

**Cahier des charges du label rouge n° LA 13/78
« Caille jaune fermière élevée en plein air, entière,
fraîche ou surgelée »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 42 jours

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR.....	3
2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1. PRESENTATION DU PRODUIT	3
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT.....	3
3.3. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	3
4. TRAÇABILITE.....	3
5. METHODE D'OBTENTION	6
5.1. SCHEMA DE VIE.....	6
5.2. SELECTION.....	6
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE	6
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE	6
5.3.2. HOMOGENEITE DES VOLAILLES APRES ELEVAGE	7
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES	7
5.5. ÉLEVAGE.....	7
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES.....	7
5.5.2. SITES D'ELEVAGE ET BATIMENTS	8
5.5.2.1. CARACTERISTIQUES DES BATIMENTS ET DES SITES D'ELEVAGE.....	8
5.5.2.2. UTILISATION DES BATIMENTS ET DES SITES D'ELEVAGE.....	8
5.5.3. PARCOURS.....	8
5.5.4. CONDITIONS SANITAIRES D'ELEVAGE.....	8
5.5.4.1. TRAITEMENTS.....	8
5.5.4.2. VIDE SANITAIRE.....	8
5.5.5. ENLEVEMENT DE LA BANDE	8
5.5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT	8
5.6. ABATTAGE	8
5.6.1. ATTENTE AVANT ABATTAGE	8
5.6.2. ABATTAGE	8
5.6.3. SELECTION ET PESEE DES CARCASSES LABELLISABLES	8
5.6.4. RESSUAGE	9
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES	9
5.8. DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES	9
5.9. TRANSFORMATION	9
5.10. SURGELATION.....	9
6. ÉTIQUETAGE.....	9
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	9
ANNEXE 1 : TABLEAU D'ALIMENTATION.....	10

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)

Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX

Téléphone : 05.58.85.45.05 - Télécopie : 05.58.85.45.31

Courriel : qualite@landes.chambagri.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Caille jaune fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouges sont issus d'une caille jaune fermière élevée en plein air abattue à 42 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières, frais ou surgelés.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

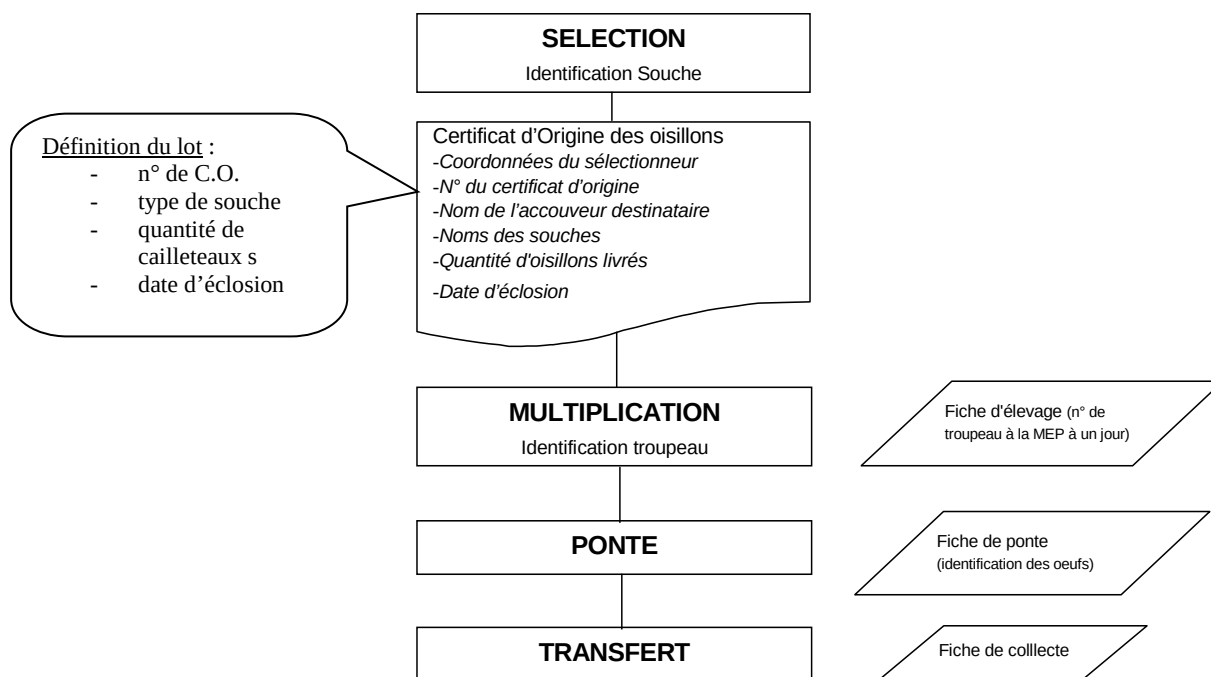
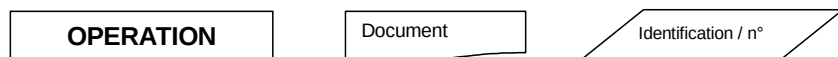
Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

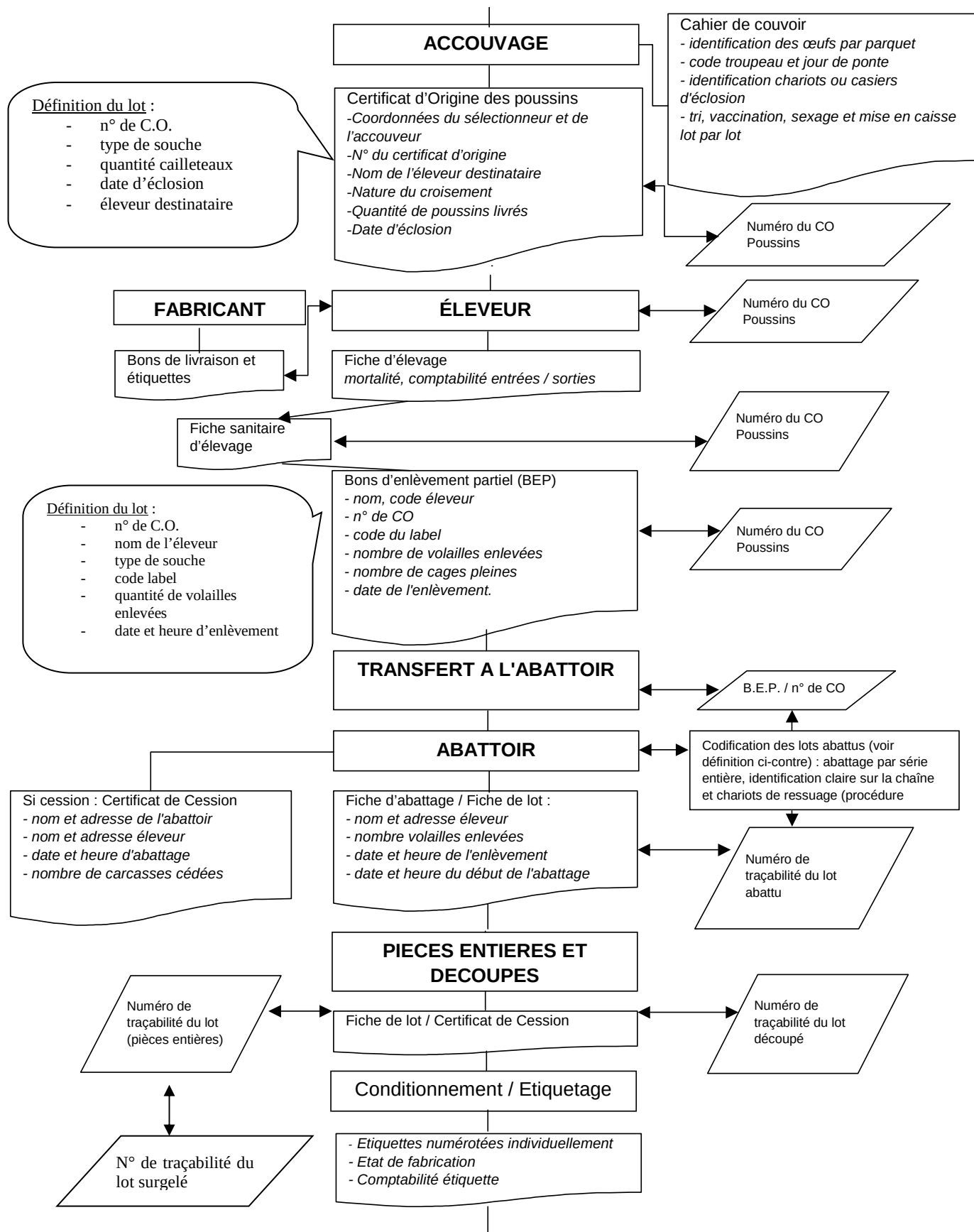
- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 42 jours

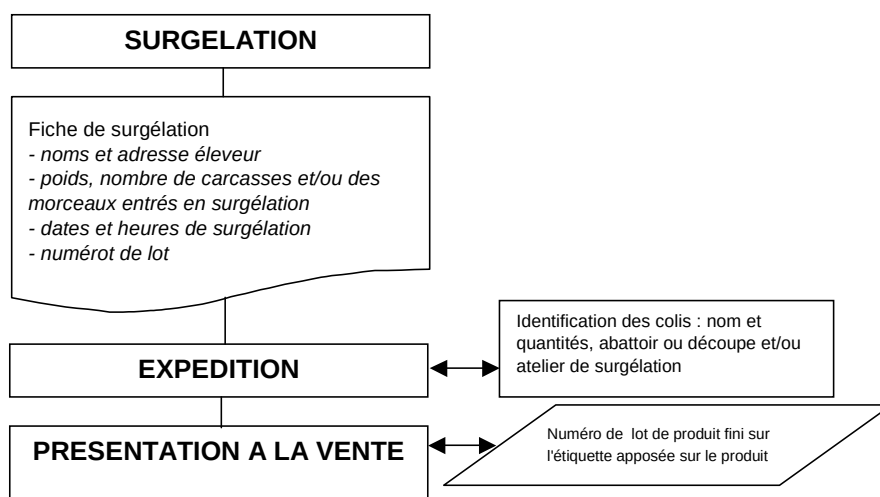
4. TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>5 ans minimum</u>

Légende :







5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Caractéristiques des souches	- Poids minimum de la carcasse : 150 g en PAC, avec tête, à 42 jours, - Régularité du produit, - Chair ferme après cuisson, peau fine.

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible												
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Cailles <table border="1"> <tr> <td> </td><td>C11</td><td>C55</td></tr> <tr> <td>C11</td><td>CDL13</td><td>-</td></tr> <tr> <td>C55</td><td>-</td><td>CDL11</td></tr> <tr> <td>C91R</td><td>-</td><td>CDL15</td></tr> </table>		C11	C55	C11	CDL13	-	C55	-	CDL11	C91R	-	CDL15
	C11	C55												
C11	CDL13	-												
C55	-	CDL11												
C91R	-	CDL15												

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Caractéristiques des cailleteaux	Les cailleteaux fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - poids moyen des poussins livrés supérieur à 8.5 g, - absence de signe pathologique.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>11 g</u>
S6.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum. Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids minimum sont les suivants : 1) suivi des femelles depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ; 2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet) 3) contrôle visuel des OAC (œufs à couver), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.
S7.	<u>Délai maximum de livraison des cailleteaux aux éleveurs</u>	<u>24 h après éclosion</u>

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les volailles vivantes attendent dans des zones abritées et ventilées (bâtiment, hangar, auvent...)

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Durée d'échaudage	2 minutes environ
S11.	<u>Conditions d'échaudage et de plumaison</u> (Température d'échaudage)	<u>Entre 51°C et 53,5°C</u>
S12.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Non concerné

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifique

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S5	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire Visuel
S4	Caractéristiques des cailleaux	Documentaire Visuel
C	Mentions minimum d'étiquetage	Documentaire Visuel
C	Date de durabilité minimum	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION***Plan d'alimentation de la naissance au 14^{ème} jour (aliment démarrage)***

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	75%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, sorgho)		0%	50%
Produits dérivés de céréales		0%	15%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés.	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.	Macro-éléments	1%	5%
Vitamines	Pré-mélange oligo-vitaminique	0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Plan d'alimentation du 15^{ème} à l'abattage (aliment croissance = période d'engraissement)

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	50%	80%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, sorgho)		0%	50%
Produits dérivés de céréales		0%	15%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés.	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.	Macroéléments	1%	5%
Vitamines	Pré-mélange oligo-vitaminique	0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

A partir du 12^{ème} jour et jusqu'à l'abattage, des mangeoires de maïs concassé et de farine de maïs sont tenues en permanence à disposition des caillies. Cette distribution correspond à une consommation de 10 à 15 % de maïs supplémentaire à la ration.

En tout état de cause, le pourcentage de céréales du 14^{ème} au 42^{ème} jour sera supérieur à 75% en moyenne pondérée.