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 09/93 « Oie fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées :

- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux (dont 80 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 175 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 justificatifs 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 7
5.4. Élevage 7
5.4.1. Provenance des volailles 7
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.4.3. Parcours 7
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 7
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 9
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. Préparation des viandes de volailles 9
5.10. Surgélation 10

6. Étiquetage 10

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

Annexe 1 : Plan d'alimentation 11

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

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

« Oie fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DES PRODUITS

3.1. Présentation des produits

Les produits Label Rouge sont issus d'une oie fermière élevée en plein air, abattue à 175 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
Age d'abattage	175 jours	Environ 68 jours
Alimentation à base de fourrage en plus du parcours herbeux	Prairies temporaires (minimum de 2m^2/oies), cultures fourragères et / ou dérobées	Pas d'exigences particulières
Age maximal d'accès au parcours herbeux	Au plus tard le 28ème jour.	Pas d'exigences particulières

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux (dont 80 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 175 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.

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 : - les souches de reproducteurs ; - la provenance des oisillons ; - leur destination (élevage (EDE), bâtiment (INUAV) ; - leur date d'éclosion - leur nombre	Certificat d'origine des souches de reproducteurs livrés par les sélectionneurs Bon de livraison et certificat d'origine des oisillons livrés aux élevages	Accouveurs 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 Les informations sur l'origine du lot, les interventions et la date d'enlèvement sont mentionnées sur le registre d'élevage. Les bons de livraison d'aliment mentionnent l'élevage (EDE), le bâtiment (INUAV), la date de livraison de l'aliment et le code aliment livré 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 Fiche ICA Registre d'élevage Bon de livraison aliment Plan d'alimentation Bon d'enlèvement des lots	Accouveur, groupement de production, éleveur Groupement de production, éleveur Fabricant d'aliment (FAI), éleveur Groupement de production, éleveur
Abattage	- Apposition n° de lot sur l'étiquetage poids/prix - Apposition du n° de lot sur le colisage des produits (chaque colis du lot concerné) L'abattoir est ainsi en mesure : 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	Liste de codification des lots abattus (1 numéro/lot de fabrication) - Fiche d'abattage - Listing informatique des clients auxquels les produits du lot de fabrication concerné ont été adressés avec le jour d'expédition	Abattoir

Étape d'élaboration – distribution du produit	Modalité d'identification	Enregistrement /document	Détention par les opérateurs
	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		
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
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 « Oies à rôtir » 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 : - des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		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 ; - des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.
S6	Tri des oisillons avant livraison	Les jeunes animaux 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*
S12	Distribution de céréales entières durant la période d'engraissement	Des céréales entières en sus de l'aliment composé sont distribuées à volonté aux oies : au minimum 20 kg de céréales / oie
S13	Alimentation à base de fourrage en plus du parcours herbeux	Prairies temporaires (minimum de 2m^2/oies), cultures fourragères et / ou dérobées

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26 (Cf. C46)	**Age maximal d'accès au parcours**	**Au plus tard le 28^{ième} jour.**

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
S71 (Cf. C56)	**Age d'abattage**	**175 jours minimum**
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.

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30 (Cf.C57)	**Mise à jeun avant enlèvement de la bande**	**Mise à jeun 8 h minimum avant enlèvement** Le producteur note sur sa fiche d'élevage l'heure de la mise à jeun 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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S72 (Cf. C62)	**Temps de récupération des volailles avant abattage**	**60 minutes minimum**

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S73	Délai entre étourdissement et saignée	10 secondes
S43	Cas de l'abattage rituel	*Cf. annexe 2*

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		(carcasses non labellisables, déclassements poids au calibrage).

5.5.4. Ressuage

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. Avant toute réimpression, l'opérateur transmet à l'ODG le modèle d'étiquette concerné. 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 : - Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot), - Le poids et le nombre de pièces entières ou de découpes anatomiques. 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. Préparation des 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 10ème jour		*Du 11ème jour au 56ème jour*		*Du 57ème 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 75% minimum en moyenne pondérée		80% minimum 85% minimum 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	20
Graines de légumineuses et produits dérivés	Cf. CPC*	0	12	0	15	0	20
Tubercules et racines, et produits dérivés	Cf. CPC*	0	7	0	7	0	10
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. CPC*	0	1	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

Annexe 2 : Procédé d'abattage rituel (Cacher)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43-1.	Conditions de saignée	Manuelle. La durée de saignée de 1 minute minimum s'applique.
S43-2.	Conditions d'échaudage et de plumaison	Plumaison à l'eau froide sans échaudage. Reprise de carcasses avec plumeuses à sec en fin de lignes plumeuses ou finition manuelle plumaison des carcasses. Poste de contrôle final de la plumaison.
S43-3.	Conditions de trempage Immersion des carcasses en fin d'éviscération	Après éviscération, les carcasses sont lavées à l'eau froide Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne
S43-4.	Qualité de l'eau de trempage	La qualité bactériologique de l'eau de trempage doit être maitrisée.
S43-5.	Durée de trempage	≥ 30 minutes
S43-6.	Durée de salage (cachérisation)	La durée de cachérisation (contacts des carcasses avec sel) est de 1 heure minimum.
S43-7	Conditions de dessalage	La cachérisation des viandes est suivie d'une immersion totale des carcasses dans l'eau froide dans 3 bacs successifs pendant 20 minutes. Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne