*JORF n°0300 du 23 décembre 2025*
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire n°2026/3

# Cahier des charges du label rouge n° LA 60/88 « Pintade fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées :

- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 94 jours

Avertissement :

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

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

# SOMMAIRE


**1. Nom du demandeur ..... 3**

**2. Dénomination du label rouge ..... 3**

**3. Description des produits ..... 3**

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

**4. Traçabilité ..... 4**

**5. Méthode d'obtention ..... 6**

**5.1. Schéma de vie ..... 6**
**5.2. Multiplication / Accouvage ..... 6**
**5.2.1. Oisillons mis en place ..... 6**
**5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage ..... 6**
**5.3. Alimentation des volailles ..... 7**
**5.4. Élevage ..... 7**
**5.4.1. Provenance des volailles ..... 7**
**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 ..... 8**
**5.4.5. Enlèvement de la bande ..... 8**
**5.4.6. Ramassage et transport ..... 8**
**5.5. Abattage ..... 8**
**5.5.1. Attente avant abattage ..... 8**
**5.5.2. Abattage ..... 8**
**5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables ..... 8**
**5.5.4. Ressuage des carcasses ..... 8**
**5.6. Conditionnement des volailles entières ..... 9**
**5.7. Découpe et conditionnement des découpes ..... 9**
**5.7.1. Critères particuliers à la découpe ..... 9**
**5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe ..... 9**
**5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes ..... 9**
**5.8. Abats et conditionnement des abats crus ..... 9**
**5.9. Préparations de viandes de volailles ..... 9**
**5.10. Surgélation ..... 9**

**6. Étiquetage ..... 10**

**7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation ..... 10**

**Annexe 1 : Plan d'alimentation ..... 11**

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Association Les fermiers du Val de Loire (FVL)
Boulevard Pasteur BP 50262
44158 ANCENIS CEDEX
Tél. 02 40 98 82 52
Courriel : fermiersduvaldeloire@terrena.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Pintade fermière élevée en plein air »

## 3. DESCRIPTION DES PRODUITS

### 3.1. Présentation des produits

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 préparations de viande de volailles.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

| Points de différence | Produit label rouge | Produit courant |
|---|---|---|
| Présence de perchoirs | Tous les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs. | Pas d'exigences particulières |
| Parcours arborés | Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent par parcours | Élevé en claustration |

### 3.3. Éléments justifiant 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 94 jours

Tous les produits commercialisés en frais ou en surgelés doivent se distinguer des produits courants sur les descripteurs sensoriels suivants et leur perception par les consommateurs :

- Fermeté : produit plus ferme que le produit standard sans être toutefois trop ferme en perception par le consommateur
- Tendreté : produit moins tendre que le produit standard tout en restant tendre en perception par le consommateur
- Jutosité : produit moins juteux que le produit standard tout en restant juteux en perception par le consommateur

- Caractère étouffant en bouche : (principalement les filets) le produit ne doit pas être jugé étouffant en bouche par le consommateur

## 4. TRAÇABILITE

### Notion de lot

Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs : La notion de lot correspond à la livraison de x jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

Lot / identification à l'abattoir : au niveau abattage / découpe / conditionnement : Le lot abattu en provenance d'un producteur et d'un bâtiment identifié est affecté d'un N° d'abattage qui va suivre physiquement le lot durant l'abattage, le ressuyage, la découpe, le conditionnement. Ce N° d'abattage est porté sur l'étiquetage poids / prix du produit labellisé.

### Traçabilité montante

A partir du numéro de lot de fabrication apposé sur chaque étiquette, l'ODG est capable, à partir d'une réclamation client, de :

1 - Retracer l'historique complet de l'élaboration du produit :

- la codification du lot abattu est liée au document d'abattage de chaque lot ;
- le document d'abattage de chaque lot de fabrication permet l'identification de l'élevage et des bâtiments d'élevage concernés ;
- l'identification de l'élevage et des bâtiments concernés est liée aux certificats d'origine et aux bons de livraison des volailles fermières ;
- le certificat d'origine et le bon de livraison permettent l'identification du troupeau reproducteur concerné ;
- l'identification de l'élevage, du bâtiment, des éléments de traçabilité tenus par l'élevage permettent d'identifier les dates de livraison des aliments et d'identifier les dates de fabrication de ces derniers.

2 - Conduire ensuite, au regard de la nature de la réclamation, l'analyse des causes et la mise en place d'actions correctives appropriées.

### Traçabilité descendante

Chaque abattoir, salle de découpe, met en place des dispositions internes de traçabilité "descendante", afin d'être constamment en mesure de "rappeler" les produits dans les magasins livrés en direct ou les produits encore stockés en plates formes dans le cas de livraisons effectuées sur plates formes de distribution ou grossistes.

## Tableau de traçabilité

| Étape d'élaboration – distribution du produit | Modalité d'identification | Enregistrement/ document | Détention par les opérateurs |
|---|---|---|---|
| Multiplication / accouvage | A chaque mise en place de lot de volailles, le certificat d'origine et le bon de livraison mentionnent notamment :<br>- les souches de reproducteurs ;<br>- la provenance des oisillons ;<br>- leur destination (élevage (EDE), bâtiment (INUAV) ;<br>- leur date d'éclosion<br>- leur nombre | Certificat d'origine des souches de reproducteurs livrés par les sélectionneurs<br><br>Bon de livraison et certificat d'origine des oisillons livrés aux élevages | Accouveurs<br><br>Accouveur, éleveur, groupement de production |
| Elevage | Pendant la durée de l'élevage, le bon de livraison et le certificat d'origine des oisillons mentionnent le numéro de lot<br><br>Les informations sur l'origine du lot, les interventions et la date d'enlèvement sont mentionnées sur le registre d'élevage.<br><br>Les bons de livraison d'aliment mentionnent l'élevage (EDE), le bâtiment (INUAV), la date de livraison de l'aliment et le code de l'aliment livré<br><br>Lors de l'enlèvement des volailles le bon d'enlèvement mentionne l'élevage (EDE), le bâtiment (INUAV), la date d'enlèvement et la dénomination de la production concernée. | Bon de livraison des oisillons livrés à l'élevage et certificat d'origine<br><br>Fiche ICA<br>Registre d'élevage<br><br>Bon de livraison aliment<br>Plan d'alimentation<br><br>Bon d'enlèvement des lots | Accouveur, groupement de production, éleveur<br><br>Groupement de production, éleveur<br><br>Fabricant d'aliment (FAI), éleveur<br><br>Groupement de production, éleveur |
| Abattage | - Apposition n° de lot sur l'étiquetage poids/prix<br>- Apposition du n° de lot sur le colisage des produits (chaque colis du lot concerné)<br><br>L'abattoir est ainsi en mesure :<br>1/ d'informer les clients distributeurs à partir du listing informatique pour un rappel des produits. Les clients distributeurs identifient les produits concernés avec le n° du lot sur colisage ou sur l'étiquette poids/prix<br><br>2/ d'informer le cas échéant les clients consommateurs sur le n° de lot concerné. Ces derniers peuvent identifier les produits concernés avec le numéro de lot figurant sur l'étiquetage poids/prix | Liste de codification des lots abattus (1 numéro/lot de fabrication)<br>- Fiche d'abattage<br>- Listing informatique des clients auxquels les produits du lot de fabrication concerné ont été adressés avec le jour d'expédition | Abattoir |
| Salle de découpe | Le périmètre d'exploitation précisé à l'étape de l'abattage est appliqué. | La codification du n° de lot de fabrication est transmise avec les produits à l'atelier de découpe | Atelier de découpe |

| Étape d'élaboration – distribution du produit | Modalité d'identification | Enregistrement/ document | Détention par les opérateurs |
|---|---|---|---|
| Préparation de viandes | Le périmètre d'exploitation précisé à l'étape de l'abattage est appliqué. | La codification du n° de lot de fabrication est transmise avec les produits à l'atelier de préparation de viandes | Atelier de transformation de viandes |
| Conditionnement | Le périmètre d'exploitation précisé à l'étape de l'abattage est appliqué | La codification du n° de lot de fabrication est transmise avec les produits à l'atelier de conditionnement | Atelier de conditionnement |
| Surgélation | Le périmètre d'exploitation précisé à l'étape de l'abattage est appliqué | La codification du n° de lot de fabrication est transmise avec les produits à l'atelier de surgélation | Atelier de surgélation |
| Stockage surgélation | Le périmètre d'exploitation précisé à l'étape de l'abattage est appliqué | La codification du n° de lot de fabrication est transmise avec les produits au stockage de surgélation | Atelier de stockage |

## 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 |
|---|---|---|
| S1 | Conformité du croisement avec le produit terminal | Les croisements autorisés sont ceux utilisés pour l'espèce « pintade » 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 |
|---|---|---|
| S5 | Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver | L'opérateur justifie :<br>- des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation des œufs à couver. Ces dispositions restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs ;<br>- des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement. |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S6 | Tri des poussins avant livraison | Les pintadeaux petits, mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé sont écartés. |

### 5.3. Alimentation des volailles

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S10 | Respect du plan d'alimentation | *Cf. Annexe 1* |

### 5.4. Élevage

#### 5.4.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

##### 5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S21 | Présence de perchoirs | Chaque bâtiment d'élevage dispose de perchoirs représentant une longueur cumulée de 128 mètres de perchage par bâtiment de 400 mètres carrés. Les perchoirs sont mis en place dans le bâtiment d'élevage au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles. |

##### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.3. Parcours

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S27 | Horaires d'ouverture des trappes du 49ème jour au 55ème jour | - Saison hivernale, automne et printemps : A partir du 49ème jour et jusqu'au 55ème jour les pintades ont accès au parcours herbeux de 11h00 à 17h00. A partir du 56ème jour, les pintades ont accès au parcours herbeux au plus tard à 9h00 jusqu'à la tombée de la nuit<br>- Saison estivale : les pintades ont accès au parcours herbeux à partir du 49ème jour de 9h00 à la tombée de la nuit. |
| **S67 (Cf.C48)** | **Aménagement des parcours** | Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent en arbre selon leur ombre portée au sol. |

#### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.5. Enlèvement de la bande

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S29 | Vérification de l'âge minimum avant enlèvement | Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir. |
| S70 | Date maximum d'enlèvement des pintades mâles (non castrés) | 101ème jour |

#### 5.4.6. Ramassage et transport

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S30 (Cf C57)** | **Mise à jeun avant enlèvement de la bande** | **6 h minimum avant enlèvement**<br>Le producteur note sur sa fiche d'élevage l'heure de la mise à jeun<br>Le producteur veille à ce que les volailles aient durant cette période de l'eau constamment à disposition. |

### 5.5. Abattage

#### 5.5.1. Attente avant abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.5.2. Abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S44 | Justification des déclassements des carcasses en abattoir | L'abattoir doit justifier en permanence des dispositions prises en matière de tri des saisies, de déclassement des volailles : déclassement technique abattoir (carcasses abîmées par le process) et élevage (carcasses non labellisables, déclassements poids au calibrage). |

#### 5.5.4. Ressuage des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.6. Conditionnement des volailles entières

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S50 | Validation des étiquettes | Toute étiquette doit être validée par l'Organisme Certificateur avant son utilisation.<br>Avant toute réimpression, l'opérateur transmet à l'ODG le modèle d'étiquette concerné.<br>Après impression, l'opérateur adresse à l'ODG une copie du bon de livraison ainsi qu'un exemplaire de l'étiquette imprimée. |
| S52 | Enregistrement des lots conditionnés | Un état tenu par le conditionneur précise pour chaque lot :<br>- Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot),<br>- Le poids et le nombre de pièces entières ou de découpes anatomiques.<br>Cet état est transmis à l'ODG dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot. |

### 5.7. Découpe et conditionnement des découpes

#### 5.7.1. Critères particuliers à la découpe

##### 5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S54 | Mise en place d'un plan de contrôle interne concernant la présentation des produits | L'atelier de découpe met en œuvre un plan de contrôle interne de la présentation des produits et conserve les enregistrements associés. |

##### 5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.8. Abats et conditionnement des abats crus

*Non concerné*

### 5.9. Préparations de viandes de volailles

*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** | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ***Croissance*** | | ***Finition*** | |
| | | *Du 1er jour au 28ème jour* | | *Du 29ème jour au 59ème jour* | | *Du 60ème jour à l'abattage* | |
| | | **Limites d'incorporation** | | | | | |
| **Catégories de matières premières** | **Matières premières** | Taux min. | Taux max. | Taux min. | Taux max. | Taux min. | Taux max. |
| Grains de céréales et produits dérivés | Cf. CPC* | 50% minimum | | 70% minimum ou 75% minimum de grains de céréales et produits dérivés en moyenne pondérée | | | |
| | | Produits dérivés de céréales ≤ 15% en poids du total de la formule d'aliment | | | | | |
| Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés | Cf. CPC* | 0 | 50 | 0 | 30 | 0 | 30 |
| Graines de légumineuses et produits dérivés | Cf. CPC* | 0 | 50 | 0 | 30 | 0 | 30 |
| Tubercules et racines, et produits dérivés | Cf. CPC* | 0 | 5 | 0 | 5 | 0 | 10 |
| Autres graines et fruits et produits dérivés | Cf. CPC* | 0 | 5 | 0 | 2 | 0 | 2 |
| Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés | Cf. CPC* | 0 | 2 | 0 | 3 | 0 | 4 |
| Autres plantes, algues et produits dérivés | Cf. CPC* | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 |
| Minéraux et produits dérivés | Cf. CPC* | 0 | 6 | 0 | 5 | 0 | 5 |
| Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés | Cf. CPC* | 0 | 5 | 0 | 5 | 0 | 5 |
| Divers | Cf. CPC* | 0 | 5 | 0 | 5 | 0 | 5 |

*CPC : Conditions de Production Communes