

## Cahier des charges du label rouge n° LA 16/88 « 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 75% de céréales
- 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

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. Nom du demandeur .....</b>  | <b>3</b>  |
| <b>2. Dénomination du label rouge .....</b>                                 | <b>3</b>  |
| <b>3. Description du produit.....</b>                                       | <b>3</b>  |
| <b>3.1. Présentation du produit.....</b>                                    | <b>3</b>  |
| <b>3.2. Comparaison avec le produit courant.....</b>                        | <b>3</b>  |
| <b>3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure .....</b>                 | <b>4</b>  |
| <b>4. Traçabilité.....</b>  | <b>4</b>  |
| <b>5. Méthode d'obtention.....</b>  | <b>5</b>  |
| <b>5.1. Schéma de vie .....</b>   | <b>5</b>  |
| <b>5.2. Multiplication / Accoupage.....</b>                                 | <b>8</b>  |
| <b>5.2.1. Oisillons mis en place.....</b>                                   | <b>8</b>  |
| <b>5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage .....</b>                 | <b>8</b>  |
| <b>5.3. Alimentation des volailles .....</b>                                | <b>8</b>  |
| <b>5.4. Élevage .....</b>   | <b>8</b>  |
| <b>5.4.1. Provenance des volailles .....</b>                                | <b>8</b>  |
| <b>5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments.....</b>                             | <b>8</b>  |
| <b>5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage .....</b> | <b>8</b>  |
| <b>5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage .....</b>      | <b>9</b>  |
| <b>5.4.3. Parcours .....</b>  | <b>9</b>  |
| <b>5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage.....</b>                          | <b>9</b>  |
| <b>5.4.4.1. Conditions particulières liées à un risque sanitaire .....</b>  | <b>9</b>  |
| <b>5.4.4.2. Traitements.....</b>  | <b>9</b>  |
| <b>5.4.4.3. Vide sanitaire.....</b>   | <b>10</b> |
| <b>5.4.5. Enlèvement de la bande.....</b>                                   | <b>10</b> |
| <b>5.4.6. Ramassage et transport .....</b>                                  | <b>10</b> |
| <b>5.5. Abattage .....</b>  | <b>10</b> |
| <b>5.5.1. Attente avant abattage.....</b>                                   | <b>10</b> |
| <b>5.5.2. Abattage .....</b>  | <b>10</b> |
| <b>5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables .....</b>         | <b>10</b> |
| <b>5.5.4. Ressuage des carcasses.....</b>                                   | <b>10</b> |
| <b>5.6. Conditionnement des volailles entières .....</b>                    | <b>10</b> |
| <b>5.7. Découpe et conditionnement des découpes .....</b>                   | <b>10</b> |
| <b>5.8. Abats et conditionnement des abats crus.....</b>                    | <b>10</b> |
| <b>5.9. Préparations de viande de volaille.....</b>                         | <b>10</b> |
| <b>5.10. Surgélation.....</b>   | <b>10</b> |
| <b>6. Étiquetage .....</b>  | <b>11</b> |
| <b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>       | <b>11</b> |
| <b>Annexe 1 : Plan d'alimentation.....</b>                                  | <b>12</b> |

## 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

« 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 à croissance lente, à peau et pattes blanches, 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, 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               |
|---|--|-------------------------------|
| Si produits laitiers :<br>pourcentage de<br>produits laitiers<br>utilisés en finition | ≥5%  | Pas d'exigences particulières |
| Perchage  | Les bâtiments d'élevage sont<br>équipés de perchoirs d'une<br>longueur minimum de 40 mètres<br>linéaires pour 400 m <sup>2</sup> de bâtiment | Pas d'exigences particulières |
| Picorage  | Présence de grit   | Pas d'exigences particulières |
| Hauteur minimale<br>des trappes   | 0,40 mètre   | Pas d'exigences particulières |
| Aménagement des<br>parcours   | Au minimum 30 arbres ou arbustes   | Pas d'exigences particulières |
| Entretien du parcours   | Sans engrais ni herbicides de<br>synthèse : les seuls produits<br>autorisés sont ceux prévus dans le<br>cadre de l'agriculture biologique    | Pas d'exigences particulières |

### **3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure**

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- 1- Fermier - élevé en plein air
  - 2 - Durée d'élevage 150 jours minimum
  - 3 - Alimenté avec 75% de céréales
- ou
- 3 bis - Alimenté avec 75% de céréales, finition aux produits laitiers (5%)

### **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 - accoueurs : certificat d'origine des reproducteurs ;
- Multiplication - Accouage : 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 QUALIMAIN.

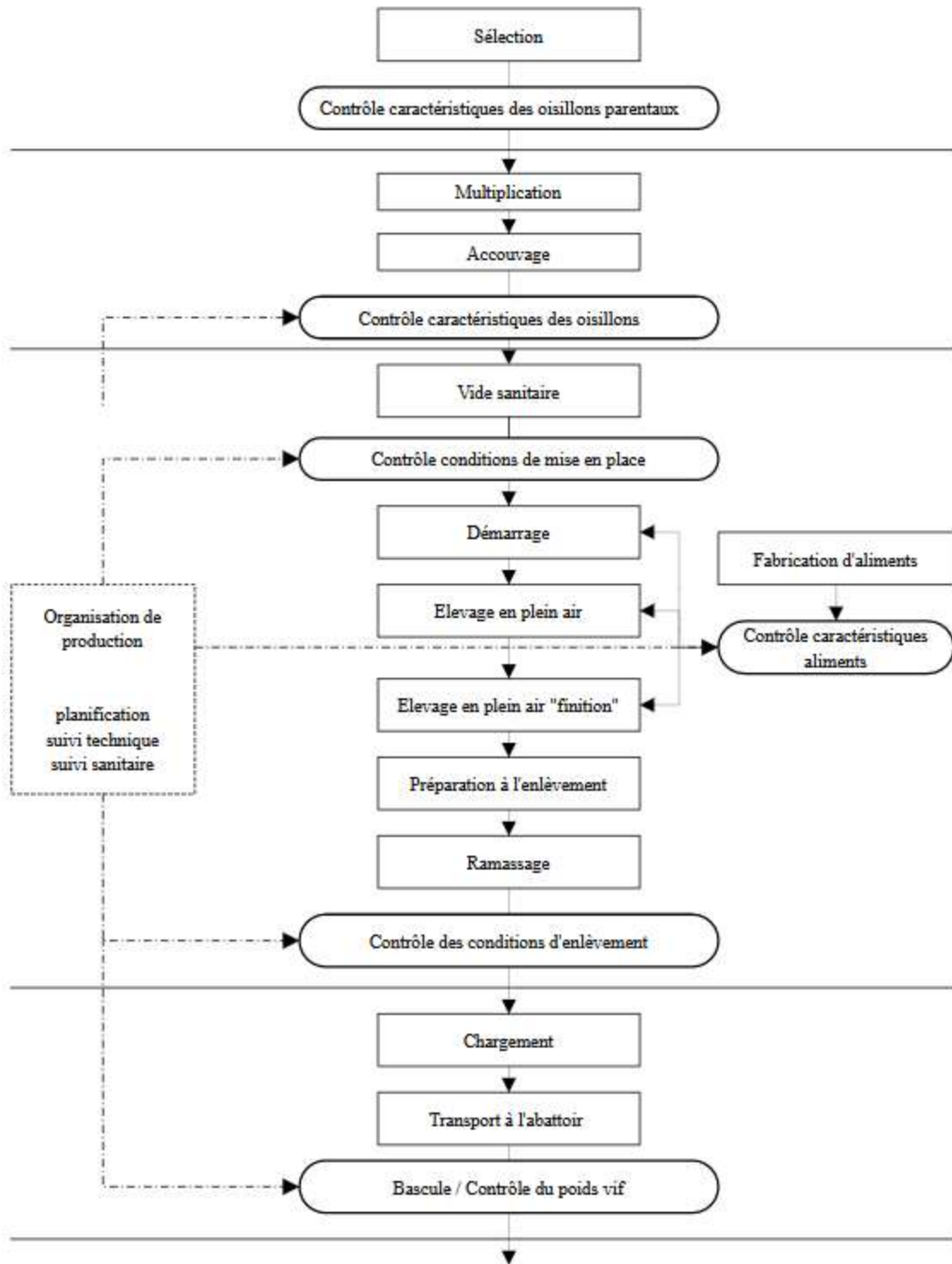
Le SYVOL QUALIMAIN est destinataire des données de labellisation.

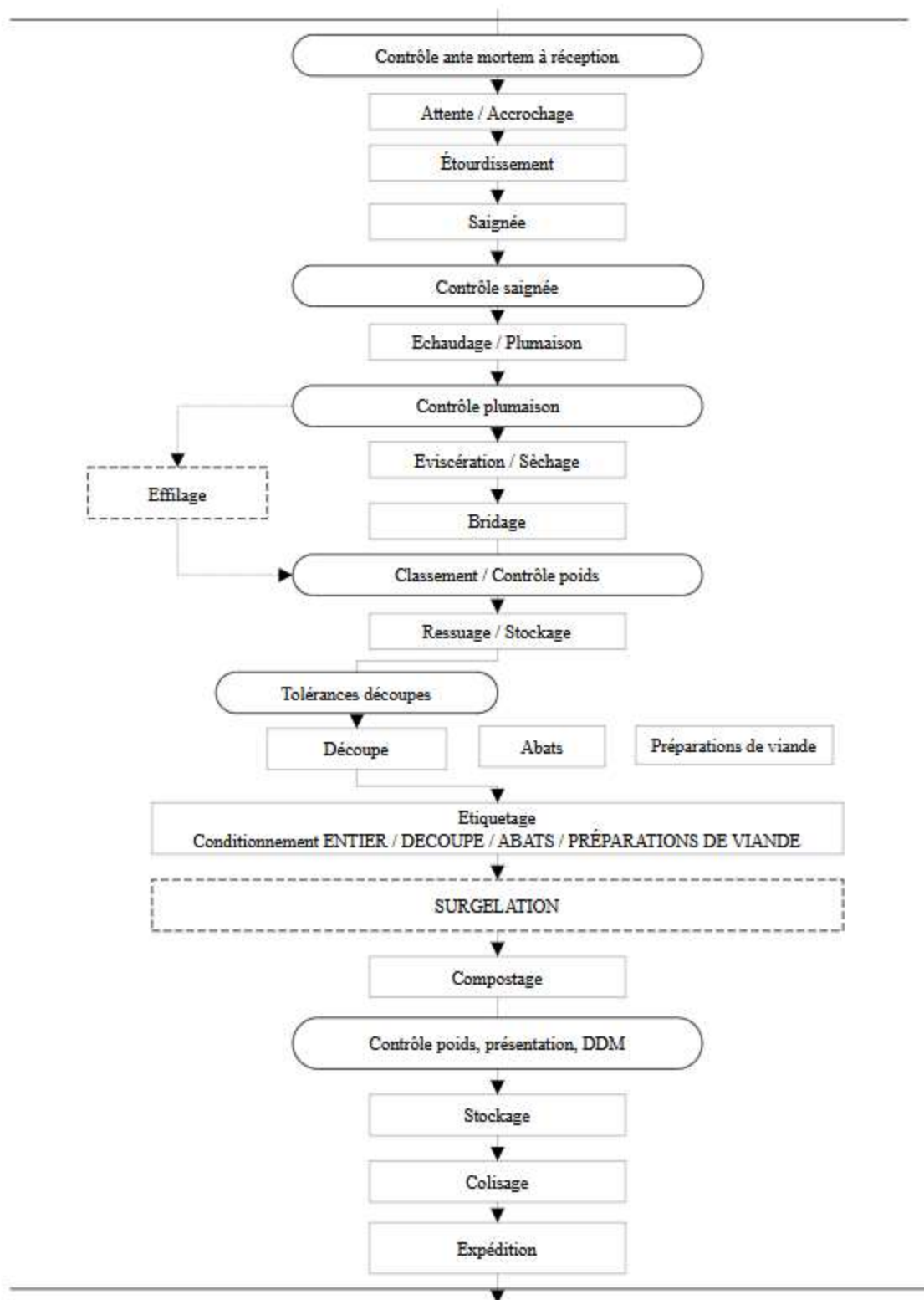
#### **Tableau de traçabilité**

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

## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie





## 5.2. Multiplication / Accoupage

### 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 couvrir | 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 couvrir. |

## 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 ( <i>Cf. annexe 1</i> ). |
| S6 | Respect du plan d'alimentation           | <i>Cf. Annexe 1</i>   |

## 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.<br><br>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   |
|-------------------------|---|--|
| <b>S10</b>              | Aménagement des bâtiments   | Les bâtiments sont équipés d'une ventilation statique            |
| <b>S11</b><br>(Cf. C36) | Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes<br><b><u>(Hauteur des trappes)</u></b> | <b><u>0,40 mètre</u></b>   |
| <b>S12</b>              | Aménagement des abords du bâtiment  | Présence d'un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes. |

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

| N°         | Point à contrôler      | Valeur-cible   |
|------------|------------------------|--|
| <b>S14</b> | Type d'élevage         | L'élevage se pratique en bâtiment fixe.  |
| <b>S15</b> | Conditions de finition | Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contiguë au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. |

#### 5.4.3. Parcours

| N°                      | Point à contrôler   | Valeur-cible  |
|-------------------------|---|---|
| <b>S16</b>              | 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. |
| <b>S17</b><br>(Cf. C48) | Aménagement des parcours<br><b><u>(nombre d'arbres)</u></b> | Les parcours doivent disposer <b><u>au minimum de 30 arbres ou arbustes.</u></b>  |

#### 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   |
|-------------------------|---|--|
| <b>S19</b><br>(Cf. C52) | <b><u>Suivi sanitaire des volailles</u></b> | <b><u>Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets.</u></b> |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible  |
|----|-------------------|---|
|    |                   | <b><u>Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.</u></b> |

#### **5.4.4.3. Vide sanitaire**

*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   |
|------------|---|--|
| <b>S22</b> | 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 labellissables**

*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**

| Catégories de matières premières   | Matières premières     | Démarrage   |           | Engraissement  |           |   |           |
|--|------------------------|---|-----------|--|-----------|---|-----------|
|  |                        |   |           | Croissance   |           | Finition                                |           |
|  |                        | Du 1 <sup>er</sup> jour au 28 <sup>ème</sup> jour |           | Du 29 <sup>ème</sup> jour au 121 <sup>ème</sup> jour |           | Du 122 <sup>ème</sup> jour à l'abattage |           |
| Limites d'incorporation  |                        |   |           |  |           |   |           |
|  |                        | Taux min.   | Taux max. | Taux min.  | Taux max. | Taux min.                               | Taux max. |
| Grains de céréales et produits dérivés   |                        | 50% minimum                                       |           | 70% minimum ***<br>(75% en moyenne pondérée)         |           |   |           |
|  | <i>Blé</i>             | 5   | 45        | 5  | 70        | 5                                       | 70        |
|  | <i>Maïs</i>            | 5   | 45        | 5  | 70        | 5                                       | 70        |
|  | <i>Autres céréales</i> | 0   | 40        | 0  | 50        | 0                                       | 50        |
| Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés   | Cf. CPC*               | 0   | 40        | 0  | 40        | 0                                       | 35        |
|  | Huiles (sauf palme)    | 0   | 5         | 0  | 5         | 0                                       | 5         |
| Graines de légumineuses et produits dérivés  | Cf. CPC*               | 0   | 10        | 0  | 10        | 0                                       | 10        |
| Tubercules et racines, et produits dérivés   | Cf. CPC*               | 0   | 5         | 0  | 5         | 0                                       | 5         |
| Autres graines et fruits et produits dérivés   | Cf. CPC*               | 0   | 10        | 0  | 10        | 0                                       | 10        |
| Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés   | Cf. CPC*               | 0   | 5         | 0  | 5         | 0                                       | 5         |
| Autres plantes, algues et produits dérivés   | Cf. CPC*               | 0   | 5         | 0  | 5         | 0                                       | 5         |
| Produits laitiers et produits dérivés  | Cf. CPC*               | -   | -         | -  | -         | 5**                                     | -         |
| Minéraux et produits dérivés   | Cf. CPC*               | 0   | 5         | 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         | 0                                       | 5         |
| <b>Divers</b>  | Cf. CPC*               | 0   | 5         | 0  | 5         | 0                                       | 5         |

\*CPC : Conditions de Production Communes

\*\*La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante « alimentée avec 75% minimum 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.

\*\*\*Minimum 80% de grains de céréales et produits dérivés selon une consommation calculée en moyenne pondérée, pendant les 4 dernières semaines.