire

\* C : Conditions de production communes

## ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Fourchettes des taux d'incorporation (minimum et maximum) des principales matières premières (taux donnés en % du poids de la formule) :

	DEMARRAGE 0-28 jours (%)	CROISSANCE 29 jours - au plus tard 70 jours (%)	FINITION Au plus tard 71 jours à abattage (%)
<b>Grains de céréales et produits dérivés</b>			
Blé	2-50	2-50	5-60
Maïs	5-50	5-60	5-65
Orge	0-10	0-20	0-20
Triticale	0-10	0-40	0-40
Seigle	0-5	0-15	0-15
Avoine	0-5	0-10	0-20
Sorgho	0-10	0-20	0-20
Son	0-7,5	0-10,5	0-10,5
Remoulage	0-7,5	0-10,5	0-10,5
Farine basse	0-7,5	0-10,5	0-10,5
Issues de semoulerie et de maïserie (Farine de maïs, Germes de maïs...)	0-5	0-5	0-5
Issues d'amidonnerie (Gluten, Drêches, ...)	0-5	0-5	0-5
Issues de distillerie de blé et de maïs (Drêches...)	0-5	0-5	0-5
Issues de malterie (Radicelles...)	0-5	0-5	0-5
<b>Total « grains de céréales et produits dérivés »</b>	<b>50% minimum</b>	<b>75 % minimum en moyenne pondérée</b>	
<b>Total produits dérivés <sup>(1)</sup> dont taux maximum est limité à 15% de l'ensemble « grains de céréales et produits dérivés » :</b>	<b>0-7,5<sup>(1)</sup></b>	<b>0-11,25<sup>(1)</sup></b>	<b>0-11,25<sup>(1)</sup></b>
<b>Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés</b>			
Graines de Colza	0-5	0-7	0-10
Graines de Tournesol	0-5	0-5	0-5
Graines de Soja cuite	0-15	0-15	0-10
Tourteau de Soja	0-40	0-30	0-25
Tourteau de Colza	0-10	0-10	0-10
Tourteau de Tournesol	0-15	0-15	0-15
Huile Végétale (Soja, Colza, Tournesol...)	0-2	0-2	0-2
<b>Total « tourteaux »</b>	<b>0-40</b>	<b>0-30</b>	<b>0-25</b>
<b>Graines de légumineuses et produits dérivés</b>			
Pois	0-15	0-15	0-20
Féverole	0-10	0-10	0-10
Lupin	0-10	0-10	0-10
Lentille	0-10	0-10	0-10

	DEMARRAGE	CROISSANCE	FINITION
	0-28 jours (%)	29 jours - au plus tard 70 jours (%)	Au plus tard 71 jours à abattage (%)
<b>Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés</b>			
Farine de Luzerne	0-3	0-3	0-5
Concentré protéique de luzerne	0-3	0-5	0-5
<b>Tubercules, racines et produits dérivés ; Autres plantes, algues et produits dérivés</b>			
Mélasse	0-3	0-3	0-3
<b>Minéraux et produits dérivés</b>			
Chlorure de sodium	0-1	0-1	0-1
Bicarbonate de Soude	0-1	0-1	0-1
Carbonate	0-3	0-3	0-3
Phosphate (Bicalcique, Monobicalcique, Monocalcique...)	0-3	0-3	0-3
<b>Additifs</b>			
Vitamines + oligo éléments (quantum satis)	0-5	0-5	0-5
Acides Aminés (Lysine, Méthionine, Métio Hydroxy, Analogue, Thréonine, Tryptophane...)	0-5	0-5	0-5
Extrait de plantes	0-5	0-5	0-5

- (1) Le taux maximum de produits dérivés est à adapter en fonction du taux de « grains de céréales et produits dérivés » utilisés.

## Cahier des charges du label rouge n° LA 15/91 « Poule fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75% de céréales minimum
- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum

### Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>6</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>6</b>
<b>5.2. Sélection .....</b>	<b>6</b>
<b>5.3. Multiplication / Accouvage.....</b>	<b>6</b>
<b>5.3.1. Oisillons mis en place .....</b>	<b>6</b>
<b>5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>6</b>
<b>5.4. Alimentation des volailles.....</b>	<b>6</b>
<b>5.5. Élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.3. Parcours .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.5. Enlèvement de la bande .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.1. Attente avant abattage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.2. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.4. Ressuage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.7. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>9</b>
<b>5.8. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>9</b>
<b>5.9. Transformation .....</b>	<b>9</b>
<b>5.10. Surgélation.....</b>	<b>10</b>
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>10</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>10</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>11</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat de Défense des Volailles Fermières d'Auvergne (SYVOFA)  
78 rue de Paris  
03200 VICHY  
Téléphone : 04.70.97.64.42 - Télécopie : 04.70.31.70.81  
Courriel : [info@syvofa.com](mailto:info@syvofa.com)

## 2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Pouarde fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

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

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), découpes, frais ou surgelés.

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
Durée de saignée	1 minute 20 secondes minimum	Pas d'exigences
Teneur en matières grasses	≤ 5	Pas d'exigences
Finition en claustration	Clastration complète au minimum 15 jours avant abattage, au plus tôt au 92 <sup>ème</sup> jour	Pas d'exigences

### 3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

La qualité supérieure de la viande repose sur les caractéristiques principales suivantes :

- une souche à croissance lente,
- une durée d'élevage longue,
- une alimentation riche en céréales,
- un élevage à l'extérieur sur parcours.

#### 4. TRAÇABILITÉ

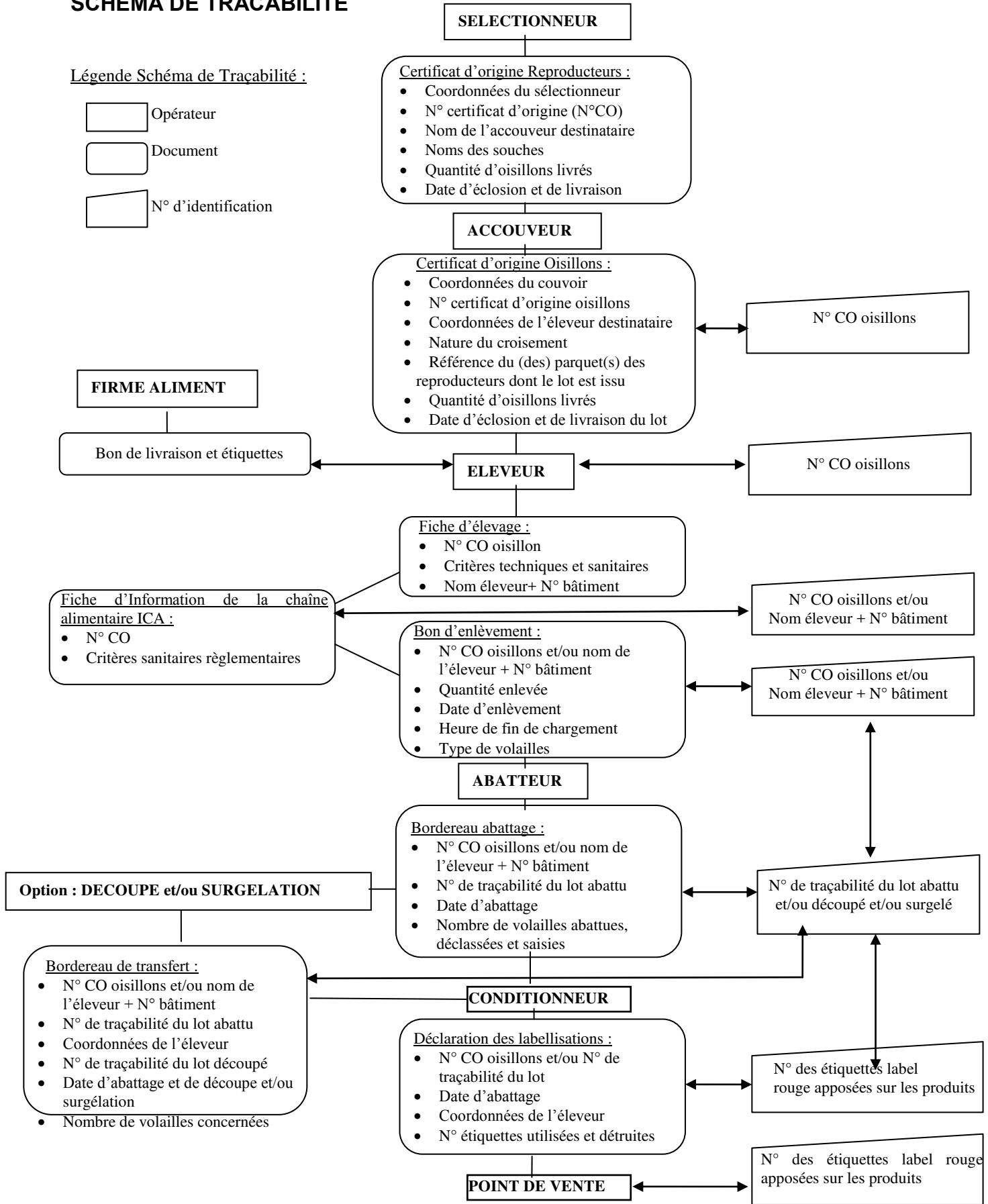
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<b><u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u></b>	L'ensemble des documents doit être conservé au niveau de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG, à chaque étape, <b><u>pendant une période de 3 ans.</u></b>

#### Notion de lot

Un lot est un ensemble de volailles élevées dans le même bâtiment, par le même éleveur, mis en place à la même date.

Pour chaque lot mis en élevage l'ODG réalise un état de rapprochement mise en élevage / labellisation au niveau du nom de l'accouveur et de l'éleveur, du numéro de certificat d'origine (CO), de la date d'éclosion des oisillons, du nombre d'oisillons livrés, de l'âge à l'abattage, du nombre de volailles enlevées et labellisées.

## SCHEMA DE TRACABILITE



## 5. MÉTHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

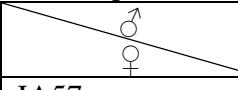
*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Sélection

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Multiplication / Accouvage

#### 5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible														
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes blanches, non cou nu :  <table border="1"> <tr> <td>♂</td> <td>T55</td> <td>I66</td> </tr> <tr> <td>♀</td> <td>JA57</td> <td>T557</td> </tr> <tr> <td></td> <td>SA51</td> <td>T551</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>-</td> </tr> </table>			♂	T55	I66	♀	JA57	T557		SA51	T551			-
♂	T55	I66														
♀	JA57	T557														
	SA51	T551														
		-														
S3.	Modalités de dépannage entre couvoirs	Les dépannages occasionnels sont autorisés. Ils ne doivent être réalisés qu'entre couvoirs habilités en production label rouge par un organisme certificateur, et notamment pour les croisements concernés.														

#### 5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Les œufs mis à couver sont pesés au minimum une fois par mois pendant toute la période d'élevage des parentaux.

### 5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Teneur en matières grasses	<u>Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5%.</u>
S6.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

## 5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Utilisation des tenues d'élevage	L'utilisation de tenues d'élevage spécifiques par site d'élevage est obligatoire.
S8.	Gestion des cadavres et trainards	L'absence de cadavres et trainards est exigé en dehors des locaux appropriés
S9.	Etat du matériel	Le matériel est en état de fonctionnement.

### 5.5.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

#### 5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Aménagement des bâtiments	<p>La couleur des toits est en harmonie avec le paysage afin de favoriser l'insertion des bâtiments dans leur environnement.</p> <p>Au niveau de l'isolation, toutes les précautions doivent être prises pour que l'humidité ne puisse pas remonter du sol.</p>

#### 5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S12.	Tenue des abords des bâtiments	Ils doivent être propres et non encombrés.
S13.	Conditions de finition	<p>Afin de maîtriser l'apparition de la maturité sexuelle et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de poulaillères en courette contiguë au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment.</p> <p>L'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.</p>

### **5.5.3. Parcours**

*Pas de conditions de production spécifiques*

### **5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage**

*Pas de conditions de production spécifiques*

### **5.5.5. Enlèvement de la bande**

*Pas de conditions de production spécifiques*

### **5.5.6. Ramassage et transport**

*Pas de conditions de production spécifiques*

## **5.6. Abattage**

### **5.6.1. Attente avant abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les quais sont couverts et ventilés.
S15.	Modalités d'identification des lots sur les quais	Les différents lots de volailles sont séparés physiquement sur le quai par une distance entre les caisses équivalente au minimum au passage d'un homme. Chaque lot est identifié avec le numéro de CO et/ou le nom de l'éleveur et le numéro du bâtiment

### **5.6.2. Abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Conditions de saignée <b>(durée de la saignée)</b>	La saignée est la plus complète possible. <b>Sa durée est de 1 minute 20 secondes minimum.</b>
S17.	Durée d'échaudage	Entre 1 minute 30 secondes et 3 minutes

### **5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables**

*Pas de conditions de production spécifiques*

### **5.6.4. Ressuage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	<b>Durée de ressuage</b>	<b>2 heures minimum</b>
S19.	Maitrise de la descente en	Les animaux ressués doivent sortir à une température à cœur $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	température des carcasses	

### 5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Modalités de présentation des volailles	Un bridage est effectué pour des ventes en pièces entières.
S21.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Des analyses bactériologiques sont réalisées sur produits finis par sondage. Les critères microbiologiques applicables sont ceux définis par le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage et à la découpe des volailles maigres (GBPH en vigueur), élaboré par la Fédération des industries avicoles (FIA).

### 5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	- Soit la ligne de découpe est réservée à la découpe de volailles label rouge dans des créneaux horaires définis ; - Soit la ligne de découpe est spécifique à la découpe de volailles label rouge.
S23.	<u>Température de la salle de découpe</u>	$\leq 8^{\circ}\text{C}$
S24.	Ordonnancement des lots à découper	Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots.
S25.	Contrôle de la qualité bactériologique des découpes	Des analyses bactériologiques sont réalisées sur produits finis par sondage. Les critères microbiologiques applicables sont ceux définis par le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage et à la découpe des volailles maigres (GBPH en vigueur), élaboré par la Fédération des industries avicoles (FIA).

### 5.9. Transformation

*Non concerné*

**5.10. Surgélation**  
*Pas de conditions de production spécifiques*

**6. ÉTIQUETAGE**  
*Pas de dispositions spécifiques*

**7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Teneur en matières grasses	Documentaire
C	Additifs interdits	Documentaire
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Suivi sanitaire des volailles (Traitement)	Documentaire
C	Finition en claustration (durée et âge minimums)	Visuel Documentaire
S19	Maitrise de la descente en température des carcasses	Documentaire Mesure
C	Délai maximum entre l'abattage et la mise en découpe	Visuel Documentaire
C	Technique de découpe	Visuel Documentaire
C	Qualité de la surgélation (attente maximale entre abattage et mise en surgélation)	Documentaire
C	Qualité de la surgélation (délai maximum pour atteindre – 18°C)	Documentaire
C	DDM	Visuel Documentaire

\* C : Conditions de production communes

## ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Fourchettes des taux d'incorporation (minimum et maximum) des principales matières premières (taux donnés en % du poids de la formule) :

	DEMARRAGE 0-28 jours (%)	CROISSANCE 29 jours jusqu'au plus tard 2 semaines avant abattage (%)	FINITION Au plus tard 2 semaines avant abattage (%)
<b>Grains de céréales et produits dérivés</b>			
Blé	5-50	5-60	5-60
Maïs	5-45	5-60	5-60
Orge	0-10	0-20	0-20
Triticale	0-20	0-60	0-60
Seigle	0-10	0-15	0-20
Avoine	0-5	0-15	0-20
Sorgho	0-20	0-20	0-20
Son	0-7,5	0-11,25	0-12
Remoulage	0-7,5	0-11,25	0-12
Farine basse	0-7,5	0-11,25	0-12
Issues de semoulerie et de maïserie (Farine de maïs, Germes de maïs...)	0-7,5	0-11,25	0-12
Issues d'amidonnerie (Gluten, Drêches, Tourteau de germe...)	0-7,5	0-11,25	0-12
Issues de distillerie de blé et de maïs (Drêches...)	0-7,5	0-11,25	0-12
Issues de malterie (Radicelles...)	0-7,5	0-11,25	0-12
<b>Total « grains de céréales et produits dérivés »</b>	<b>50% minimum</b>	<b>75 % minimum en moyenne pondérée</b>	<b>80 % minimum en moyenne pondérée</b>
<b>Total produits dérivés <sup>(1)</sup> dont taux maximum est limité à 15% de l'ensemble « grains de céréales et produits dérivés » :</b>	<b>0-7,5<sup>(1)</sup></b>	<b>0-11,25<sup>(1)</sup></b>	<b>0-12<sup>(1)</sup></b>
<b>Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés</b>			
Graines de Colza	0-5	0-7	0-10
Graines de Tournesol	0-10	0-10	0-10
Graines de Soja cuite	0-15	0-20	0-15
Tourteau de Soja	0-40	0-30	0-20
Tourteau de Colza	0-10	0-10	0-10
Tourteau de Tournesol	0-15	0-15	0-15
Huile Végétale (Soja, Colza, Tournesol...)	0-2	0-2	0-2

DEMARRAGE 0-28 jours (%)	CROISSANCE 29 jours jusqu'au plus tard 2 semaines avant abattage (%)	FINITION Au plus tard 2 semaines avant abattage (%)	
<b>Graines de légumineuses et produits dérivés</b>			
Pois	0-12	0-15	0-20
Féverole	0-10	0-15	0-15
Lupin	0-10	0-15	0-15
Lentille	0-5	0-5	0-10
<b>Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés</b>			
Farine de Luzerne	0-5	0-5	0-5
Concentré protéique de luzerne	0-5	0-5	0-5
<b>Tubercules, racines et produits dérivés ; Autres plantes, algues et produits dérivés</b>			
Mélasse	0-3	0-3	0-3
<b>Minéraux et produits dérivés</b>			
Chlorure de sodium	0-1	0-1	0-1
Bicarbonate de Soude	0-1	0-1	0-1
Carbonate	0-3	0-3	0-3
Phosphate (Bicalcique, Monobicalcique, Monocalcique...)	0-3	0-3	0-3
<b>Additifs</b>			
Vitamines + oligo éléments (quantum satis)	15mg à 100mg/kg	15mg à 100mg/kg	15mg à 100mg/kg
Acides Aminés (Lysine, Méthionine, Méthio Hydroxy, Analogue, Thréonine, Tryptophane...)	0-5	0-5	0-5
Extrait de plantes	0-5	0-5	0-5

(1) Le taux maximum de produits dérivés est à adapter en fonction du taux de « grains de céréales et produits dérivés » utilisés.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 18/02  
« Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et  
découpes, frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>6</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>6</b>
<b>5.2. Sélection .....</b>	<b>6</b>
<b>5.3. Multiplication / Accouvage.....</b>	<b>6</b>
<b>5.3.1. Oisillons mis en place .....</b>	<b>6</b>
<b>5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>6</b>
<b>5.4. Alimentation des volailles .....</b>	<b>6</b>
<b>5.5. Élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.3. Parcours .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.5. Enlèvement de la bande .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.1. Attente avant abattage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.2. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.4. Ressuage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.7. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>9</b>
<b>5.8. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>9</b>
<b>5.9. Transformation .....</b>	<b>9</b>
<b>5.10. Surgélation.....</b>	<b>9</b>
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>10</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	Erreur ! Signet non défini.
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>11</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat de Défense des Volailles Fermières d'Auvergne (SYVOFA)  
78 rue de Paris  
03200 VICHY  
Téléphone : 04.70.97.64.42 -Télécopie : 04.70.31.70.81  
Courriel : [info@syvofa.com](mailto:info@syvofa.com)

## 2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

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

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), découpes, frais ou surgelés.

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
Durée de saignée	1 minute 20 secondes minimum	Pas d'exigences
Teneur en matières grasses	$\leq 5$	Pas d'exigences
Finition en claustration	Clastration complète au minimum 15 jours avant abattage, au plus tôt au 125 <sup>ème</sup> jour	Pas d'exigences

### 3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

La qualité supérieure de la viande repose sur les caractéristiques principales suivantes :

- une souche à croissance lente,
- une durée d'élevage longue,
- une alimentation riche en céréales,
- un élevage à l'extérieur sur parcours.

#### 4. TRAÇABILITÉ

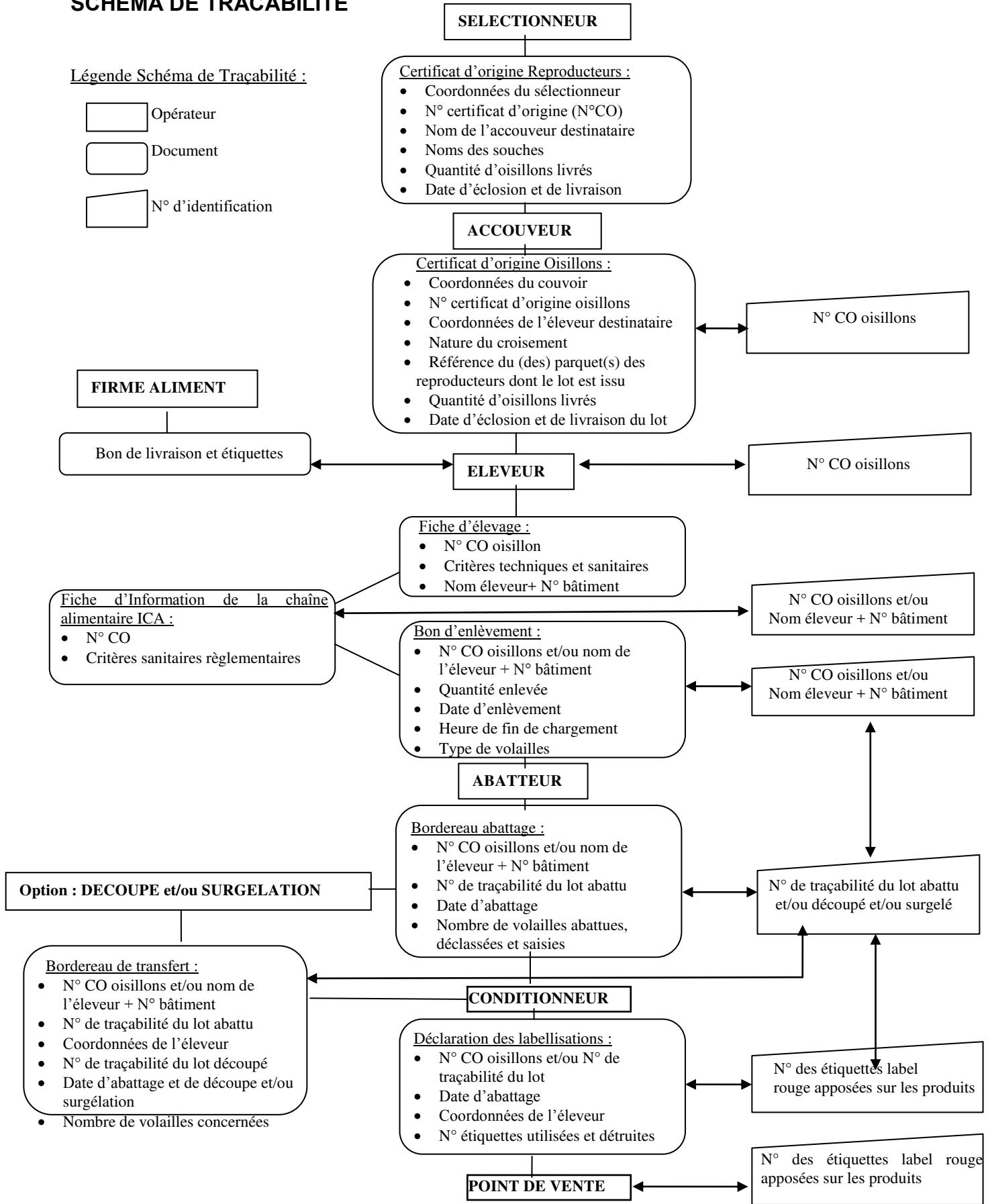
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<b><u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u></b>	L'ensemble des documents doit être conservé au niveau de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG, à chaque étape, <b><u>pendant une période de 3 ans.</u></b>

#### Notion de lot

Un lot est un ensemble de volailles élevées dans le même bâtiment, par le même éleveur, mis en place à la même date.

Pour chaque lot mis en élevage l'ODG réalise un état de rapprochement mise en élevage / labellisation au niveau du nom de l'accouveur et de l'éleveur, du numéro de certificat d'origine (CO), de la date d'éclosion des oisillons, du nombre d'oisillons livrés, de l'âge à l'abattage, du nombre de volailles enlevées et labellisées.

## SCHEMA DE TRACABILITE



## 5. MÉTHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

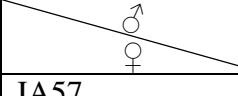
*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Sélection

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Multiplication / Accouvage

#### 5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes, cou nu :		
			T44N	S77N
		JA57	T457N	S757N
		SA51	T451N	-----
S3.	Modalités de dépannage entre couvoirs	Les dépannages occasionnels sont autorisés. Ils ne doivent être réalisés qu'entre couvoirs habilités en production label rouge par un organisme certificateur, et notamment pour les croisements concernés.		

#### 5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Les œufs mis à couver sont pesés au minimum une fois par mois pendant toute la période d'élevage des parentaux.

### 5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Teneur en matières grasses	<b><u>Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5%.</u></b>
S6.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

## 5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Utilisation des tenues d'élevage	L'utilisation de tenues d'élevage spécifiques par site d'élevage est obligatoire.
S8.	Gestion des cadavres et trainards	L'absence de cadavres et trainards est exigé en dehors des locaux appropriés
S9.	Etat du matériel	Le matériel est en état de fonctionnement.

### 5.5.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

#### 5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Aménagement des bâtiments	<p>La couleur des toits est en harmonie avec le paysage afin de favoriser l'insertion des bâtiments dans leur environnement.</p> <p>Au niveau de l'isolation, toutes les précautions doivent être prises pour que l'humidité ne puisse pas remonter du sol.</p>

#### 5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S12.	Tenue des abords des bâtiments	Ils doivent être propres et non encombrés.
S13.	Conditions de finition	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contiguë au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

### **5.5.3. Parcours**

*Pas de conditions de production spécifiques*

### **5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage**

*Pas de conditions de production spécifiques*

### **5.5.5. Enlèvement de la bande**

*Pas de conditions de production spécifiques*

### **5.5.6. Ramassage et transport**

*Pas de conditions de production spécifiques*

## **5.6. Abattage**

### **5.6.1. Attente avant abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les quais sont couverts et ventilés.
S15.	Modalités d'identification des lots sur les quais	Les différents lots de volailles sont séparés physiquement sur le quai par une distance entre les caisses équivalente au minimum au passage d'un homme. Chaque lot est identifié avec le numéro de CO et/ou le nom de l'éleveur et le numéro du bâtiment

### **5.6.2. Abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Conditions de saignée <b>(durée de la saignée)</b>	La saignée est la plus complète possible. <b>Sa durée est de 1 minute 20 secondes minimum.</b>
S17.	Durée d'échaudage	Entre 1 minute 30 secondes et 3 minutes

### **5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables**

*Pas de conditions de production spécifiques*

### **5.6.4. Ressuage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	<b>Durée de ressuage</b>	<b>2 heures minimum</b>
S19.	Maitrise de la descente en	Les animaux ressuisés doivent sortir à une température à cœur $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	température des carcasses	

### 5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Modalités de présentation des volailles	Un bridage est effectué pour des ventes en pièces entières.
S21.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Des analyses bactériologiques sont réalisées sur produits finis par sondage. Les critères microbiologiques applicables sont ceux définis par le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage et à la découpe des volailles maigres (GBPH en vigueur), élaboré par la Fédération des industries avicoles (FIA).

### 5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	- Soit la ligne de découpe est réservée à la découpe de volailles label rouge dans des créneaux horaires définis ; - Soit la ligne de découpe est spécifique à la découpe de volailles label rouge.
S23.	<u>Température de la salle de découpe</u>	<u>≤ 8°C</u>
S24.	Ordonnancement des lots à découper	Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots.
S25.	Contrôle de la qualité bactériologique des découpes	Des analyses bactériologiques sont réalisées sur produits finis par sondage. Les critères microbiologiques applicables sont ceux définis par le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage et à la découpe des volailles maigres (GBPH en vigueur), élaboré par la Fédération des industries avicoles (FIA).

### 5.9. Transformation

*Non concerné*

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Teneur en matières grasses	Documentaire
C	Additifs interdits	Documentaire
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Conditions de chaponnage (âge maximum de chaponnage)	Documentaire
C	Suivi sanitaire des volailles (Traitement)	Documentaire
S19	Maitrise de la descente en température des carcasses	Documentaire Mesure
C	Délai maximum entre l'abattage et la mise en découpe	Visuel Documentaire
C	Technique de découpe	Visuel Documentaire
C	Qualité de la surgélation (attente maximale entre abattage et mise en surgélation)	Documentaire
C	Qualité de la surgélation (délai maximum pour atteindre – 18°C)	Documentaire
C	DDM	Visuel Documentaire

\* C : Conditions de production communes

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

Fourchettes des taux d'incorporation (minimum et maximum) des principales matières premières (taux donnés en % du poids de la formule) :

	DEMARRAGE 0-28 jours (%)	CROISSANCE 29 jours jusqu'à 4 semaines avant abattage (%)	FINITION Pendant les 4 dernières semaines avant abattage (%)
<b>Grains de céréales et produits dérivés</b>			
Blé	5-50	5-60	5-60
Maïs	5-45	5-60	5-60
Orge	0-10	0-20	0-20
Triticale	0-20	0-60	0-60
Seigle	0-10	0-15	0-20
Avoine	0-5	0-15	0-20
Sorgho	0-20	0-20	0-20
Son	0-7,5	0-11,25	0-12
Remoulage	0-7,5	0-11,25	0-12
Farine basse	0-7,5	0-11,25	0-12
Issues de semoulerie et de maïserie (Farine de maïs, Germes de maïs...)	0-7,5	0-11,25	0-12
Issues d'amidonnerie (Gluten, Drêches, Tourteau de germe...)	0-7,5	0-11,25	0-12
Issues de distillerie de blé et de maïs (Drêches...)	0-7,5	0-11,25	0-12
Issues de malterie (Radicelles...)	0-7,5	0-11,25	0-12
<b>Total « grains de céréales et produits dérivés »</b>	<b>50% minimum</b>	<b>75 % minimum en moyenne pondérée</b>	<b>80 % minimum en moyenne pondérée</b>
<b>Total produits dérivés <sup>(1)</sup> dont taux maximum est limité à 15% de l'ensemble « grains de céréales et produits dérivés » :</b>	<b>0-7,5<sup>(1)</sup></b>	<b>0-11,25<sup>(1)</sup></b>	<b>0-12<sup>(1)</sup></b>
<b>Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés</b>			
Graines de Colza	0-5	0-7	0-10
Graines de Tournesol	0-10	0-10	0-10
Graines de Soja cuite	0-15	0-20	0-15
Tourteau de Soja	0-40	0-30	0-20
Tourteau de Colza	0-10	0-10	0-10
Tourteau de Tournesol	0-15	0-15	0-15
Huile Végétale (Soja, Colza, Tournesol...)	0-2	0-2	0-2

	DEMARRAGE 0-28 jours (%)	CROISSANCE 29 jours - au plus tard 70 jours (%)	FINITION Au plus tard 71 jours à abattage (%)
<b>Graines de légumineuses et produits dérivés</b>			
Pois	0-12	0-15	0-20
Féverole	0-10	0-15	0-15
Lupin	0-10	0-15	0-15
Lentille	0-5	0-5	0-10
<b>Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés</b>			
Farine de Luzerne	0-5	0-5	0-5
Concentré protéique de luzerne	0-5	0-5	0-5
<b>Tubercules, racines et produits dérivés ; Autres plantes, algues et produits dérivés</b>			
Mélasse	0-3	0-3	0-3
<b>Minéraux et produits dérivés</b>			
Chlorure de sodium	0-1	0-1	0-1
Bicarbonate de Soude	0-1	0-1	0-1
Carbonate	0-3	0-3	0-3
Phosphate (Bicalcique, Monobicalcique, Monocalcique...)	0-3	0-3	0-3
<b>Additifs</b>			
Matières colorantes : xanthophylles	0-005	0-005	0-005
Vitamines + oligo éléments (quantum satis)	15mg à 100mg/kg	15mg à 100mg/kg	15mg à 100mg/kg
Acides Aminés (Lysine, Méthionine, Métio Hydroxy, Analogue, Thréonine, Tryptophane...)	0-5	0-5	0-5
Extrait de plantes	0-5	0-5	0-5

(1) Le taux maximum de produits dérivés est à adapter en fonction du taux de « grains de céréales et produits dérivés » utilisés.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 29/88  
« Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et  
découpes, frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production 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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1. Présentation du produit.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2. Comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....</b>	<b>3</b>
<b>4. Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>6</b>
<b>5.1. Schéma de vie .....</b>	<b>6</b>
<b>5.2. Sélection .....</b>	<b>6</b>
<b>5.3. Multiplication / Accouvage.....</b>	<b>6</b>
<b>5.3.1. Oisillons mis en place .....</b>	<b>6</b>
<b>5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>	<b>6</b>
<b>5.4. Alimentation des volailles .....</b>	<b>6</b>
<b>5.5. Élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.1. Provenance des volailles .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.3. Parcours .....</b>	<b>7</b>
<b>5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.5. Enlèvement de la bande .....</b>	<b>8</b>
<b>5.5.6. Ramassage et transport .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.1. Attente avant abattage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.2. Abattage .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables .....</b>	<b>8</b>
<b>5.6.4. Ressuage.....</b>	<b>8</b>
<b>5.7. Conditionnement des volailles entières .....</b>	<b>9</b>
<b>5.8. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>	<b>9</b>
<b>5.9. Transformation .....</b>	<b>9</b>
<b>5.10. Surgélation.....</b>	<b>9</b>
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>9</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>10</b>
<b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>	<b>11</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat de Défense des Volailles Fermières d'Auvergne (SYVOFA)  
78 rue de Paris  
03200 VICHY  
Téléphone : 04.70.97.64.42 - Télécopie : 04.70.31.70.81  
Courriel : [info@syvofa.com](mailto:info@syvofa.com)

## 2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

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

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), découpes, frais ou surgelés.

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
Durée de saignée	1 minute 20 secondes minimum	Pas d'exigences
Teneur en matières grasses	$\leq 5$	Pas d'exigences
Finition en claustration	Clastration complète au minimum 15 jours avant abattage, au plus tôt au 125 <sup>ème</sup> jour	Pas d'exigences

### 3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

La qualité supérieure de la viande repose sur les caractéristiques principales suivantes :

- une souche à croissance lente,
- une durée d'élevage longue,
- une alimentation riche en céréales,
- un élevage à l'extérieur sur parcours.

#### 4. TRAÇABILITÉ

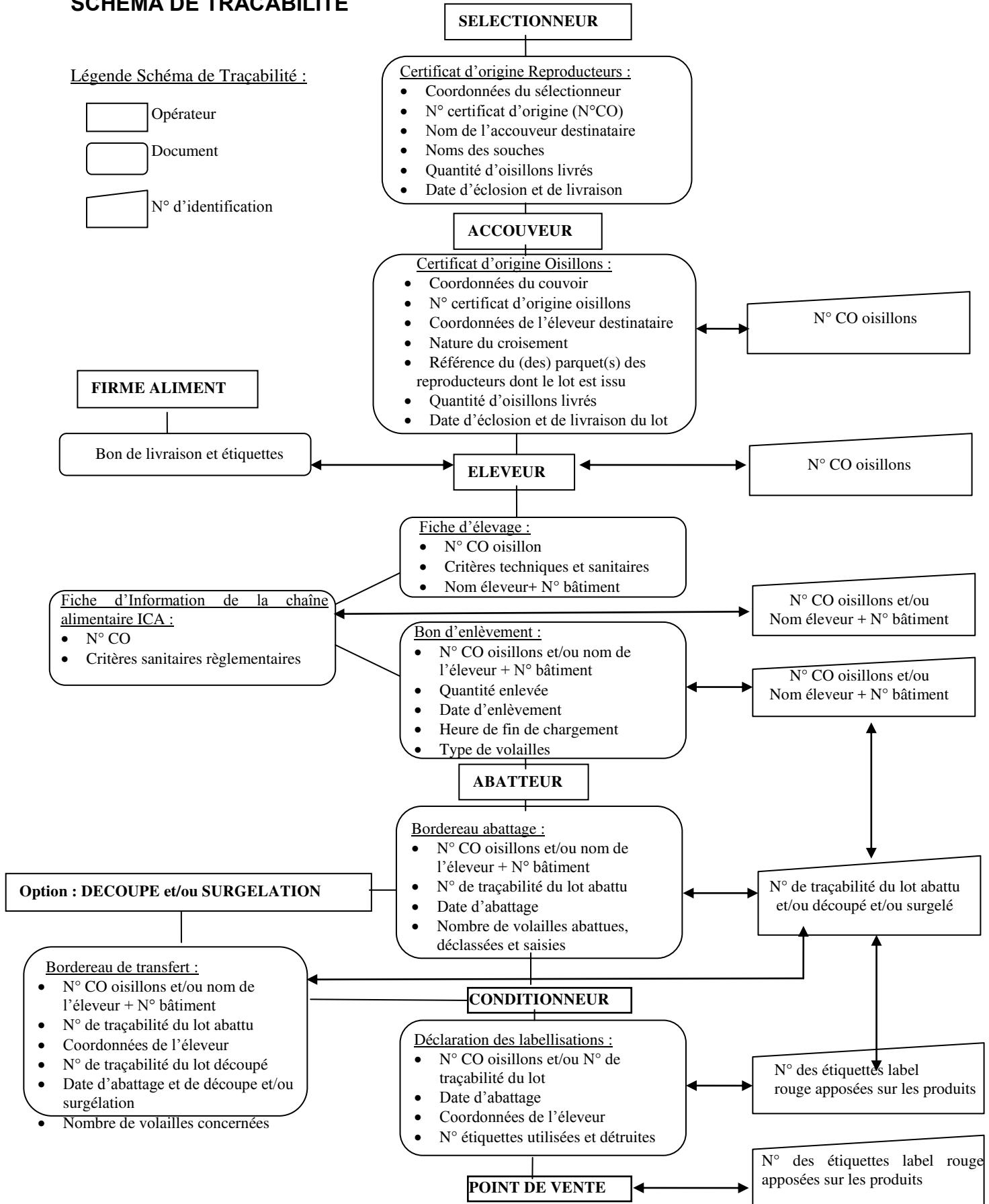
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<b><u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u></b>	L'ensemble des documents doit être conservé au niveau de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG, à chaque étape, <b><u>pendant une période de 3 ans.</u></b>

#### Notion de lot

Un lot est un ensemble de volailles élevées dans le même bâtiment, par le même éleveur, mis en place à la même date.

Pour chaque lot mis en élevage l'ODG réalise un état de rapprochement mise en élevage / labellisation au niveau du nom de l'accouveur et de l'éleveur, du numéro de certificat d'origine (CO), de la date d'éclosion des oisillons, du nombre d'oisillons livrés, de l'âge à l'abattage, du nombre de volailles enlevées et labellisées.

## SCHEMA DE TRACABILITE



## 5. MÉTHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

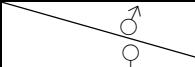
*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Sélection

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.3. Multiplication / Accouvage

#### 5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible											
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes blanches, non cou nu :  <table border="1"> <tr> <td>♂</td> <td>T55</td> <td>I66</td> </tr> <tr> <td>♀</td> <td>T557</td> <td>I657</td> </tr> <tr> <td>SA51</td> <td>T551</td> <td>-</td> </tr> </table>			♂	T55	I66	♀	T557	I657	SA51	T551	-
♂	T55	I66											
♀	T557	I657											
SA51	T551	-											
S3.	Modalités de dépannage entre couvoirs	Les dépannages occasionnels sont autorisés. Ils ne doivent être réalisés qu'entre couvoirs habilités en production label rouge par un organisme certificateur, et notamment pour les croisements concernés.											

#### 5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Les œufs mis à couver sont pesés au minimum une fois par mois pendant toute la période d'élevage des parentaux

### 5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Teneur en matières grasses	<u>Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5%.</u>
S6.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

## 5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Utilisation des tenues d'élevage	L'utilisation de tenues d'élevage spécifiques par site d'élevage est obligatoire.
S8.	Gestion des cadavres et trainards	L'absence de cadavres et trainards est exigé en dehors des locaux appropriés
S9.	Etat du matériel	Le matériel est en état de fonctionnement.

### 5.5.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

#### 5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Aménagement des bâtiments	<p>La couleur des toits est en harmonie avec le paysage afin de favoriser l'insertion des bâtiments dans leur environnement.</p> <p>Au niveau de l'isolation, toutes les précautions doivent être prises pour que l'humidité ne puisse pas remonter du sol.</p>

#### 5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S12.	Tenue des abords des bâtiments	Ils doivent être propres et non encombrés.
S13.	Conditions de finition	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contiguë au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

### 5.5.3. Parcours

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.5.5. Enlèvement de la bande**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.5.6. Ramassage et transport**

*Pas de conditions de production spécifiques*

### **5.6. Abattage**

#### **5.6.1. Attente avant abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les quais sont couverts et ventilés.
S15.	Modalités d'identification des lots sur les quais	Les différents lots de volailles sont séparés physiquement sur le quai par une distance entre les caisses équivalente au minimum au passage d'un homme. Chaque lot est identifié avec le numéro de CO et/ou le nom de l'éleveur et le numéro du bâtiment

#### **5.6.2. Abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Conditions de saignée <b>(durée de la saignée)</b>	La saignée est la plus complète possible. <b>Sa durée est de 1 minute 20 secondes minimum.</b>
S17.	Durée d'échaudage	Entre 1 minute 30 secondes et 3 minutes

#### **5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables**

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### **5.6.4. Ressuage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	<b>Durée de ressuage</b>	<b>2 heures minimum</b>
S19.	Maitrise de la descente en température des carcasses	Les animaux ressués doivent sortir à une température à cœur $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .

## 5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Modalités de présentation des volailles	Un bridage est effectué pour des ventes en pièces entières.
S21.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Des analyses bactériologiques sont réalisées sur produits finis par sondage. Les critères microbiologiques applicables sont ceux définis par le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage et à la découpe des volailles maigres (GBPH en vigueur), élaboré par la Fédération des industries avicoles (FIA).

## 5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	- Soit la ligne de découpe est réservée à la découpe de volailles label rouge dans des créneaux horaires définis ; - Soit la ligne de découpe est spécifique à la découpe de volailles label rouge.
S23.	<u>Température de la salle de découpe</u>	<u>≤ 8°C</u>
S24.	Ordonnancement des lots à découper	Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots.
S25.	Contrôle de la qualité bactériologique des découpes	Des analyses bactériologiques sont réalisées sur produits finis par sondage. Les critères microbiologiques applicables sont ceux définis par le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage et à la découpe des volailles maigres (GBPH en vigueur), élaboré par la Fédération des industries avicoles (FIA).

## 5.9. Transformation

*Non concerné*

## 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Teneur en matières grasses	Documentaire
C	Additifs interdits	Documentaire
C	Aliments médicamenteux	Documentaire
C	Conditions de chaponnage (âge maximum de chaponnage)	Documentaire
C	Suivi sanitaire des volailles (Traitement)	Documentaire
S19	Maitrise de la descente en température des carcasses	Documentaire Mesure
C	Délai maximum entre l'abattage et la mise en découpe	Visuel Documentaire
C	Technique de découpe	Visuel Documentaire
C	Qualité de la surgélation (attente maximale entre abattage et mise en surgélation)	Documentaire
C	Qualité de la surgélation (délai maximum pour atteindre – 18°C)	Documentaire
C	DDM	Visuel Documentaire

\* C : Conditions de production communes

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

Fourchettes des taux d'incorporation (minimum et maximum) des principales matières premières (taux donnés en % du poids de la formule) :

	<b>DEMARRAGE</b>	<b>CROISSANCE</b>	<b>FINITION</b>
	<b>0-28 jours (%)</b>	<b>29 jours jusqu'à 4 semaines avant abattage (%)</b>	<b>Pendant les 4 dernières semaines avant abattage (%)</b>
<b>Grains de céréales et produits dérivés</b>			
Blé	5-50	5-60	5-60
Maïs	5-45	5-60	5-60
Orge	0-10	0-20	0-20
Triticale	0-20	0-60	0-60
Seigle	0-10	0-15	0-20
Avoine	0-5	0-15	0-20
Sorgho	0-20	0-20	0-20
Son	0-7,5	0-11,25	0-12
Remoulage	0-7,5	0-11,25	0-12
Farine basse	0-7,5	0-11,25	0-12
Issues de semoulerie et de maïserie (Farine de maïs, Germes de maïs...)	0-7,5	0-11,25	0-12
Issues d'amidonnerie (Gluten, Drêches, Tourteau de germe...)	0-7,5	0-11,25	0-12
Issues de distillerie de blé et de maïs (Drêches...)	0-7,5	0-11,25	0-12
Issues de malterie (Radicelles...)	0-7,5	0-11,25	0-12
<b>Total « grains de céréales et produits dérivés »</b>	<b>50% minimum</b>	<b>75 % minimum en moyenne pondérée</b>	<b>80 % minimum en moyenne pondérée</b>
<b>Total produits dérivés <sup>(1)</sup> dont taux maximum est limité à 15% de l'ensemble « grains de céréales et produits dérivés » :</b>	<b>0-7,5<sup>(1)</sup></b>	<b>0-11,25<sup>(1)</sup></b>	<b>0-12<sup>(1)</sup></b>
<b>Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés</b>			
Graines de Colza	0-5	0-7	0-10
Graines de Tournesol	0-10	0-10	0-10
Graines de Soja cuite	0-15	0-20	0-15
Tourteau de Soja	0-40	0-30	0-20
Tourteau de Colza	0-10	0-10	0-10
Tourteau de Tournesol	0-15	0-15	0-15
Huile Végétale (Soja, Colza, Tournesol...)	0-2	0-2	0-2

	DEMARRAGE 0-28 jours (%)	CROISSANCE 29 jours - au plus tard 70 jours (%)	FINITION Au plus tard 71 jours à abattage (%)
<b>Graines de légumineuses et produits dérivés</b>			
Pois	0-12	0-15	0-20
Féverole	0-10	0-15	0-15
Lupin	0-10	0-15	0-15
Lentille	0-5	0-5	0-10
<b>Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés</b>			
Farine de Luzerne	0-5	0-5	0-5
Concentré protéique de luzerne	0-5	0-5	0-5
<b>Tubercules, racines et produits dérivés ; Autres plantes, algues et produits dérivés</b>			
Mélasse	0-3	0-3	0-3
<b>Minéraux et produits dérivés</b>			
Chlorure de sodium	0-1	0-1	0-1
Bicarbonate de Soude	0-1	0-1	0-1
Carbonate	0-3	0-3	0-3
Phosphate (Bicalcique, Monobicalcique, Monocalcique...)	0-3	0-3	0-3
<b>Additifs</b>			
Vitamines + oligo éléments (quantum satis)	15mg à 100mg/kg	15mg à 100mg/kg	15mg à 100mg/kg
Acides Aminés (Lysine, Méthionine, Métio Hydroxy, Analogue, Thréonine, Tryptophane...)	0-5	0-5	0-5
Extrait de plantes	0-5	0-5	0-5

(1) Le taux maximum de produits dérivés est à adapter en fonction du taux de « grains de céréales et produits dérivés » utilisés.