JORF n°0194 du 15 août 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2024-35

Cahier des charges du label rouge n° LA 12/66 « Poulet blanc fermier élevé en liberté »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en liberté
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales

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 4

4. Traçabilité 4

5. Méthode d'obtention 6

5.1. Schéma de vie 6
5.2. Multiplication / Accouvage 8
5.2.1. Oisillons mis en place 8
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 8
5.3. Alimentation des volailles 8
5.4. Élevage 8
5.4.1. Provenance des volailles 8
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 9
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.4.3. Parcours 9
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 9
5.4.4.1. Conditions particulières liées à un risque sanitaire 9
5.4.4.2. Traitements 10
5.4.4.3. Vide sanitaire 10
5.4.5. Enlèvement de la bande 10
5.4.6. Ramassage et transport 10
5.5. Abattage 10
5.5.1. Attente avant abattage 10
5.5.2. Abattage 10
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 10
5.5.4. Ressuage des carcasses 10
5.6. Conditionnement des volailles entières 10
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 10
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 11
5.9. Préparations de viande de volaille 11
5.10. Surgélation 11

6. Étiquetage 11

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 11

Annexe 1 : Plan d'alimentation 12

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en liberté »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, à peau et pattes blanches, fermier élevé en liberté, abattu à 84 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Perchage	Les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs d'une longueur minimum de 40 mètres linéaires pour 400 m² de bâtiment	Pas d'exigences particulières
Picorage	Présence de grit	Pas d'exigences particulières
Hauteur minimale des trappes	0,40 mètre	Pas d'exigences particulières
Parcours	Illimité avec 4 m² minimum réservés par poulet	Pas d'exigences particulières
Aménagement des parcours	Au minimum 30 arbres ou arbustes	Pas d'exigences particulières
Entretien du parcours	Sans engrais ni herbicides de synthèse : les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique	Pas d'exigences particulières
Age d'abattage	Minimum 84 jours	Environ 38 jours

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier - élevé en liberté
- Durée d'élevage 84 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales

4. TRAÇABILITE

Traçabilité montante et descendante

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

➲ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs ;

➲ Multiplication - Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons ;

➲ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment ;

➲ Élevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage seul ou complété d'une bague et/ou d'un scellé - selon le cas -,

➲ Abattage / découpe / préparation de viande / abats : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel ou numéro de lot de fabrication. Ce numéro suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

Notion de lot
L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

Système centralisé des données d'élevage
L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

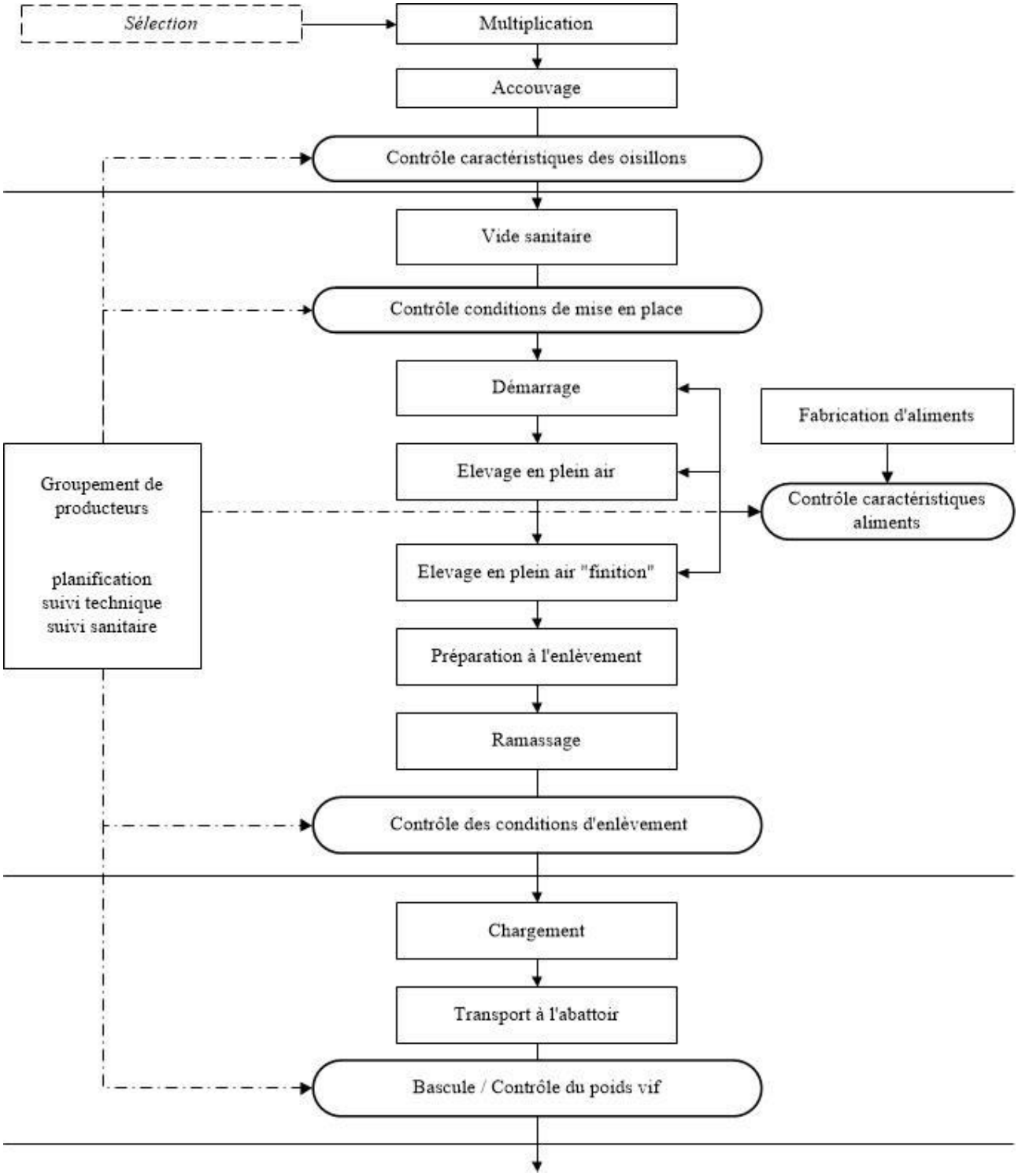
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation.

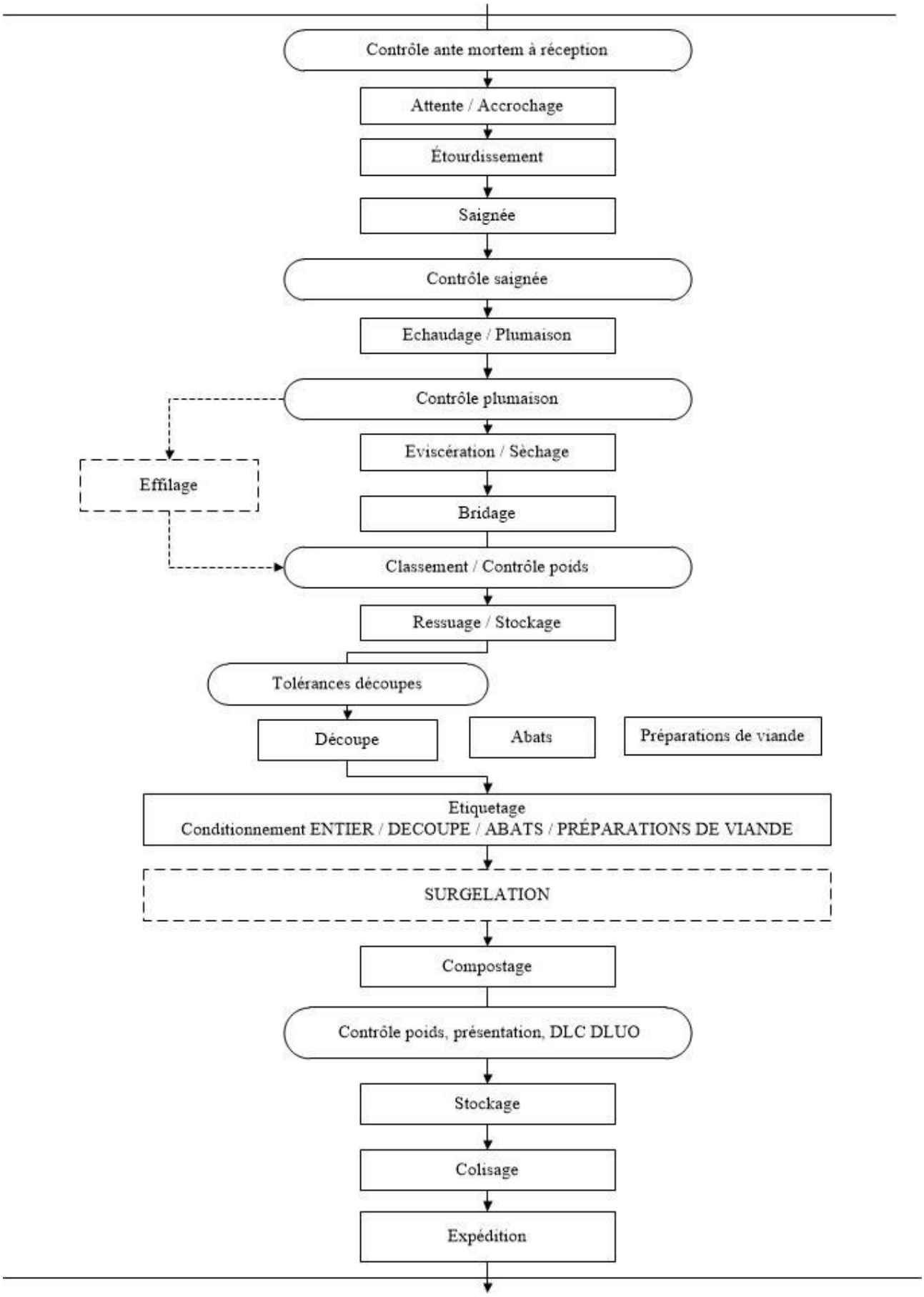
Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplication / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Élevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Étiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / préparation de viande / abats / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration labellisation	Date abattage / date de fabrication Références du lot par éleveur Nombre / poids de produits labellisés

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie




Contrôle ante mortem à réception
Attente / Accrochage
Étourdissement
Saignée
Contrôle saignée
Echaudage / Plumaison
Contrôle plumaison
Effilage
Eviscération / Sèchage
Bridage
Classement / Contrôle poids
Ressuage / Stockage
Tolérances découpes
Découpe
Abats
Préparations de viande
Etiquetage
Conditionnement ENTIER / DECOUPE / ABATS / PRÉPARATIONS DE VIANDE
SURGELATION
Compostage
Contrôle poids, présentation, DLC DLUO
Stockage
Colisage
Expédition

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Poulets à pattes blanches non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volaille label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Chaque couvoir dispose d'une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce définissant les dispositions nécessaires pour respecter le poids minimum des œufs à couver.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S5	Distribution de grit (Picorage)	Du grit est distribué à volonté durant la phase d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (*Cf. annexe 1*).
S6	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Identifications des volailles	Chaque volaille peut être porteuse d'une identification inviolable, apposée en élevage ou à l'abattoir. Toute identification physique des volailles est soumise à décision du SYVOL QUALIMAINE. En cas de décision d'identification physique des volailles, l'ODG en informe l'organisme certificateur (OC).

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Aménagement des bâtiments	Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique
S11 (Cf. C36)	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes **(Hauteur des trappes)**	**0,40 mètre**
S12	Aménagement des abords du bâtiment	Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.
S13	Présence de perchoirs (Perchage)	Des perchoirs d'une longueur minimum de 40 mètres linéaires pour 400 m² de bâtiment sont mis à disposition des volailles, au moins durant la période d'engraissement, telle que définie dans le plan d'alimentation (*Cf. annexe 1*).

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Maitrise de la qualité des parcours	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les seuls produits autorisés sont ceux prévus dans le cadre de l'agriculture biologique.
S17 (Cf. C48)	Aménagement des parcours **(nombre d'arbres)**	Les parcours doivent disposer **au minimum de 30 arbres ou arbustes**.

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Conditions particulières liées à un risque sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4.2. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19 (Cf. C52)	Suivi sanitaire des volailles	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.

5.4.4.3. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20 (Cf. C56)	**Age d'abattage**	**84 jours minimum**

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
S22	Vérification des volailles à l'arrivée à l'abattoir	Afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport, les volailles font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir.

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage des carcasses

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 viande 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

		Démarrage		**Engraissement**	
		Du 1er jour au 28ème jour		*Du 29ème jour à l'abattage*	
		Limites d'incorporation			
Catégories de matières premières	**Matières premières**	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés		50% minimum		70% minimum (75% en moyenne pondérée)	
	Blé	5	45	5	70
	Maïs	5	45	5	70
	Autres céréales	0	40	0	50
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Cf. CPC*	0	40	0	35
	Huiles (sauf palme)	0	5	0	5
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10
Tubercules et racines, et produits dérivés	Cf. CPC*	0	5	0	5
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	0	5	0	5
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	0	5	0	5
Minéraux et produits dérivés	Cf. CPC*	0	5	0	5
(Sous-)produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal	Cf. CPC*	0	5	0	5
Divers	Cf. CPC*	0	5	0	5

*Conditions de Production Communes