JORF du 16 mai 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-21

Cahier des charges du label rouge n° LA 08/80 « Poulet blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

1- Fermier - élevé en plein air
2- Durée d'élevage 81 jours minimum
3- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75% de céréales minimum
ou
3 bis- Alimenté avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 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 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 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 7
5.5.1. Attente avant abattage 7
5.5.2. Abattage 8
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 8
5.5.4. Ressuage 8
5.6. Conditionnement des volailles entières 8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 8
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 9
5.9. Préparations de viande de volailles 9
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 9
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 9
5.10. Surgélation 9

6. Étiquetage 9

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation 10

Annexe 2 : Procédé d'abattage rituel (Cacher) 12

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
Courriel : info@syvofa.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en plein air »

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.

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

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

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
Age minimal d'accès au parcours	35ème jour	Pas d'exigences

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

1. Fermier - élevé en plein air
2. Durée d'élevage 81 jours minimum

La 3e caractéristique certifiée communicante est retenue parmi les 2 options suivantes, selon la formule d'aliments utilisée :

3. Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

ou

3 bis- Alimenté avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

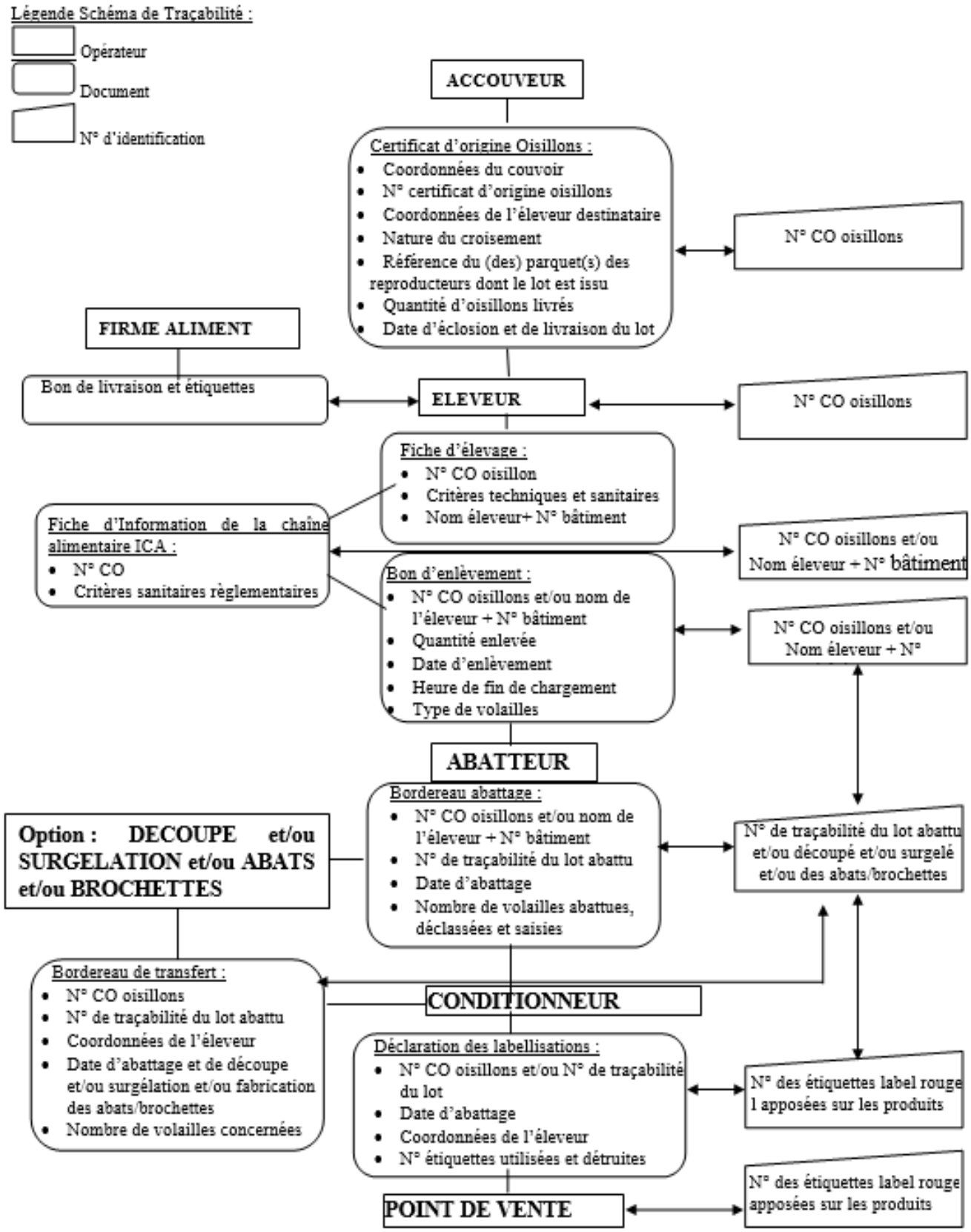
La qualité supérieure de la viande repose sur les caractéristiques principales suivantes :

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

4. TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1 (cf. C3)	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	L'ensemble des documents doit être conservé au niveau de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG, à chaque étape, **pendant une période de 3 ans.**
S2	Respect de la notion de lot en élevage	Un lot est un ensemble de volailles élevées dans le même bâtiment, par le même éleveur, mis en place à la même date.
S3	Réalisation d'un état de rapprochement	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. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes blanches non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production Label Rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5 (Cf. C11)	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5%.**
S6	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. 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 intérieur du bâtiment	Le matériel est en état de fonctionnement.

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
S10	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S11	Tenue des abords des bâtiments	Les abords doivent être propres et non encombrés.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12 (Cf. C46)	**Age minimal d'accès au parcours**	**35ème jour**

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. 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 (si l'éleveur possède plusieurs bâtiments).

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15 (Cf. C66)	Conditions de saignée **(durée de la saignée)**	La saignée est la plus complète possible. **Sa durée est de 1 minute 20 secondes minimum.**
S16	Cas de l'abattage rituel	*Cf annexe 2*

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	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).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Ordonnancement des lots à découper	Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots.
S19	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).

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volailles

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.10. 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

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

Catégorie de matières premières / matières premières	**Démarrage**	**Période d'engraissement**	
		CROISSANCE	**FINITION**
	Du 1er jour au 28ème jour max.	**Du 29ème jour au 70ème jour max.**	**Du 71ème jour à abattage**
Limites d'incorporation (%)			
Grains de céréales et produits dérivés			
Blé	0-50	0-50	0-60
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
Autres céréales	0-15	0-15	0-20
Total « grains de céréales et produits dérivés »	**50% minimum**	**75 % minimum en moyenne pondérée**	
Total produits dérivés (1) dont taux maximum est limité à 15% de l'ensemble « grains de céréales et produits dérivés » :	**0-7,5(1)**	**0-11,25(1)**	**0-11,25 (1)**
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés			
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
Graines de légumineuses et produits dérivés			
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
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés			
Cf. CPC (2)	0-5	0-5	0-5
Tubercules, racines et produits dérivés ; Autres plantes, algues et produits dérivés			
Cf. CPC(2)	0-3	0-3	0-3

Catégorie de matières premières / matières premières	Démarrage	Période d'engraissement	
		CROISSANCE	FINITION
	Du 1er jour au 28ème jour max.	Du 29ème jour au 70ème jour max.	Du 71ème jour à abattage
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
Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre (3)	0	0	5-10

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

(2) Conditions de production communes

(3) La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%) » n'est autorisée sur l'étiquetage que si les produits laitiers représentent au moins 5% en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de finition sur les 14 derniers jours au moins.

Annexe 2 : Procédé d'abattage rituel (Cacher)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16-1	Conditions de saignée	Manuelle Elle doit être la plus complète possible
S16-2	Conditions d'échaudage et de plumaison	Absence d'échaudage Plumaison à sec
S16-3	Conditions de trempage	Les volailles passent dans un bac de trempage contenant de l'eau réfrigérée à une température maximale de 20°C
S16-4	Durée de trempage	30 min +/- 5min
S16-5	Conditions de salage	Manuel La qualité du salage est contrôlée visuellement par le surveillant
S16-6	Durée de salage	1h+/- 10 min
S16-7	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.
S16-8	Durée de dessalage	1 minute et 30 secondes minimum
S16-9	Délai d'entrée en ressuyage	L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 2h45 après l'accrochage des volailles
S16-10	Durée de ressuage	Minimum 1 heure
S16-11	Température des volailles sortie ressuage	Les animaux ressués doivent sortir à une température ≤ 4°C à cœur

JORF du 16 mai 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-21

Cahier des charges du label rouge n° LA 08/84 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

ou

3 bis- Alimentée avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 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 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 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 7
5.5.1. Attente avant abattage 7
5.5.2. Abattage 8
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 8
5.5.4. Ressuage 8
5.6. Conditionnement des volailles entières 8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 8
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 9
5.9. Préparations de viande de volailles 9
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 9
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 9
5.10. Surgélation 9

6. Étiquetage 9

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation 10

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
Courriel : info@syvofa.com

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 à croissance lente, fermière élevée en plein air, abattue à 140 jours minimum.

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

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

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
Age maximal d'accès au parcours	7 semaines	Elevage en claustration, sans accès à un parcours extérieur

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

1. Fermière - élevée en plein air
2. Durée d'élevage 140 jours minimum

La 3e caractéristique certifiée communicante est retenue parmi les 2 options suivantes, selon la formule d'aliments utilisée :

3. Alimentée avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75% de céréales minimum

ou

3bis. Alimentée avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

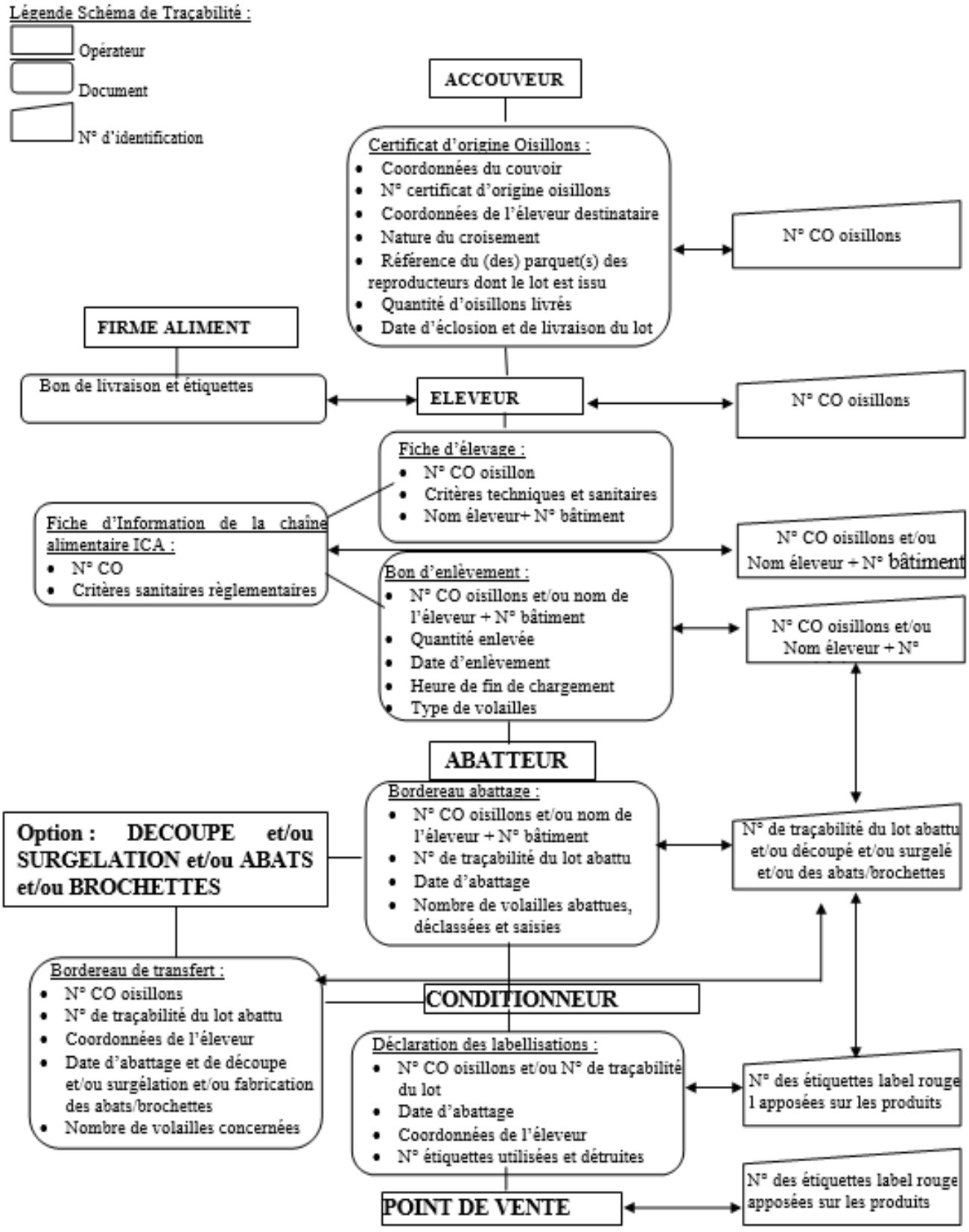
La qualité supérieure de la viande repose sur les caractéristiques principales suivantes :

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

4. TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1 cf. C3)	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	L'ensemble des documents doit être conservé au niveau de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG, à chaque étape, **pendant une période de 3 ans.**
S2	Respect de la notion de lot en élevage	Un lot est un ensemble de volailles élevées dans le même bâtiment, par le même éleveur, mis en place à la même date.
S3	Réalisation d'un état de rapprochement	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. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Dinde à plumage noir et peau blanche » ou « Dinde à plumes bronze et peau blanche » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production Label Rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5 (Cf. C11)	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5%.**
S6	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. 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 intérieur du bâtiment	Le matériel est en état de fonctionnement.

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
S10	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S11	Tenue des abords des bâtiments	Les abords doivent être propres et non encombrés.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20 (Cf. C46)	**Age maximal d'accès au parcours**	**7 semaines**

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. 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 (si l'éleveur possède plusieurs bâtiments).

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15 (Cf.C66)	Conditions de saignée **(durée de la saignée)**	La saignée est la plus complète possible. **Sa durée est de 1 minute 20 secondes minimum.**

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	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).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Ordonnancement des lots à découper	Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots.
S19	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).

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volailles

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.10. 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

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

Catégories de matières premières / matières premières	**1ière période de DEMARRAGE**	**2ième période de DEMARRAGE**	**ENGRAISSEMENT**
	Du 1er au 28ème jour max.	**Du 29ème jour au 63ème jour max.**	**Du 64ème jour à l'abattage**
Limites d'incorporation (%)			
Grains de céréales et produits dérivés			
Blé	0-50	0-60	0-60
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
Autres céréales	0-15	0-15	0-20
Total « grains de céréales et produits dérivés »	**30% minimum**	**50% minimum**	**75 % minimum en moyenne pondérée**
Total produits dérivés (1) dont taux maximum est limité à 15% de l'ensemble « grains de céréales et produits dérivés » :	**0-7,5(1)**	**0-11,25(1)**	**0-11,25 (1)**
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 cuite	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
Lentille	0-5	0-10	0-10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés			
Cf. CPC (2)	0-5	0-5	0-5

Catégories de matières premières / matières premières	1ière période de DEMARRAGE	2ième période de DEMARRAGE	ENGRAISSEMENT
	Du 1er au 28ème jour max.	Du 29ème jour au 63ème jour max.	Du 64ème jour à l'abattage
Tubercules, racines et produits dérivés ; Autres plantes, algues et produits dérivés			
Cf. CPC(2)	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	0-2	0-2	0-2
Phosphate (Bicalcique, Monobicalcique, Monocalcique...)	0-3	0-2	0-2
Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre (3)	0	0	5-10

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

(2) Conditions de production communes

(3) La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%) » n'est autorisée sur l'étiquetage que si les produits laitiers représentent au moins 5% en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de finition sur les 14 derniers jours au moins.

JORF du 16 mai 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-21

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/86 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

1- Fermier - élevé en plein air
2- Durée d'élevage 81 jours minimum
3- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75% de céréales minimum
ou
3 bis - Alimenté avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 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 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 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 7
5.5.1. Attente avant abattage 7
5.5.2. Abattage 8
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 8
5.5.4. Ressuage 8
5.6. Conditionnement des volailles entières 8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 8
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 9
5.9. Préparations de viande de volailles 9
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 9
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 9
5.10. Surgélation 9

6. Étiquetage 9

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation 10

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
Courriel : info@syvofa.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air »

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.

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

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

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
Age minimal d'accès au parcours	35ème jour	Pas d'exigences

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

1. Fermier - élevé en plein air
2. Durée d'élevage 81 jours minimum

La 3e caractéristique certifiée communicante est retenue parmi les 2 options suivantes, selon la formule d'aliments utilisée :

3. Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

ou

3bis. Alimenté avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

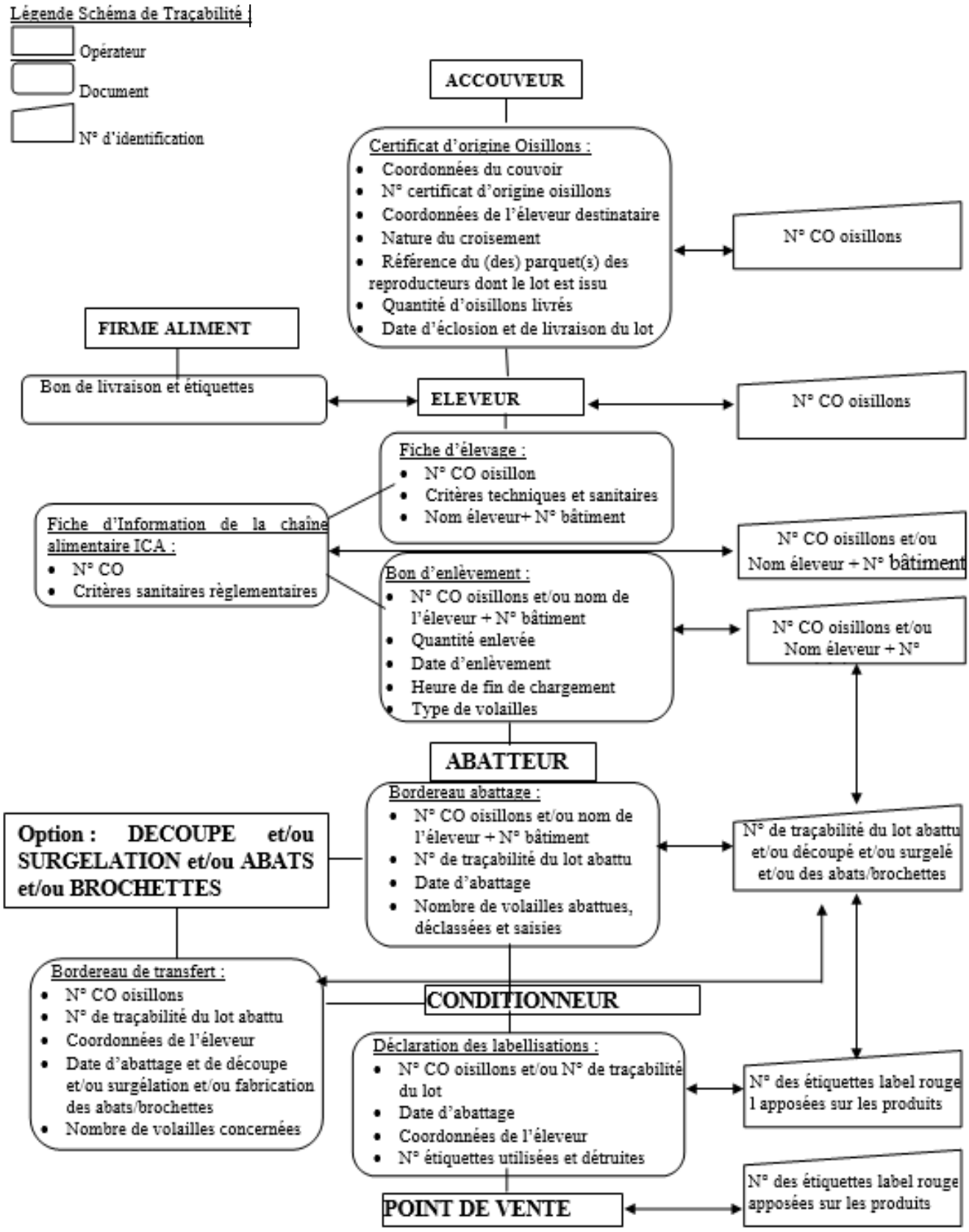
La qualité supérieure de la viande repose sur les caractéristiques principales suivantes :

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

4. TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1 (cf. C3)	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	L'ensemble des documents doit être conservé au niveau de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG, à chaque étape, **pendant une période de 3 ans**
S2	Respect de la notion de lot en élevage	Un lot est un ensemble de volailles élevées dans le même bâtiment, par le même éleveur, mis en place à la même date.
S3	Réalisation d'un état de rapprochement	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. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles Label Rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5 (cf C11)	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5%.**
S6	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. 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 intérieur du bâtiment	Le matériel est en état de fonctionnement.

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
S10	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S11	Tenue des abords des bâtiments	Les abords doivent être propres et non encombrés.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12 (cf. C46)	**Age minimal d'accès au parcours**	**35ème jour**

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. 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 (si l'éleveur possède plusieurs bâtiments).

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15 (cf. C66)	Conditions de saignée **(durée de la saignée)**	La saignée est la plus complète possible. **Sa durée est de 1 minute 20 secondes minimum.**

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	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).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Ordonnancement des lots à découper	Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots.
S19	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).

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volailles

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.10. 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

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

Catégorie de matières premières / matières premières	**Démarrage**	**Période d'engraissement**	
		Croissance	**Finition**
	Du 1er jour au 28ème jour max.	**Du 29ème jour au 70ème jour max.**	**Du 71ème jour à abattage**
Limites d'incorporation (%)			
Grains de céréales et produits dérivés			
Blé	0-50	0-50	0-60
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
Autres céréales	0-15	0-15	0-20
Total « grains de céréales et produits dérivés »	**50% minimum**	**75 % minimum en moyenne pondérée**	
Total produits dérivés (1) dont taux maximum est limité à 15% de l'ensemble « grains de céréales et produits dérivés » :	**0-7,5(1)**	**0-11,25(1)**	**0-11,25 (1)**
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés			
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
Graines de légumineuses et produits dérivés			
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
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés			
Cf. CPC (2)	0-5	0-5	0-5
Tubercules, racines et produits dérivés ; Autres plantes, algues et produits dérivés			
Cf. CPC(2)	0-3	0-3	0-3

Catégorie de matières premières / matières premières	Démarrage	Période d'engraissement	
		Croissance	Finition
	Du 1er jour au 28ème jour max.	Du 29ème jour au 70ème jour max.	Du 71ème jour à abattage
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
Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre (3)	0	0	5-10

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

(2) Conditions de production communes

(3) La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%) » n'est autorisée sur l'étiquetage que si les produits laitiers représentent au moins 5% en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de finition sur les 14 derniers jours au moins.

JORF du 16 mai 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-21

Cahier des charges du label rouge n° LA 09/87 « Pintade fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

ou

3 bis. Alimentée avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%)

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant de 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 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 7
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 7
5.4.4.1. Recours à des pratiques spécifiques 7
5.4.5. Enlèvement de la bande 7
5.4.6. Ramassage et transport 7
5.5. Abattage 7
5.5.1. Attente avant abattage 7
5.5.2. Abattage 8
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 8
5.5.4. Ressuage 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 volailles 9
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 9
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 9
5.10. Surgélation 9

6. Étiquetage 9

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation 10

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
Courriel : info@syvofa.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Pintade fermière élevée en plein air »

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.

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

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

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

3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

1. Fermière - élevée en plein air
2. Durée d'élevage 94 jours minimum

La 3e caractéristique certifiée communicante est retenue parmi les 2 options suivantes, selon la formule d'aliments utilisée :

3. Alimentée avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

ou

3bis. Alimentée avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

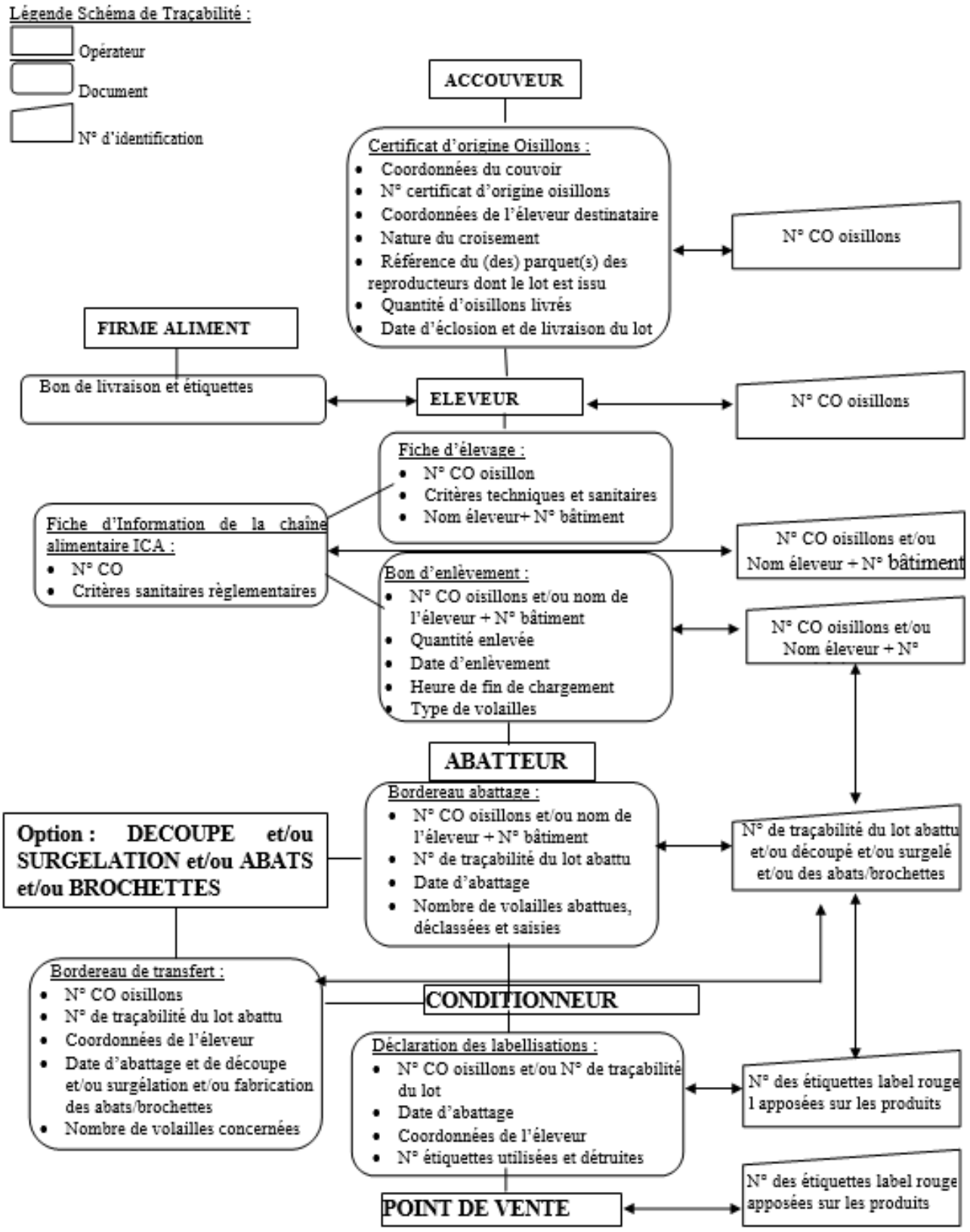
La qualité supérieure de la viande repose sur les caractéristiques principales suivantes :

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

4. TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1 (cf. C3)	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	L'ensemble des documents doit être conservé au niveau de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG, à chaque étape, **pendant une période de 3 ans.**
S2	Respect de la notion de lot en élevage	Un lot est un ensemble de volailles élevées dans le même bâtiment, par le même éleveur, mis en place à la même date.
S3	Réalisation d'un état de rapprochement	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. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Pintade »dans le répertoire des croisements utilisables pour la production Label Rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5 (Cf. C11)	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5%.**
S6	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. 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 intérieur du bâtiment	Le matériel est en état de fonctionnement.

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
S10	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S11	Tenue des abords des bâtiments	Les abords doivent être propres et non encombrés.

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Recours à des pratiques spécifiques

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Recours à des pratiques spécifiques	Lorsqu'elles sont élevées en volière, l'éjointage des pintades est interdit.

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
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 (si l'éleveur possède plusieurs bâtiments).

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15 (Cf. C66)	Conditions de saignée **(durée de la saignée)**	La saignée est la plus complète possible. **Sa durée est de 1 minute 20 secondes minimum.**

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	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).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Ordonnancement des lots à découper	Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots.
S19	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).

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volailles

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.10. 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

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

Catégorie de matières premières / matières premières	**Démarrage**	**Période d'engraissement**	
		Croissance	**Finition**
	Du 1er jour au 28ème jour max.	**Du 29ème jour au 70èmejour max.**	**Du 71ème jour à abattage**
Limites d'incorporation (%)			
Grains de céréales et produits dérivés			
Blé	0-50	0-50	0-60
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
Autres céréales	0-15	0-15	
Total « grains de céréales et produits dérivés »	**50% minimum**	**75 % minimum en moyenne pondérée**	
Total produits dérivés [(1)] dont taux maximum est limité à 15% de l'ensemble « grains de céréales et produits dérivés » :	**0-7,5[(1)]**	**0-11,25[(1)]**	**0-11,25 [(1)]**
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés			
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
Total « tourteaux »	**0-40**	**0-30**	**0-25**
Graines de légumineuses et produits dérivés			
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
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés			
Cf. CPC [(2)]	0-5	0-5	0-5

Catégorie de matières premières / matières premières	Démarrage	Période d'engraissement	
		Croissance	Finition
	Du 1er jour au 28ème jour max.	Du 29ème jour au 70èmejour max.	Du 71ème jour à abattage
Tubercules, racines et produits dérivés ; Autres plantes, algues et produits dérivés			
Cf. CPC [2]	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
Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre [3]	0	0	5-10

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

[2] Conditions de production communes

[3] La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%) » n'est autorisée sur l'étiquetage que si les produits laitiers représentent au moins 5% en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de finition sur les 14 derniers jours au moins.

JORF du 16 mai 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-21

Cahier des charges du label rouge n° LA 29/88 « Chapon blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

ou

3 bis. Alimenté avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3
2. Dénomination du label rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant de 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 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 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 7
5.5.1. Attente avant abattage 7
5.5.2. Abattage 8
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 8
5.5.4. Ressuage 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 volailles 9
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 9
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 9
5.10. Surgélation 9
6. Étiquetage 9
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9
Annexe 1 : Plan d'alimentation 10

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
Courriel : info@syvofa.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon blanc fermier élevé en plein air »

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.

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

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

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	Claustration complète au minimum 15 jours avant abattage, au plus tôt au 125ème jour	Pas d'exigences

3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

1. Fermier - élevé en plein air
2. Durée d'élevage 150 jours minimum

La 3e caractéristique certifiée communicante est retenue parmi les 2 options suivantes, selon la formule d'aliments utilisée :

3. Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75%de céréales minimum

ou

3bis. Alimenté avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

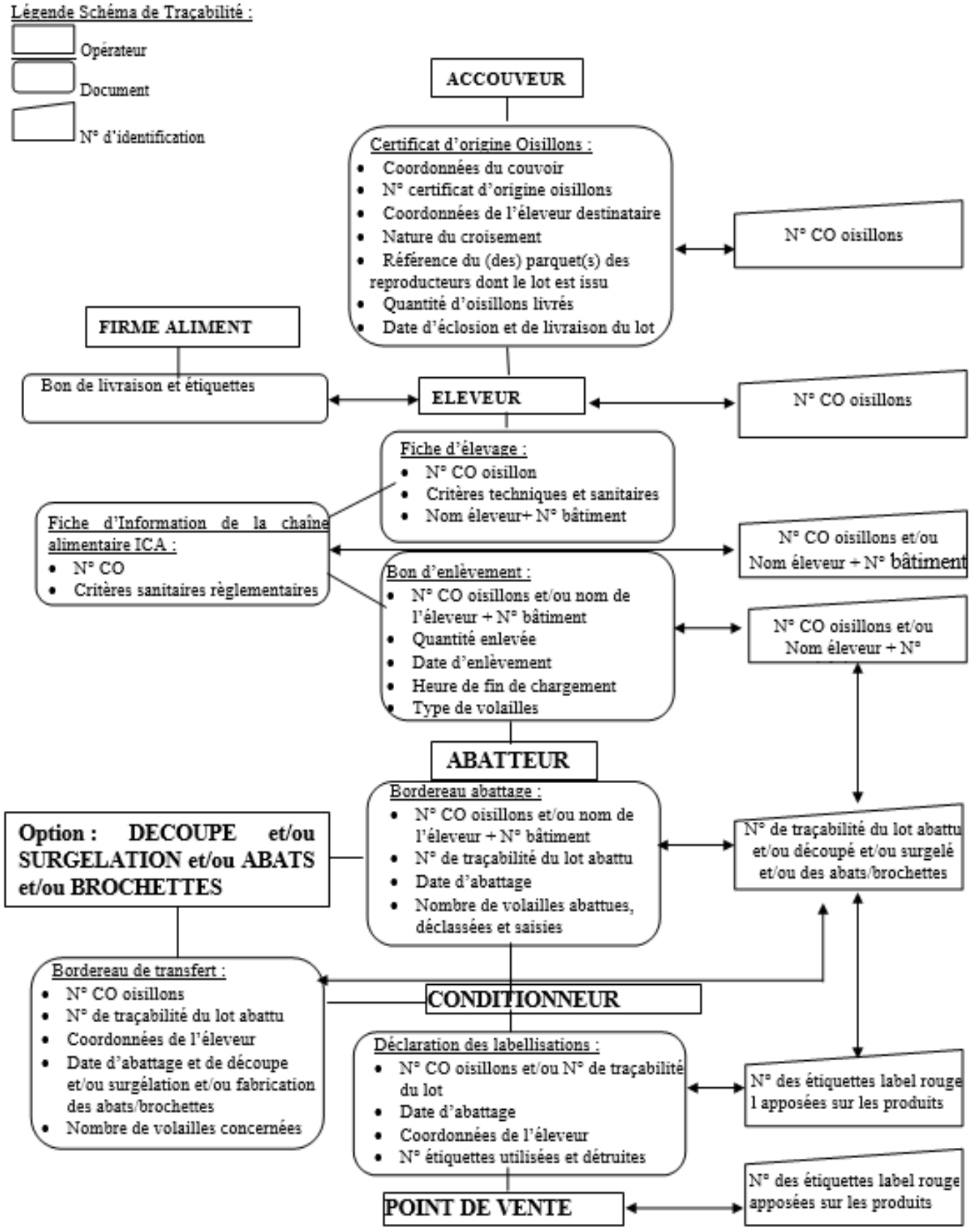
La qualité supérieure de la viande repose sur les caractéristiques principales suivantes :

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

4. TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1 (cf. C3)	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	L'ensemble des documents doit être conservé au niveau de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG, à chaque étape, **pendant une période de 3 ans**
S2	Respect de la notion de lot en élevage	Un lot est un ensemble de volailles élevées dans le même bâtiment, par le même éleveur, mis en place à la même date.
S3	Réalisation d'un état de rapprochement	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. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes blanches non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles Label Rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5 (cf C11)	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5%.**
S6	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. 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 intérieur du bâtiment	Le matériel est en état de fonctionnement.

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
S10	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S11	Tenue des abords des bâtiments	Les abords doivent être propres et non encombrés.

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. 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 (si l'éleveur possède plusieurs bâtiments).

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15 (cf. C66)	Conditions de saignée **(durée de la saignée)**	La saignée est la plus complète possible. **Sa durée est de 1 minute 20 secondes minimum.**

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	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).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Ordonnancement des lots à découper	Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots.
S19	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).

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volailles

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.10. 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

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

Catégorie de matières premières / matières premières	**Démarrage**	**Période d'engraissent**	
		Croissance	**Finition**
	Du 1er jour au 28ème jour max.	**Du 29ème jour jusqu'à 4 semaines avant abattage**	**Pendant les 4 dernières semaines avant abattage**
Limites d'incorporation (%)			
Grains de céréales et produits dérivés			
Blé	0-50	0-60	0-60
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
Autres céréales	0-15	0-15	0-20
Total « grains de céréales et produits dérivés »	**50% minimum**	**75 % minimum en moyenne pondérée**	**80 % minimum en moyenne pondérée**
Total produits dérivés (1) dont taux maximum est limité à 15% de l'ensemble « grains de céréales et produits dérivés » :	**0-7,5(1)**	**0-11,25(1)**	**0-12 (1)**
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés			
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
Graines de légumineuses et produits dérivés			
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

Catégorie de matières premières / matières premières	Démarrage	Période d'engraissent	
		Croissance	Finition
	Du 1er jour au 28ème jour max.	Du 29ème jour jusqu'à 4 semaines avant abattage	Pendant les 4 dernières semaines avant abattage
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés			
Cf. CPC (2)	0-5	0-5	0-5
Tubercules, racines et produits dérivés ; Autres plantes, algues et produits dérivés			
Cf. CPC (2)	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
Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre (3)	0	0	5-10

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

(2) Conditions de production communes

(3) La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%) » n'est autorisée sur l'étiquetage que si les produits laitiers représentent au moins 5% en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de finition sur les 14 derniers jours au moins.

JORF du 16 mai 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-21

Cahier des charges du label rouge n° LA 15/91 « Poularde fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

ou

3 bis. Alimentée avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3
2. Dénomination du label rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant de 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 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 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 7
5.5.1. Attente avant abattage 7
5.5.2. Abattage 8
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 8
5.5.4. Ressuage 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 volailles 9
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 9
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 9
5.10. Surgélation 9
6. Étiquetage 9
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9
Annexe 1 : Plan d'alimentation 10

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
Courriel : info@syvofa.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

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	Claustration complète au minimum 15 jours avant abattage, au plus tôt au 92ème jour	Pas d'exigences

3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

1. Fermière - élevée en plein air
2. Durée d'élevage 120 jours minimum

La 3e caractéristique certifiée communicante est retenue parmi les 2 options suivantes, selon la formule d'aliments utilisée :

3. Alimentée avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

ou

3 bis - Alimentée avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

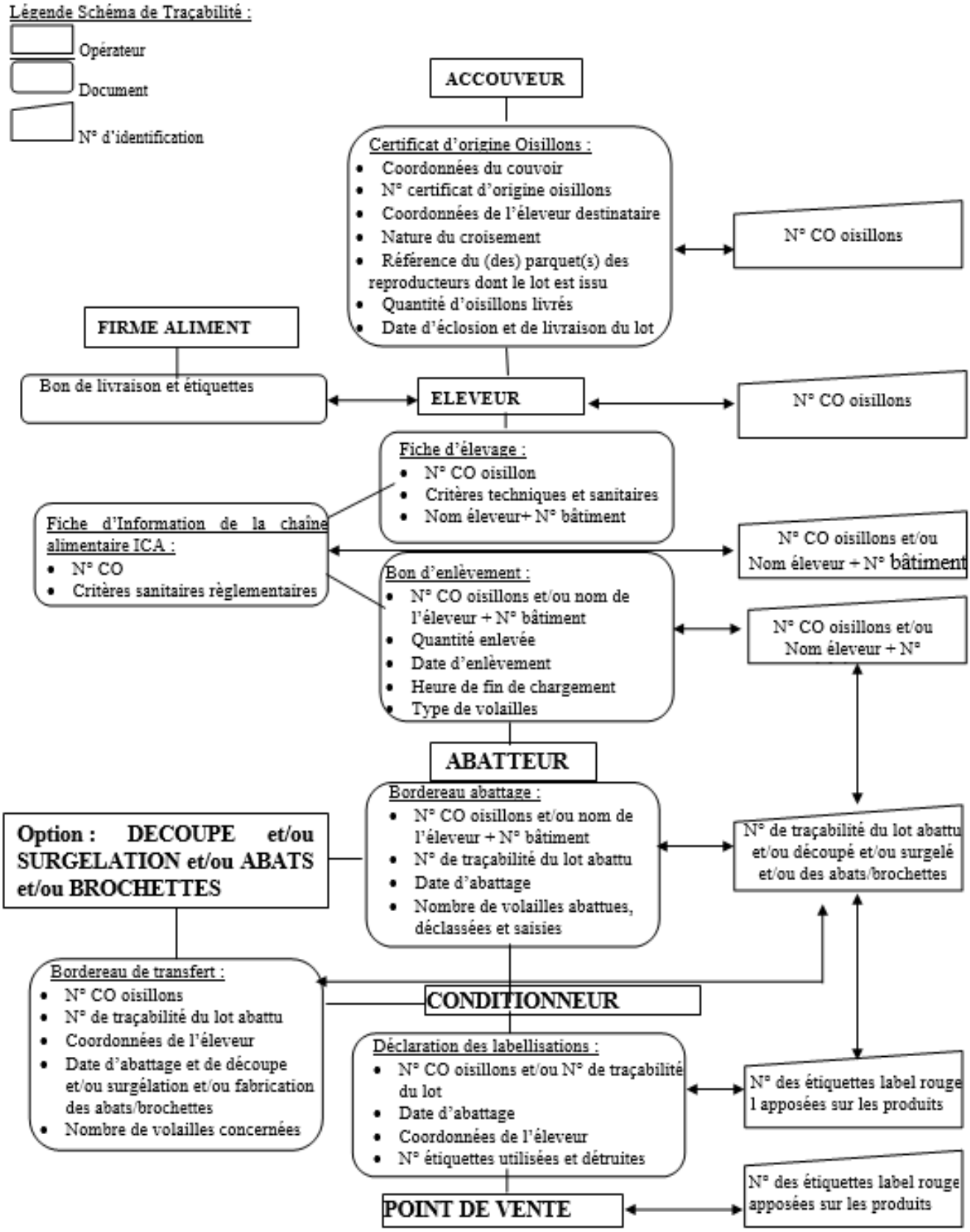
La qualité supérieure de la viande repose sur les caractéristiques principales suivantes :

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

4. TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1 (cf. C3)	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	L'ensemble des documents doit être conservé au niveau de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG, à chaque étape, **pendant une période de 3 ans.**
S2	Respect de la notion de lot en élevage	Un lot est un ensemble de volailles élevées dans le même bâtiment, par le même éleveur, mis en place à la même date.
S3	Réalisation d'un état de rapprochement	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. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes blanches non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles Label Rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5 (cf C11)	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5%.**
S6	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. 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 intérieur du bâtiment	Le matériel est en état de fonctionnement.

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
S10	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S11	Tenue des abords des bâtiments	Les abords doivent être propres et non encombrés.

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. 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 (si l'éleveur possède plusieurs bâtiments).

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15 (cf. C66)	Conditions de saignée **(durée de la saignée)**	La saignée est la plus complète possible. **Sa durée est de 1 minute 20 secondes minimum.**

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	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).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Ordonnancement des lots à découper	Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots.
S19	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).

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volailles

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.10. 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

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

Catégorie de matières premières / matières premières	**Démarrage**	**Période d'engraissement**	
		Croissance	**Finition**
	Du 1er jour au 28ème jour max.	**Du 29ème jour jusqu'au plus tard 2 semaines avant abattage**	**Au plus tard 2 semaines avant abattage**
Limites d'incorporation (%)			
Grains de céréales et produits dérivés			
Blé	0-50	0-60	0-60
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
Autres céréales	0-15	0-15	0-20
Total « grains de céréales et produits dérivés »	**50% minimum**	**75 % minimum en moyenne pondérée**	**80 % minimum en moyenne pondérée**
Total produits dérivés (1) dont taux maximum est limité à 15% de l'ensemble « grains de céréales et produits dérivés » :	**0-7,5(1)**	**0-11,25(1)**	**0-12 (1)**
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés			
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

Catégorie de matières premières / matières premières	Démarrage	Période d'engraissement	
		Croissance	Finition
	Du 1er jour au 28ème jour max	Du 29ème jour jusqu'au plus tard 2 semaines avant abattage	Au plus tard 2 semaines avant abattage
Graines de légumineuses et produits dérivés			
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
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés			
Cf. CPC (2)	0-5	0-5	0-5
Tubercules, racines et produits dérivés ; Autres plantes, algues et produits dérivés			
Cf. CPC (2)	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
Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre (3)	0	0	5-10

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

(2) Conditions de production communes

(3) La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante « Alimentée avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%) » n'est autorisée sur l'étiquetage que si les produits laitiers représentent au moins 5% en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de finition sur les 2 semaines au moins avant abattage.

JORF du 16 mai 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-21

Cahier des charges du label rouge n° LA 18/02 « Chapon jaune fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

ou

3 bis. Alimenté avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3
2. Dénomination du label rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant de 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 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 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 7
5.5.1. Attente avant abattage 7
5.5.2. Abattage 8
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 8
5.5.4. Ressuage 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 volailles 9
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 9
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 9
5.10. Surgélation 9
6. Étiquetage 9
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9
Annexe 1 : Plan d'alimentation 10

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
Courriel : info@syvofa.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon jaune fermier élevé en plein air »

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.

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

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

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	Claustration complète au minimum 15 jours avant abattage, au plus tôt au 125ème jour	Pas d'exigences

3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

1. - Fermier - élevé en plein air
2. Durée d'élevage 150 jours minimum

La 3e caractéristique certifiée communicante est retenue parmi les 2 options suivantes, selon la formule d'aliments utilisée :

3. Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

ou

3bis. Alimenté avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

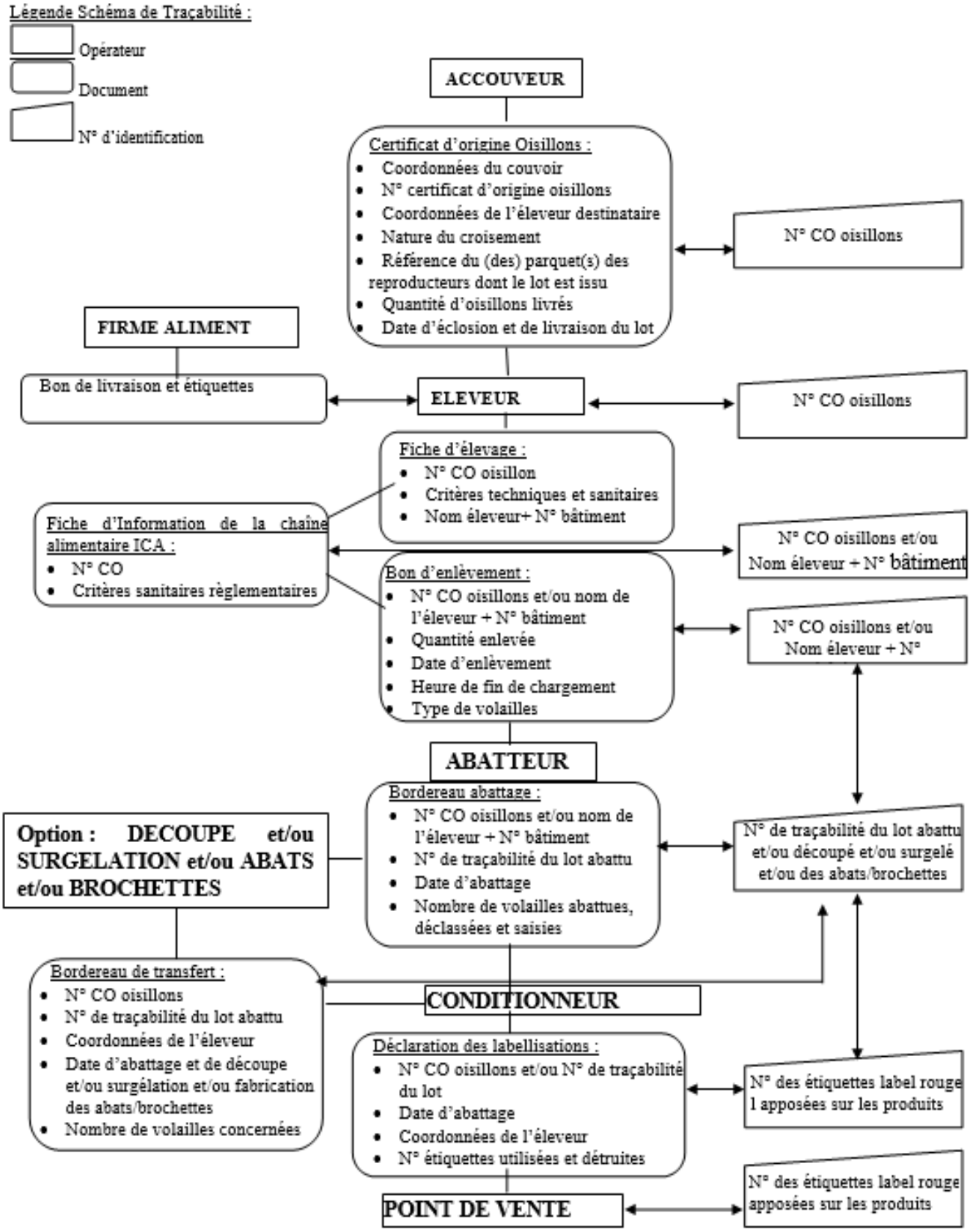
La qualité supérieure de la viande repose sur les caractéristiques principales suivantes :

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

4. TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1 (cf. C3)	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	L'ensemble des documents doit être conservé au niveau de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG, à chaque étape, **pendant une période de 3 ans**
S2	Respect de la notion de lot en élevage	Un lot est un ensemble de volailles élevées dans le même bâtiment, par le même éleveur, mis en place à la même date.
S3	Réalisation d'un état de rapprochement	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. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulets à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles Label Rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5 (cf C11)	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5%.**
S6	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. 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 intérieur du bâtiment	Le matériel est en état de fonctionnement.

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
S10	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S11	Tenue des abords des bâtiments	Les abords doivent être propres et non encombrés.

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. 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 (si l'éleveur possède plusieurs bâtiments).

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15 (cf. C66)	Conditions de saignée **(durée de la saignée)**	La saignée est la plus complète possible. **Sa durée est de 1 minute 20 secondes minimum.**

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	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).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Ordonnancement des lots à découper	Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots.
S19	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).

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volailles

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.10. 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

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

Catégorie de matières premières / matières premières	**Démarrage**	**Période d'engraissement**	
		Croissance	**Finition**
	Du 1er jour au 28ème jour max.	**Du 29ème jour jusqu'à 4 semaines avant abattage**	**Pendant les 4 dernières semaines avant abattage**
Limites d'incorporation (%)			
Grains de céréales et produits dérivés			
Blé	0-50	0-60	0-60
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
Autres céréales	0-15	0-15	0-20
Total « grains de céréales et produits dérivés »	**50% minimum**	**75 % minimum en moyenne pondérée**	**80 % minimum en moyenne pondérée**
Total produits dérivés (1) dont taux maximum est limité à 15% de l'ensemble « grains de céréales et produits dérivés » :	**0-7,5(1)**	**0-11,25(1)**	**0-12 (1)**
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés			
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
Graines de légumineuses et produits dérivés			
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

Catégorie de matières premières / matières premières	Démarrage	Période d'engraissement	
		Croissance	Finition
	Du 1er jour au 28ème jour max.	Du 29ème jour jusqu'à 4 semaines avant abattage	Pendant les 4 dernières semaines avant abattage
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés			
Cf. CPC (2)	0-5	0-5	0-5
Tubercules, racines et produits dérivés ; Autres plantes, algues et produits dérivés			
Cf. CPC (2)	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
Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre (3)	0	0	5-10

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

(2) Conditions de production communes

(3) La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%) » n'est autorisée sur l'étiquetage que si les produits laitiers représentent au moins 5% en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de finition sur les 14 derniers jours au moins.