

## Cahier des charges du label rouge n° LA 14/77 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air »

### Caractéristiques certifiées :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80% de céréales 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 justifiant la qualité supérieure .....</b>           | <b>3</b> |
| <b>4. traçabilité .....</b>   | <b>4</b> |
| <b>5. Méthode d'obtention.....</b>                                    | <b>5</b> |
| <b>5.1. Schéma de vie .....</b>                                       | <b>5</b> |
| <b>5.2. Multiplication / Accoupage.....</b>                           | <b>5</b> |
| <b>5.2.1. Oisillons mis en place.....</b>                             | <b>5</b> |
| <b>5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>           | <b>5</b> |
| <b>5.3. Alimentation des volailles .....</b>                          | <b>6</b> |
| <b>5.4. Élevage .....</b>   | <b>6</b> |
| <b>5.5. Abattage .....</b>  | <b>6</b> |
| <b>5.6. Conditionnement des volailles entières .....</b>              | <b>6</b> |
| <b>5.7. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>             | <b>6</b> |
| <b>5.8. Abats et conditionnement des abats crus.....</b>              | <b>6</b> |
| <b>5.9. Préparations de viandes de volaille .....</b>                 | <b>6</b> |
| <b>5.10. Surgélation.....</b>   | <b>6</b> |
| <b>6. Étiquetage .....</b>  | <b>6</b> |
| <b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b> | <b>6</b> |
| <b>Annexe 1 : plan d'alimentation.....</b>                            | <b>7</b> |

## **1. NOM DU DEMANDEUR**

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)  
Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX  
Téléphone : 05.58.85.45.05  
Courriel : [qualite@landes.chambagri.fr](mailto:qualite@landes.chambagri.fr)

## **2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE**

« Dinde de Noël fermière élevée en plein air »

## **3. DESCRIPTION DU PRODUIT**

### **3.1. Présentation du produit**

Les produits Label Rouge sont issus d'une dinde, fermière élevée en plein air, abattue à 150 jours minimum.

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

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

### **3.2. Comparaison avec le produit courant**

*Cf. conditions de production communes*

### **3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure**

Les caractéristiques certifiées sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80% de céréales minimum.

#### 4. TRAÇABILITE

| Etape  | Nom du document   | Enregistrement  |
|--|---|---|
| Multiplication<br>(identification du troupeau) | Certificat d'origine<br>Fiche d'élevage<br>Transfert                            | Coordonnées (nom et adresse), numéro de certificat d'origine, croisement, quantité d'oisillons livrés, date d'éclosion<br>Numéro du troupeau à la MEP à 1 jour<br>Fiche de collecte   |
| Accoupage                                      | Certificat d'origine<br>Cahier de couvoir                                       | Coordonnées (nom et adresse), numéro de certificat d'origine, croisement, quantité d'oisillons livrés, date d'éclosion<br>Identification des œufs par parquet, code troupeau et jour de ponte, identification chariots et casiers d'éclosion, tri, vaccination, sexage et mise en caisse par lot  |
| Fabrication d'aliment                          | Bons de livraison et étiquettes   | Nom de l'aliment, quantités   |
| Elevage  | Certificat d'Origine (CO)   | Numéro de CO  |
|  | Fiche sanitaire d'élevage<br>Bons d'enlèvements partiels (BEP)                  | Mortalité, comptabilité entrées / sorties<br>Nom / code éleveur, n° de CO, code du label, nombre de volailles enlevées, nombre de cages pleines, date et heure de l'enlèvement.   |
| Transfert                                      | CO, BEP   | idem  |
| Abattage, découpe                              | Fiche d'abattage /<br>fiche de lot<br><br>Si cession :<br>Certificat de Cession | Codification des lots abattus : numéro de traçabilité du lot abattu ou abattu et découpé, abattage par série entière, identification des lots sur la chaîne et sur chariots de ressuage.<br>Nom et adresse de l'éleveur, nombre de volailles enlevées, date et heure d'enlèvement, date et heure de début d'abattage, date et heure de découpe<br>Numéro de traçabilité du lot de pièces entières<br>Numéro de traçabilité du lot découpé<br>Nom et adresse de l'abattoir, nom et adresse de l'éleveur, date et heure d'abattage, nombre de carcasses cédées) |
| Préparation de viande de volailles             | Fiches recettes   | Date de fabrication<br>Références du lot<br>Références ingrédients<br>Nombre/poids de produits étiquetés  |
| Conditionnement /<br>Etiquetage                | Fiche de lot /<br>certificat de cession   | Numéro de traçabilité du lot entier/ découpe.<br>Etiquettes utilisées<br>Etat de fabrication  |
| Surgélation                                    | Fiche de surgélation  | Nom et adresse de l'éleveur, poids et nombre de carcasses et/ou des morceaux entrés en surgélation, date et heure de surgélation, numéro de lot   |
| Expédition                                     | Identification des colis  | Nom et quantités, abattoir ou découpe et/ou atelier de surgélation  |
| Présentation à la vente                        | Étiquette numérotée   | Numéro de lot de produit fini sur l'étiquette apposée sur le produit  |

## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Multiplication / Accoupage

#### 5.2.1. Oisillons mis en place

| N° | Point à contrôler                                 | Valeur-cible   |
|----|---|--|
| S1 | Conformité du croisement avec le produit terminal | Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Dinde de Noël » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles Label Rouge.   |
| S2 | Caractéristiques des poussins                     | Les dindonneaux fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- vivacité,</li> <li>- aspect du duvet : soyeux et lisse,</li> <li>- absence de tare constitutionnelle,</li> <li>- ombilic cicatrisé,</li> <li>- poids moyen des poussins livrés supérieur à 45 g,</li> <li>- absence de signe pathologique.</li> </ul> |

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

| N°                    | Point à contrôler  | Valeur-cible   |
|-----------------------|--|--|
| <b>S3</b><br>(Cf. C6) | <b><u>Poids minimum des œufs à couver</u></b>                                | <b><u>65 grammes</u></b>   |
| S4                    | Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver | <p>Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum.</p> <p>Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids minimum sont les suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) suivi des dindes depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ;</li> <li>2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet)</li> <li>3) contrôle visuel des OAC (œufs à couver), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.</li> </ol> |

### 5.3. Alimentation des volailles

| N°             | Point à contrôler   | Valeur-cible   |
|----------------|---|--|
| S6             | Respect du plan d'alimentation                                      | Cf. annexe 1   |
| S7<br>(Cf. C9) | <b><u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u></b> | <b><u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.</u></b> |

### 5.4. Élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.5. Abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 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 viandes de volaille

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

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

*Cf. Conditions de production communes*

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

| Catégories de matières premières  | Matières premières          | Démarrage                   |           |   |           | Engraissement      |           |
|---|-----------------------------|-----------------------------|-----------|---|-----------|--------------------|-----------|
|   |                             | 0 au 28 <sup>ème</sup> jour |           | 29 <sup>ème</sup> au 63 <sup>ème</sup> jour |           | Jusqu'à l'abattage |           |
|   |                             | Taux min.                   | Taux max. | Taux min.                                   | Taux max. | Taux min.          | Taux max. |
| Grains de céréales et produits dérivés  |                             | <b>50% minimum</b>          |           | <b>80% minimum*</b>                         |           |                    |           |
|   | Maïs                        | 10%                         | 80%       | 15%   | 80%       | 20%                | 80%       |
|   | Blé                         | -                           | 40%       | -   | 55%       | -                  | 70%       |
|   | Autres céréales             | -                           | 40%       | -   | 50%       | -                  | 60%       |
| Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés  | Graines                     | -                           | 10%       | -   | 10%       | -                  | 10%       |
|   | Huile                       | -                           | 6%        | -   | 6%        | -                  | 6%        |
|   | Tourteaux                   | -                           | 65%       | -   | 50%       | -                  | 40%       |
| Graines de légumineuses et produits dérivés   | Féveroles, lupin doux, pois | -                           | 25%       | -   | 25%       | -                  | 30%       |
| Tubercules et racines et produits dérivés   | Cf. CPC                     | -                           | 10%       | -   | 10%       | -                  | 10%       |
| Autres graines et fruits et produits dérivés  | Cf. CPC                     | -                           | 3%        | -   | 3%        | -                  | 3%        |
| Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés  | Cf. CPC                     | -                           | 6%        | -   | 15%       | -                  | 15%       |
| Autres plantes, algues et produits dérivés  | Cf. CPC                     | -                           | 3%        | -   | 3%        | -                  | 3%        |
| Produits laitiers et produits dérivés   | Cf. CPC                     | -                           | -         | -   | -         | -                  | -         |
| Minéraux et produits dérivés  | Cf. CPC                     | 1%                          | 5%        | 1%  | 5%        | 1%                 | 5%        |
| Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés | Cf. CPC                     | -                           | 1%        | -   | 1%        | -                  | 1%        |
| Divers  | Cf. CPC                     | -                           | 5%        | -   | 5%        | -                  | -         |

\* La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 80% de grains de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée