JORF n°0126 du 31 mai 2025
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2025-23

Cahier des charges du label rouge n° LA 18/01 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées :

- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 80% de céréales minimum
- Fermier – élevé en plein air

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3
2. Dénomination du label rouge 3
3. Description des produits 3
3.1. Présentation des produits 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 4
5. Méthode d'obtention 6
5.1. Schéma de vie 6
5.2. Multiplication / Accouvage 6
5.2.1. Oisillons mis en place 6
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.3. Alimentation des volailles 6
5.4. Élevage 6
5.4.1. Provenance des volailles 6
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 6
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 6
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 7
5.4.3.1. Aménagement et utilisation du parcours 7
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 7
5.4.5. Enlèvement de la bande 7
5.4.6. Ramassage et transport 7
5.5. Abattage 8
5.5.1. Attente avant abattage 8
5.5.2. Abattage 8
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 8
5.5.4. Ressuage des carcasses 8
5.6. Conditionnement des volailles entières 8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 8
5.9. Préparations de viande de volaille 8
5.10. Surgélation 8
6. Etiquetage 8
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 8
Annexe 1 : Plan d'alimentation 9

1. NOM DU DEMANDEUR

Groupement de Qualité des Volailles Fermières de l'Ardèche (GQVFA)
Z.A. Le Flacher
07340 FELINES
Tél : 04 75 34 59 06
Email : odg.gqvfa@ldc.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DES PRODUITS

3.1. Présentation des produits

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit Label Rouge	Produit courant
Poids minimum des œufs à couver	50 g minimum	Pas d'exigences particulières
Quantité de céréales en engraissement	Chaque formule contient 80% minimum de céréales et produits dérivés	Pas d'exigences particulières
Parcours	30 arbres minimum	Pas d'exigences particulières

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées sont les suivantes :

- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 80% de céréales minimum
- Fermier – élevé en plein air

La chair des volailles doit être ferme, avec une tenue à l'os plus marquée, une intensité de goût plus forte que le produit courant et avec une coloration de la chair plus foncée que le produit courant.

4. TRAÇABILITE

Etape	Document de référence	Mentions
Accouvage	Certificat d'origine et/ou bon de livraison	Date de naissance Date de livraison Nombre d'oisillons livrés Parquet d'origine Destination des oisillons
Fabricants d'aliments	Bon de livraison	Quantité livrée Coordonnées éleveur Date de livraison Silo livré N° lot élevage
Elevage	Certificat d'origine	Coordonnées éleveur Nom du couvoir Date de naissance des poussins Nombre d'oisillons N° de lot élevage INUAV et n° bâtiment Souche mise en place N° du label
	Fiche élevage	Coordonnées éleveur INUAV et n° bâtiment Fournisseur et aliment livré, stock Nombre d'oisillons mis en place Traitements effectués Mortalité journalière et causes Date d'accès au parcours Pesées Date prélèvement salmonelles
	Fiche ICA	Coordonnées éleveur, OP, couvoir, aliment, vétérinaire sanitaire INUAV et n° bâtiment Traitements effectués Mortalité Pesées Date et résultat prélèvement salmonelles Date abattage Abattoir destinataire
Organisation de production	Liste des élevages Liste des fournisseurs	Identification des éleveurs Surface des bâtiments Surface des parcours Identification des fournisseurs
Transport	Bon d'enlèvement des volailles	Coordonnées éleveur N° lot élevage

		N° label N° bâtiment Date et heures enlèvement et arrivée abattoir Quantité et poids enlevé Heure de mise à jeun
Abattage	Fiche d'abattage	Date abattage Heure début et fin abattage Identification éleveur INUAV et n° bâtiment N° lot élevage Age du lot Résultat salmonelle Type, nombre, poids vifs des volailles N° lot abattoir Nombre et poids abattus/saisis/étouffés
Ressuage	Etiquette chariot Registre ressuage	Type de volailles (effilé, PAC, pour la découpe) Date abattage Heure entrée et sortie ressuage N° lot abattoir Identification éleveur, n° bâtiment Nombre de volailles Poids du chariot
Découpe	Etiquette bac découpe Registre découpe	Date abattage Nom éleveur et n° bâtiment Date de découpe Type et nombre volailles Nombre volailles découpées et déclassées, saisies
Conditionnement	Etiquette UVC Registre conditionnement	Type produit, n° label Logo Caractéristiques certifiées Adresse OC Nom et adresse ODG Poids Nombre pièces Estampille sanitaire Lieu d'abattage Date abattage Date conditionnement

La traçabilité ascendante et descendante est assurée informatiquement.

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de productions communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulet à pattes jaunes cou nu » du répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect de la charte de qualité du Syndicat National des Accouveurs (SNA)	Les couvoirs doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la charte de qualité du syndicat national des accouveurs (SNA).
S3 Cf. C6	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S5 Cf. C9	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et de produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 80%**

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Caractéristiques du bâtiment d'élevage	- Sol régulier et dur - Panneaux isolants intacts - Soubassement des murs recouvert d'un enduit lisse
S7	Eclairement de l'intérieur du bâtiment	L'éclairement naturel du bâtiment doit permettre de lire même si toutes les issues sont fermées (trappes, extraction air…).
S8	Ventilation et maîtrise de l'ambiance dans le bâtiment	La ventilation des bâtiments est statique. Afin d'améliorer le bien-être des animaux en cas de forte chaleur, l'éleveur peut augmenter la circulation de l'air dans le bâtiment en installant des systèmes permettant de créer de la vitesse d'air.

5.4.3. Parcours

5.4.3.1. Aménagement et utilisation du parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9 **Cf. C48**	**Aménagement des parcours**	**Le parcours est herbeux et ombragé, entretenu (pas de stockage de matériel, pas de trou d'eau permanent).** **Le parcours doit comporter 30 arbres, taillis, bosquets, haies, arbustes minimums. Des aménagements naturels composés de 10 arbres ou arbustes, sous forme de haie ou de bosquets, etc. sont implantés près des trappes (10-15 m) pour favoriser la sortie des volailles et l'utilisation du parcours.**

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de productions spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Identification des lots sur les quais	Les lots doivent être séparés physiquement avec un espacement de 1,5 mètres minimum sur les quais d'attente.

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Conditions d'échaudage et de plumaison	51° C +/- 1° C

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

	Point à contrôler	Valeur-cible
S12	Durée du ressuage	2 h 30 minimum

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ETIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Démarrage		**Engraissement***	
		Du 1er jour au 28ème jour		*Du 29ème jour à l'abattage*	
		Limites d'incorporation			
	Matière première	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés	Cf. liste CPC	50% minimum		80% minimum	
	Maïs	5	75	5	80
	Blé	5	60	5	70
	Triticale	0	45	0	60
	Sorgho	0	30	0	50
	Orge	0	20	0	25
Dont produits dérivés de céréales	Cf. liste CPC	15% maximum en poids du total de la formule d'aliment			
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Cf. liste CPC	0	20	0	30
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. liste CPC	0	20	0	30
Tubercules et racines, et produits dérivés	Cf. liste CPC	0	0	0	0
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. liste CPC	0	0	0	0
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. liste CPC	0	0	0	0
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. liste CPC	0	0	0	0
Produits laitiers et produits dérivés	Cf. liste CPC	0	0	0	0
Minéraux et produits dérivés	Cf. liste CPC	1	10	1	10
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés	Cf. liste CPC	0	1	0	1
Divers	Cf. liste CPC	0	5	0	5

**Période d'engraissement (de l'arrêt du démarrage à l'abattage)*