Cahier des charges du label rouge n° LA 01/78 homologué par l'arrêté du 24 octobre 2017

JORF du 1er novembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-45

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/78 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux minéraux et vitamines dont 80 % de céréales minimum

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. 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 justificatifs de la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 4
5. Méthode d'obtention 8
5.1. Schéma de vie 8
5.2. Sélection 8
5.3. Multiplication / Accouvage 8
5.3.1. Oisillons mis en place 8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 9
5.4. Alimentation des volailles 9
5.5. Élevage 10
5.5.1. Provenance des volailles 10
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 11
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 11
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 11
5.5.3. Parcours 12
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 12
5.5.4.1. Traitement 12
5.5.4.2. Vide sanitaire 12
5.5.5. Enlèvement de la bande 12
5.5.6. Ramassage et transport 12
5.6. Abattage 13
5.6.1. Attente avant abattage 13
5.6.2. Abattage 13
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 14
5.6.4. Ressuage 14
5.7. Conditionnement des volailles entières 14
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 14
5.9. Transformation 15
5.10. Surgélation 15
6. Étiquetage 15
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 16
Annexe 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

SEQUOIA
Tartifume
47 260 Coulx
Tél : 05-53-88-91-92 - Fax : 05-53-88-92-59
Courriel : info@se-quoia.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet jaune, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum. Il présente un plumage coloré, des tarses jaunes et un cou dégarni de plumes d'où son nom « le cou-nu ». Les poulets jaunes fermiers sont nourris avec 80 % de céréales minimum complétées par des extraits de végétaux, minéraux et vitamines.
Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de maïs au stade l'engraissement	30 % minimum	Pas d'exigences
Pourcentage de céréales et produits dérivés de céréales	80 % minimum	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

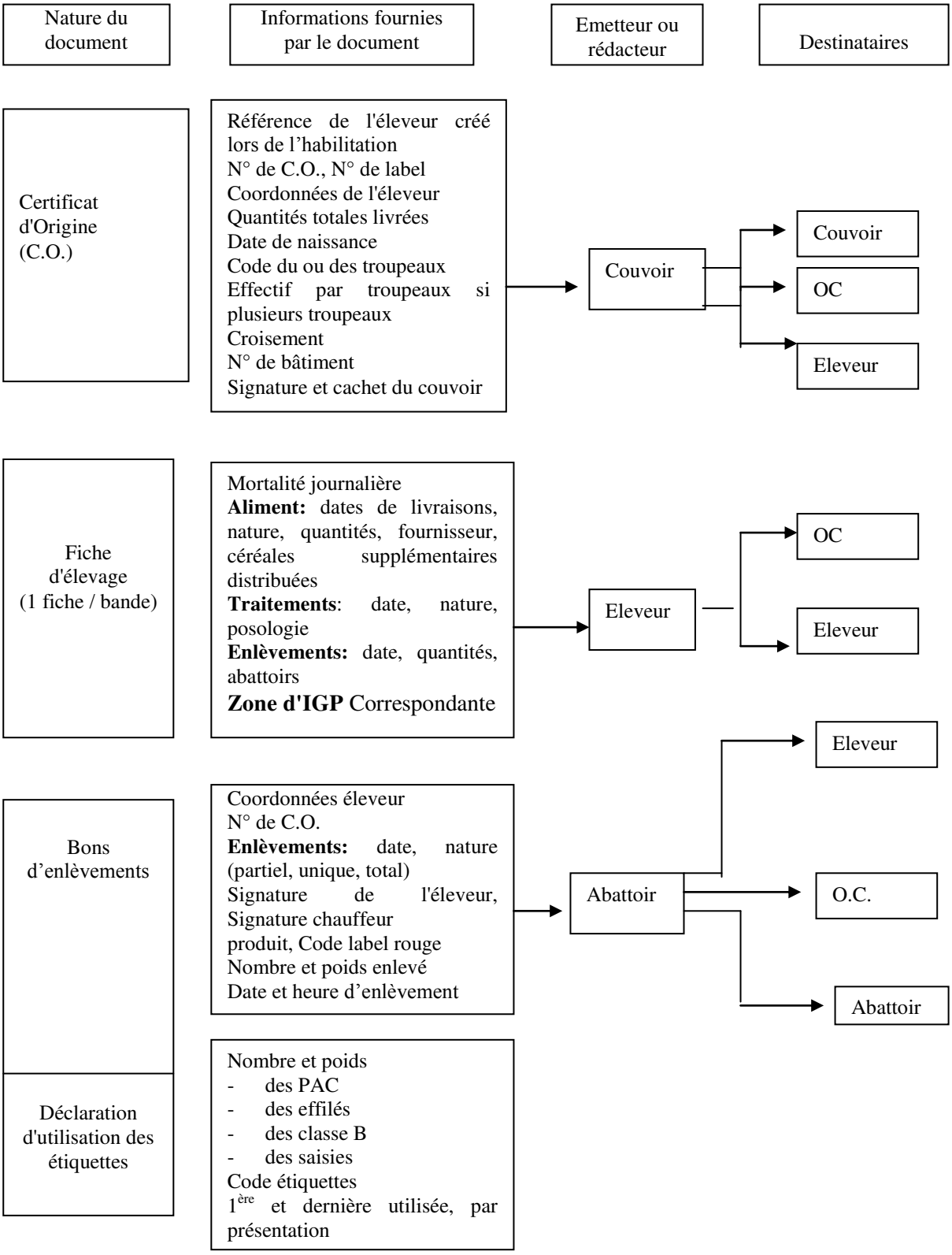
Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux minéraux et vitamines dont 80 % de céréales minimum

Le poulet jaune fermier élevé en plein air présente une peau fine de couleur jaune et une chair rose orangée. Il présente après cuisson des flaveurs développées en comparaison avec un produit standard, et une fermeté de chair.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les données de traçabilités sont conservées par les opérateurs et archivées pendant 5 ans.**

Schéma synthétique de traçabilité



Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Sélection Livraison souches parentales	Identification souche	Remise d'un certificat d'origine au moment de la livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	C. O. Facture
Multiplication Élevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro de troupeau à la mise en place à un jour.	Formulaires de déclaration troupeau
Ponte	Identification œufs	Enregistrement journalier par troupeau du nombre d'œufs ramassés. Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Fiche de ponte Cahier de couvoir
Accouvage Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur. Apposition du code troupeau et du jour de ponte.	Cahier de couvoir
Éclosion	Identification des œufs Identification des oisillons	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des oisillons en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse.	Cahier de couvoir Cahier de couvoir Instructions
Livraison	Identification des bandes de volailles Traçabilité	Identification des caisses prêtes à la livraison. L'accouveur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du C. O., - les codes troupeaux, - la semaine de mise en place, - nbre oisillons livrés/troupeau, - date de naissance. - Numéro de label rouge Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	C.O. Facture
Elevage Mise en place des oisillons	Identification des bandes d'oisillons	Lors de la mise en place des oisillons, l'éleveur reçoit un certificat d'origine établi par le couvoir.	Certificat d'origine
Elevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité,	Fiche d'élevage

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Enlèvement des volailles	Identification des bandes de volailles	***Lors de l'enlèvement des volailles, le transporteur, en présence de l'éleveur, établi un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne*** : - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de Certificat d'Origine, - le code du label rouge - le nombre de volailles enlevées, - la date et l'heure de l'enlèvement.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Transport à l'abattoir	Identification des bandes durant le transport	Le transporteur dispose d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Réception des volailles vivantes	Identification des lots (volailles issues d'un même C.O.)	Les bandes de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur et identifiés en cas d'attente sur le quai. Une codification interne à l'abattoir permet d'identifier les lots	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	Fiche de lot
	Identification des carcasses en cas de cession	En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations de traçabilité du lot, le volume cédé, date et heure d'abattage.	Certificat de cession
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence du lot conditionné.	Étiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Découpe Prise en charge des carcasses réfrigérées	Identification des carcasses classées pour la découpe	Les lots de carcasses de volailles sont identifiés par une fiche de lot ou par une fiche d'accompagnement des lots en abattoir Si les volailles ont été abattues sur un site extérieur à l'atelier de découpe, les lots de volailles sont identifiés par un certificat de cession.	Fiche de lot Fiche d'accompagnement des lots en abattoir Certificat de cession
Découpe (suite) Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier de découpe. La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label rouge dont l'unité doit être précisé : journée, lot de découpe, etc. La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'origine (noms et	Fiche de lot Dossier d'habilitation Etats de fabrication

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		adresses des éleveurs, heure d'abattage) ; - les poids et nombre de carcasses découpées ; - les date et heure de découpe ; - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées ; - - un numéro de lot.	
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette
Surgélation Prise en charge des carcasses réfrigérées et des morceaux de découpe. Surgélation des produits.	Identification des produits issus du classement. Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	Les lots sont identifiés par une fiche de lot Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses et des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	Fiche de lot
Expédition Entreposage des produits finis	Identification des unités de colissage	Chaque colis devra mentionner : - les dénominations et quantité des produits ; - l'identification de l'abattoir et/ou de l'atelier de découpe.	

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes cou nu

♂ / ♀	T44N	S77N
JA57	T457 N	S757 N
SA51	T451 N	-

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Respect de la charte SNA	Les couvoirs appliquent et respectent la charte de qualité sanitaire (SNA).
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	L'achat d'œufs ou de poussins pour compléter un lot est autorisé après accord de l'organisme certificateur dans la mesure ou le couvoir est adhérent à la charte sanitaire (SNA)et respecte la conformité des croisements avec le produit terminal.
S5.	Conditions de transport des oisillons	Les oisillons sont transportés dans des emballages propres et dans un véhicule adapté, ventilé et désinfecté.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Modalité de contrôle du poids minimum des œufs à couver	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver.**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les oisillons livrés en élevage présentent les caractéristiques communes suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres composants, en respectant la liste positive des ingrédients et les différentes périodes de distribution de chaque label rouge, est autorisée. Les éleveurs fabricants à la ferme, doivent déclarer avant tout démarrage : - la date prévue de démarrage à l'ODG et à l'Organisme Certificateur le fournisseur d'aliment complémentaire, (il doit être adhérent de l'ODG).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Tenue du cahier de fabrication d'aliment à la ferme	Les éleveurs fabricants à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication mentionnant: - le nom du fournisseur de complémentaire, - les dates de fabrication, - le type d'aliment fabriqué (démarrage - engraissement), - les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange, - la quantité totale fabriquée, - les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S12.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et de produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 80%**
S13.	Pourcentage de maïs au stade de l'engraissement	Le pourcentage de maïs au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 30% en pourcentage de taux de céréales.
S14.	Référencement des formules	- Chaque usine d'aliment dépose auprès de l'ODG et de Organisme certificateur ses plans d'alimentation et formules d'aliments théoriques ; - Ces documents sont validés par l'organisme certificateur. Ces plans d'alimentations précisent: - la période de distribution, - le poids théorique d'aliments consommés durant la période, - le pourcentage minimum de céréales dans la formule d'aliment, - le % de chaque composant.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Composition de la bande - mesures complémentaires	Sur un même site d'élevage lorsqu'il y a des animaux d'âge différent les bâtiments et les parcours sont séparés et identifiés et disposent chacun de leur propre silo d'aliment.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - Bâtiments < 150 m² fixes ou mobiles - Bâtiments < 400 m² Exposition des bâtiments : Le côté du bâtiment qui donne accès au parcours est exposé de préférence Sud/Sud-Est ou adossé aux pluies et vents dominants ou protégé des vents dominants par des haies.
S17.	Ventilation des bâtiments de moins de 150 m²	Pour les bâtiments de moins de 150 m², la ventilation peut être assurée par les pignons.
S18.	Distance entre les bâtiments de moins de 150 m²	La distance de pignons à pignons est de : - 5 mètres pour les bâtiments mobiles ; - 10 mètres pour les bâtiments fixes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Mesure de la disponibilité de la surface des bâtiments pour les volailles	La surface d'élevage est mesurée au niveau de la litière, et est rapportée au m² utilisable, c'est à dire à la surface des salles d'élevage diminuée des m² rendus inutilisables par des installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.
S20.	Équipement du bâtiment	Le matériel de démarrage doit être positionné de telle façon que les oisillons rencontrent à tout moment abreuvoirs et matériels d'alimentation, le matériel doit être adapté à la taille des oisillons.
S21.	Modalités de surveillance des volailles	Pendant toute la durée d'élevage, l'éleveur prendra soin de ses animaux par des visites régulières. Lors de ces visites une attention particulière sera accordée : - à l'ambiance dans le bâtiment (température ventilation), - à l'état de la litière, - aux modifications de comportement des animaux. Une surveillance régulière du nombre de morts et des pesées régulières sera effectuée pour s'assurer de la bonne croissance des volailles
S22.	Présence des informations de suivi et d'enregistrement sur la bande	Toutes les informations concernant la bande en cours doivent être présentes dans le sas d'exploitation ou sanitaire : - Bon de livraison et Certificat d'Origine des

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		oisillons ; - Bon de livraison aliments et étiquettes ; - Ordonnances ; - Fiche d'élevage.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	**Aménagement des parcours**	**Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.**
S24.	Modalités de rotation des parcours pour les bâtiments mobiles	Pour les bâtiments mobiles, les cabanes doivent être déplacées d'au minimum 80 mètres ou doivent disposer d'un parcours distinct de celui de la bande précédente.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitement

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.
S26.	Enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection	La date de nettoyage et désinfection du bâtiment est enregistrée sur la fiche d'élevage, ou dans le cahier de suivi du bâtiment.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement	L'alimentation est supprimée, mais l'eau reste disponible jusqu'à l'enlèvement.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Conditions de ramassage	L'attrapage des volailles doit s'effectuer dans le calme,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		de préférence dans le noir ou avec des lumières tamisées.
S29.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre. Lorsque le transport des volailles est effectué par une société extérieure, celle-ci s'engage à respecter les dispositions du cahier des charges du label rouge, aussi bien sur le respect des exigences de transport que sur leur maîtrise, et à éviter toute cause de stress pour les animaux.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Conditions complémentaires d'attente des volailles.	- Stationnement à l'ombre l'été ; - Bâches de protection sur le camion en hiver ; - Quai abrité et ventilé si les volailles sont déchargées sur le quai.
S31.	Déchargement des cages	La manipulation des cages s'effectue en douceur afin d'éviter le stress des animaux et les blessures éventuelles.
S32.	Identification des lots sur les quais	Les lots de volailles sont séparés physiquement au niveau des aires d'attentes par un espace ou des caisses vides, et identifiés au minimum par le numéro du certificat d'origine ou le numéro de lot interne.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Identification des lots à l'accrochage	Chaque nouveau lot fait l'objet d'une identification décrite dans les procédures de l'abattoir.
S34.	Maitrise de l'étourdissement et de la saignée	- L'étourdissement s'effectue sur des volailles calmes. - Le délai entre l'accrochage et l'étourdissement permet aux volailles de retrouver leur calme.
S35.	Durée de l'échaudage	2 minutes environ
S36.	Maitrise de la plumaison	L'abattoir doit mettre en œuvre des actions de maîtrise et de contrôle permettant d'atteindre une plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Conditions d'éviscération ou d'effilage	L'éviscération ou l'effilage sur table est interdit

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Modalités de contrôle et d'enregistrement des températures.	Une procédure de contrôle et d'enregistrement des températures est appliquée à la sortie du ressuage.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement	Les produits sont conditionnés uniquement dans des ateliers habilités.
S40.	Tri des volailles avant conditionnement	Les opérations de conditionnement sont les dernières étapes avant l'expédition des produits. Avant conditionnement, un dernier tri est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes : - l'aspect de la peau (coloration adaptée au label rouge), - le poids minimum - l'absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures,….. .
S41.	Caractéristique du film d'emballage	Le film devra être suffisamment résistant aux manipulations en rayon.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	- Séparation entre des différents lots de volailles label rouge par un espace vide sur la ligne de découpe d'une durée minimale de 30 secondes ; - Séparation des autres volailles : soit la ligne est entièrement dédiée aux volailles label rouge durant période de la journée, soit la ligne est spécifique à la

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		volaille label rouge.
S43.	Conditions d'entrée en découpe	Les volailles ne peuvent être découpées qu'une fois la température à cœur inférieure ou égale à 4°C atteinte.

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Modalités d'identification des pièces de découpe.	- Découpes destinées à des clients n'effectuant pas de revente à la pièce : La traçabilité s'effectue sur le carton d'emballage. - Découpes vrac destinées à des clients pouvant effectuer une revente à la pièce : La traçabilité sur le carton d'emballage est complétée par une étiquette individuelle non réutilisable sur chaque morceau.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de surgélation	Si l'atelier de surgélation est différent de l'abattoir, un contrat entre l'abattoir et l'atelier de surgélation définit les responsabilités de chaque opération et les valeurs cibles.
S46.	Modalités d'organisation des ateliers de surgélation	Une procédure doit décrire cette organisation.
S47.	Conditionnement des volailles surgelées et caractéristique du film	Pour protéger les produits des brûlures du froid, les volailles destinées à une présentation directe au consommateur seront filmées avec un film adapté résistant au froid.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S48.	Modalités d'étiquetage des produits nus	Les produits destinés aux rayons traditionnels sont étiquetés avec une étiquette à numérotation individuelle (étiquette commerciale) et une estampille sur laquelle est reportée la DLC.
S49.	Modalités d'étiquetage des produits surgelées commercialisés en vente directe	Les volailles commercialisées en surgelées comportent sur le produit un numéro individuel de traçabilité.
S50.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Le logo de l'organisme de défense et de gestion ; - Le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement - Le nom de l'organisme chargé du contrôle, et son adresse

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et/ou visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Quantité théorique par sujet
Démarrage	0 jour au 28ème jour	50 % minimum	900 g
Engraissement	29ème jour à l'abattage	70 % minimum de céréales et issus dans chaque formule 80 % minimum de céréales et issus en moyenne pondérée	5,5 Kg

Catégorie de matières premières :

	Démarrage de 0 à 28 jours		Engraissement du 29ème jour à l'abattage	
Total Céréales	**50 % minimum**		**80 % en moyenne pondérée**	
Détails des céréales (en % du taux de céréales)	**% Mini**	**% Maxi**	**% Mini**	**% Maxi**
Maïs	20		30	
Blé		30		40
Autres céréales		20		30
produits dérivés de céréales		15		15
Autres végétaux				
Luzerne et ses dérivés	0	7	0	15
Graines ou fruits oléagineux, produits et produits dérivés	0	45		20
Graines de légumineuses, produits et produits dérivés		25		20
Tubercules et racines et dérivés		10		10
Autres plantes, leurs produits et produits dérivés		3		3
Minéraux- Vitamines				
Minéraux et produits dérivés additifs		6		6

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/00 homologué par l'arrêté du 24 octobre 2017

JORF du 1er novembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-45

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/00 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 91 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux, minéraux et vitamines dont 80 % de céréales minimum

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. 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 justificatifs de la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 4

5. Méthode d'obtention 8

5.1. Schéma de vie 8
5.2. Sélection 8
5.3. Multiplication / Accouvage 8
5.3.1. Oisillons mis en place 8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 9
5.4. Alimentation des volailles 9
5.5. Élevage 10
5.5.1. Provenance des volailles 10
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 11
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 11
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 11
5.5.3. Parcours 12
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 12
5.5.4.1. Traitement 12
5.5.4.2. Vide sanitaire 12
5.5.5. Enlèvement de la bande 12
5.5.6. Ramassage et transport 13
5.6. Abattage 13
5.6.1. Attente avant abattage 13
5.6.2. Abattage 13
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 14
5.6.4. Ressuage 14
5.7. Conditionnement des volailles entières 14
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 14
5.9. Transformation 15
5.10. Surgélation 15

6. Étiquetage 16

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 16

Annexe 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

SEQUOIA
Tartifume
47 260 Coulx
Tél : 05-53-88-91-92 - Fax : 05-53-88-92-59
Courriel : info@se-quoia.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet jaune, fermier élevé en plein air, abattu à 91 jours minimum. Il présente un plumage coloré, des tarses jaunes et un cou dégarni de plumes.

Les poulets jaunes fermiers sont nourris avec 80 % de céréales minimum complétées par des extraits de végétaux, minéraux et vitamines.

A partir du 63ème jour des céréales sont distribuées sur le parcours, incitant les poulets à sortir sur le parcours.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de maïs au stade l'engraissement	30 % minimum	Pas d'exigences
Pourcentage de céréales et produits dérivés de céréales	80 % minimum	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.	Pas d'exigences
Age minimal d'abattage	91 jours	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 91 jours minimum

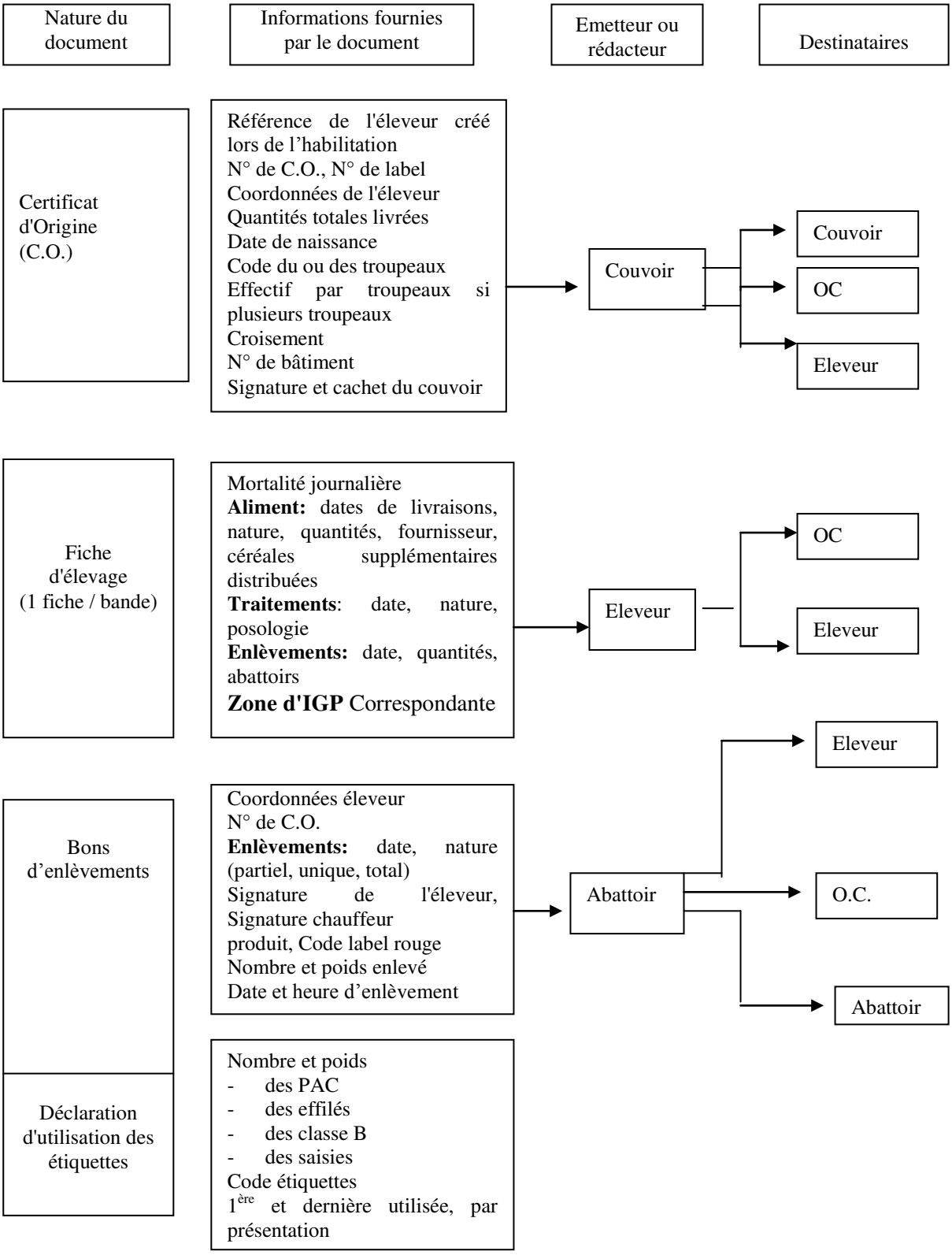
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux minéraux et vitamines dont 80 % de céréales minimum

Le poulet jaune fermier élevé en plein air présente une peau fine de couleur jaune et une chair rose orangée. Il présente après cuisson des flaveurs développées en comparaison avec un produit standard, et une fermeté de chair.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les données de traçabilités sont conservées par les opérateurs et archivées pendant 5 ans.**

Schéma synthétique de traçabilité



Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Sélection Livraison souches parentales	Identification souche	Remise d'un certificat d'origine au moment de la livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	C. O. Facture
Multiplication Élevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro de troupeau à la mise en place à un jour.	Formulaires de déclaration troupeau
Ponte	Identification œufs	Enregistrement journalier par troupeau du nombre d'œufs ramassés. Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Fiche de ponte Cahier de couvoir
Accouvage Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur. Apposition du code troupeau et du jour de ponte.	Cahier de couvoir
Éclosion	Identification des œufs Identification des oisillons	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des oisillons en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse.	Cahier de couvoir Cahier de couvoir Instructions
Livraison	Identification des bandes de volailles Traçabilité	Identification des caisses prêtes à la livraison. L'accouveur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du C. O., - les codes troupeaux, - la semaine de mise en place, - nbre oisillons livrés/troupeau, - date de naissance. - Numéro de label rouge Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	C.O. Facture
Elevage Mise en place des oisillons	Identification des bandes d'oisillons	Lors de la mise en place des oisillons, l'éleveur reçoit un certificat d'origine établi par le couvoir.	Certificat d'origine
Elevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité,	Fiche d'élevage

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Enlèvement des volailles	Identification des bandes de volailles	Lors de l'enlèvement des volailles, le transporteur, en présence de l'éleveur, établi un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne : - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de Certificat d'Origine, - le code du label rouge - le nombre de volailles enlevées, - la date et l'heure de l'enlèvement.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Transport à l'abattoir	Identification des bandes durant le transport	Le transporteur dispose d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Réception des volailles vivantes	Identification des lots (volailles issues d'un même C.O.)	Les bandes de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur et identifiés en cas d'attente sur le quai. Une codification interne à l'abattoir permet d'identifier les lots	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	Fiche de lot
	Identification des carcasses en cas de cession	En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations de traçabilité du lot, le volume cédé, date et heure d'abattage.	Certificat de cession
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence du lot conditionné.	Étiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Découpe Prise en charge des carcasses réfrigérées	Identification des carcasses classées pour la découpe	Les lots de carcasses de volailles sont identifiés par une fiche de lot ou par une fiche d'accompagnement des lots en abattoir Si les volailles ont été abattues sur un site extérieur à l'atelier de découpe, les lots de volailles sont identifiés par un certificat de cession.	Fiche de lot Fiche d'accompagnement des lots en abattoir Certificat de cession
Découpe (suite) Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier de découpe. La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label rouge dont l'unité doit être précisé : journée, lot de découpe, etc. La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'origine (noms et adresses des éleveurs, heure d'abattage) ;	Fiche de lot Dossier d'habilitation Etats de fabrication

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		- les poids et nombre de carcasses découpées ; - les date et heure de découpe ; - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées ; - - un numéro de lot.	
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette
Surgélation Prise en charge des carcasses réfrigérées et des morceaux de découpe. Surgélation des produits.	Identification des produits issus du classement. Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	Les lots sont identifiés par une fiche de lot Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses et des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	Fiche de lot
Expédition Entreposage des produits finis	Identification des unités de colissage	Chaque colis devra mentionner : - les dénominations et quantité des produits ; - l'identification de l'abattoir et/ou de l'atelier de découpe.	

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes cou nu ♂ / ♀ : T44N — S77N JA57 : T457 N — S757 N SA51 : T451 N
S3.	Respect de la charte SNA	Les couvoirs appliquent et respectent la charte de qualité sanitaire (SNA).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	L'achat d'œufs ou de poussins pour compléter un lot est autorisé après accord de l'organisme certificateur dans la mesure ou le couvoir est adhérent à la charte sanitaire (SNA)et respecte la conformité des croisements avec le produit terminal.
S5.	Conditions de transport des oisillons	Les oisillons sont transportés dans des emballages propres et dans un véhicule adapté, ventilé et désinfecté.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Modalité de contrôle du poids minimum des œufs à couver	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver.**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les oisillons livrés en élevage présentent les caractéristiques communes suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique - poids minimum de 34 grammes

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres composants, en respectant la liste positive des ingrédients et les différentes périodes de distribution de chaque label rouge, est autorisée. Les éleveurs fabricants à la ferme, doivent déclarer avant tout démarrage : - la date prévue de démarrage à l'ODG et à l'Organisme Certificateur le fournisseur d'aliment complémentaire, (il doit être adhérent de l'ODG).
S10.	Tenue du cahier de fabrication	Les éleveurs fabricants à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication mentionnant:

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	d'aliment à la ferme	- le nom du fournisseur de complémentaire, - les dates de fabrication, - le type d'aliment fabriqué (démarrage - engraissement), - les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange, - la quantité totale fabriquée, - les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S12.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et de produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 80%**
S13.	Pourcentage de maïs au stade de l'engraissement	Le pourcentage de maïs au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 30% en pourcentage de taux de céréales.
S14.	Conditions de distribution de céréales sur le parcours	A partir du 63ème jour et jusqu'à l'abattage, des céréales en l'état sont distribués sur le parcours (Trémies couvertes sur le parcours). Les céréales provenant des trémies représentent au minimum 5% de l'alimentation.
S15.	Référencement des formules	- Chaque usine d'aliment dépose auprès de l'ODG et de Organisme certificateur ses plans d'alimentation et formules d'aliments théoriques ; - Ces documents sont validés par l'organisme certificateur. Ces plans d'alimentations précisent: - la période de distribution, - le poids théorique d'aliments consommés durant la période, - le pourcentage minimum de céréales dans la formule d'aliment, - le % de chaque composant.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Composition de la bande - mesures complémentaires	Sur un même site d'élevage lorsqu'il y a des animaux d'âge différent les bâtiments et les parcours sont séparés et identifiés et disposent chacun de leur propre silo d'aliment.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - Bâtiments < 150 m² fixes ou mobiles - Bâtiments < 400 m² Exposition des bâtiments : Le côté du bâtiment qui donne accès au parcours est exposé de préférence Sud/Sud-Est ou adossé aux pluies et vents dominants ou protégé des vents dominants par des haies.
S18.	Ventilation des bâtiments de moins de 150 m²	Pour les bâtiments de moins de 150 m², la ventilation peut être assurée par les pignons.
S19.	Distance entre les bâtiments de moins de 150 m²	La distance de pignons à pignons est de : - 5 mètres pour les bâtiments mobiles ; - 10 mètres pour les bâtiments fixes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Mesure de la disponibilité de la surface des bâtiments pour les volailles	La surface d'élevage est mesurée au niveau de la litière, et est rapportée au m² utilisable, c'est à dire à la surface des salles d'élevage diminuée des m² rendus inutilisables par des installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.
S21.	Équipement du bâtiment	Le matériel de démarrage doit être positionné de telle façon que les oisillons rencontrent à tout moment abreuvoirs et matériels d'alimentation, le matériel doit être adapté à la taille des oisillons.
S22.	Modalités de surveillance des volailles	Pendant toute la durée d'élevage, l'éleveur prendra soin de ses animaux par des visites régulières. Lors de ces visites une attention particulière sera accordée : - à l'ambiance dans le bâtiment (température ventilation), - à l'état de la litière, - aux modifications de comportement des animaux. Une surveillance régulière du nombre de morts et des pesées régulières sera effectuée pour s'assurer de la bonne croissance des volailles
S23.	Présence des informations de	Toutes les informations concernant la bande en cours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	suivi et d'enregistrement sur la bande	doivent être présentes dans le sas d'exploitation ou sanitaire : - Bon de livraison et Certificat d'Origine des oisillons ; - Bon de livraison aliments et étiquettes ; - Ordonnances ; - Fiche d'élevage.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	**Aménagement des parcours**	**Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.**
S25.	Modalités de rotation des parcours pour les bâtiments mobiles	Pour les bâtiments mobiles, les cabanes doivent être déplacées d'au minimum 80 mètres ou doivent disposer d'un parcours distinct de celui de la bande précédente.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitement

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.
S27.	Enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection	La date de nettoyage et désinfection du bâtiment est enregistrée sur la fiche d'élevage, ou dans le cahier de suivi du bâtiment.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement	L'alimentation est supprimée, mais l'eau reste disponible jusqu'à l'enlèvement.
S29.	**Age minimal d'abattage**	**91 jours**

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Conditions de ramassage	L'attrapage des volailles doit s'effectuer dans le calme, de préférence dans le noir ou avec des lumières tamisées.
S31.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre. Lorsque le transport des volailles est effectué par une société extérieure, celle-ci s'engage à respecter les dispositions du cahier des charges du label rouge, aussi bien sur le respect des exigences de transport que sur leur maîtrise, et à éviter toute cause de stress pour les animaux.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions complémentaires d'attente des volailles.	- Stationnement à l'ombre l'été ; - Bâches de protection sur le camion en hiver ; - Quai abrité et ventilé si les volailles sont déchargées sur le quai.
S33.	Déchargement des cages	La manipulation des cages s'effectue en douceur afin d'éviter le stress des animaux et les blessures éventuelles.
S34.	Identification des lots sur les quais	Les lots de volailles sont séparés physiquement au niveau des aires d'attentes par un espace ou des caisses vides, et identifiés au minimum par le numéro du certificat d'origine ou le numéro de lot interne.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Identification des lots à l'accrochage	Chaque nouveau lot fait l'objet d'une identification décrite dans les procédures de l'abattoir.
S36.	Maitrise de l'étourdissement et de la saignée	- L'étourdissement s'effectue sur des volailles calmes. - Le délai entre l'accrochage et l'étourdissement permet aux volailles de retrouver leur calme.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Durée de l'échaudage	2 minutes environ
S38.	Maitrise de la plumaison	L'abattoir doit mettre en œuvre des actions de maîtrise et de contrôle permettant d'atteindre une plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
S39.	Conditions d'éviscération ou d'effilage	L'éviscération ou l'effilage sur table est interdit

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Modalités de contrôle et d'enregistrement des températures.	Une procédure de contrôle et d'enregistrement des températures est appliquée à la sortie du ressuage.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement	Les produits sont conditionnés uniquement dans des ateliers habilités.
S42.	Tri des volailles avant conditionnement	Les opérations de conditionnement sont les dernières étapes avant l'expédition des produits. Avant conditionnement, un dernier tri est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes : - l'aspect de la peau (coloration adaptée au label rouge), - le poids minimum - l'absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures,….. .
S43.	Caractéristique du film d'emballage	Le film devra être suffisamment résistant aux manipulations en rayon.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Modalités d'organisation des	- Séparation entre des différents lots de volailles label rouge par un espace vide sur la ligne de découpe d'une

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	ateliers de découpe	durée minimale de 30 secondes ; - Séparation des autres volailles : soit la ligne est entièrement dédiée aux volailles label rouge durant période de la journée, soit la ligne est spécifique à la volaille label rouge.
S45.	Conditions d'entrée en découpe	Les volailles ne peuvent être découpées qu'une fois la température à cœur inférieure ou égale à 4°C atteinte.

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S46.	Modalités d'identification des pièces de découpe.	- Découpes destinées à des clients n'effectuant pas de revente à la pièce : La traçabilité s'effectue sur le carton d'emballage. - Découpes vrac destinées à des clients pouvant effectuer une revente à la pièce : La traçabilité sur le carton d'emballage est complétée par une étiquette individuelle non réutilisable sur chaque morceau.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de surgélation	Si l'atelier de surgélation est différent de l'abattoir, un contrat entre l'abattoir et l'atelier de surgélation définit les responsabilités de chaque opération et les valeurs cibles.
S48.	Modalités d'organisation des ateliers de surgélation	Une procédure doit décrire cette organisation.
S49.	Conditionnement des volailles surgelées et caractéristique du film	Pour protéger les produits des brûlures du froid, les volailles destinées à une présentation directe au consommateur seront filmées avec un film adapté résistant au froid.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S50.	Modalités d'étiquetage des produits nus	Les produits destinés aux rayons traditionnels sont étiquetés avec une étiquette à numérotation individuelle (étiquette commerciale) et une estampille sur laquelle est reportée la DLC.
S51.	Modalités d'étiquetage des produits surgelées commercialisés en vente directe	Les volailles commercialisées en surgelées comportent sur le produit un numéro individuel de traçabilité.
S52.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Le logo de l'organisme de défense et de gestion ; - Le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement - Le nom de l'organisme chargé du contrôle, et son adresse

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et/ou visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales minimum dans les formules	Quantité théorique par sujet	Quantités théorique de céréales en trémie consommés /jour
Démarrage	0 jour au 28ème jour	50 % minimum de céréales	900 g	
Croissance	29ème jour au 58ème jour	70 % minimum de céréales	2,2 Kg	
Finition	59ème jour à l'abattage	80 % minimum de céréales	4,8 Kg	A partir du 63ème jour 154 g/jour

Catégorie de matières premières :

	Démarrage 0-28 jours		**Croissance 29 jours –58 jours**		**Finition 59ème jour à l'abattage**	
Total Céréales	**50 % de céréales minimum**		**70 % de céréales minimum**		**80 % de céréales minimum**	
			80 % minimum en moyenne pondérée dont 5 % de céréales distribuées sur le parcours à partir du 63ème jour sur le parcours			
Détails des céréales (en %/ taux de céréales)	**% Mini**	**% Maxi**	**% Mini**	**% Maxi**	**% Mini**	**% Maxi**
Maïs	20	65	30		30	
Blé		30		30		30
Autres céréales		20		40		40
produits dérivés de céréales		15		15		15
Autres végétaux						
Luzerne et ses dérivés		6		15		15
Graines ou fruits oléagineux (produits et produits dérivés		45		40		40
Graines de légumineuses, produits et produits dérivés		5		10		10
Tubercules et racines		5		5		5
Autres plantes, leurs produits et produits dérivés		3		3		3
Minéraux et vitamines % en poids de la formule d'aliment						
Minéraux et produits dérivés vitamines – additifs		8		6		6

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/07 homologué par l'arrêté du 24 octobre 2017

JORF du 1er novembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-45

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/07 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

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. 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 justificatifs de la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 4
5. Méthode d'obtention 7
5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 8
5.4. Alimentation des volailles 8
5.5. Élevage 9
5.5.1. Provenance des volailles 9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 11
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 11
5.5.4.1. Traitement 11
5.5.4.2. Vide sanitaire 11
5.5.5. Enlèvement de la bande 12
5.5.6. Ramassage et transport 12
5.6. Abattage 12
5.6.1. Attente avant abattage 12
5.6.2. Abattage 13
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 13
5.6.4. Ressuage 13
5.7. Conditionnement des volailles entières 13
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 14
5.9. Transformation 14
5.10. Surgélation 14
6. Étiquetage 15
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15
Annexe 1 : Plan d'alimentation 16

1. NOM DU DEMANDEUR

SEQUOIA
Tartifume
47 260 Coulx
Tél : 05-53-88-91-92 - Fax : 05-53-88-92-59
Courriel : info@se-quoia.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon de pintade fermier élevé en plein air, abattue à 150 jours minimum. Il présente un plumage coloré gris ou noir tacheté de blanc, des tarses gris-noirs.

Les chapons de pintades fermiers sont nourris avec 75 % de céréales minimum complétées par des extraits de végétaux, minéraux et vitamines.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de maïs au stade l'engraissement	30 % minimum	Pas d'exigences
Pourcentage de céréales et produits dérivés de céréales	75 % minimum	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

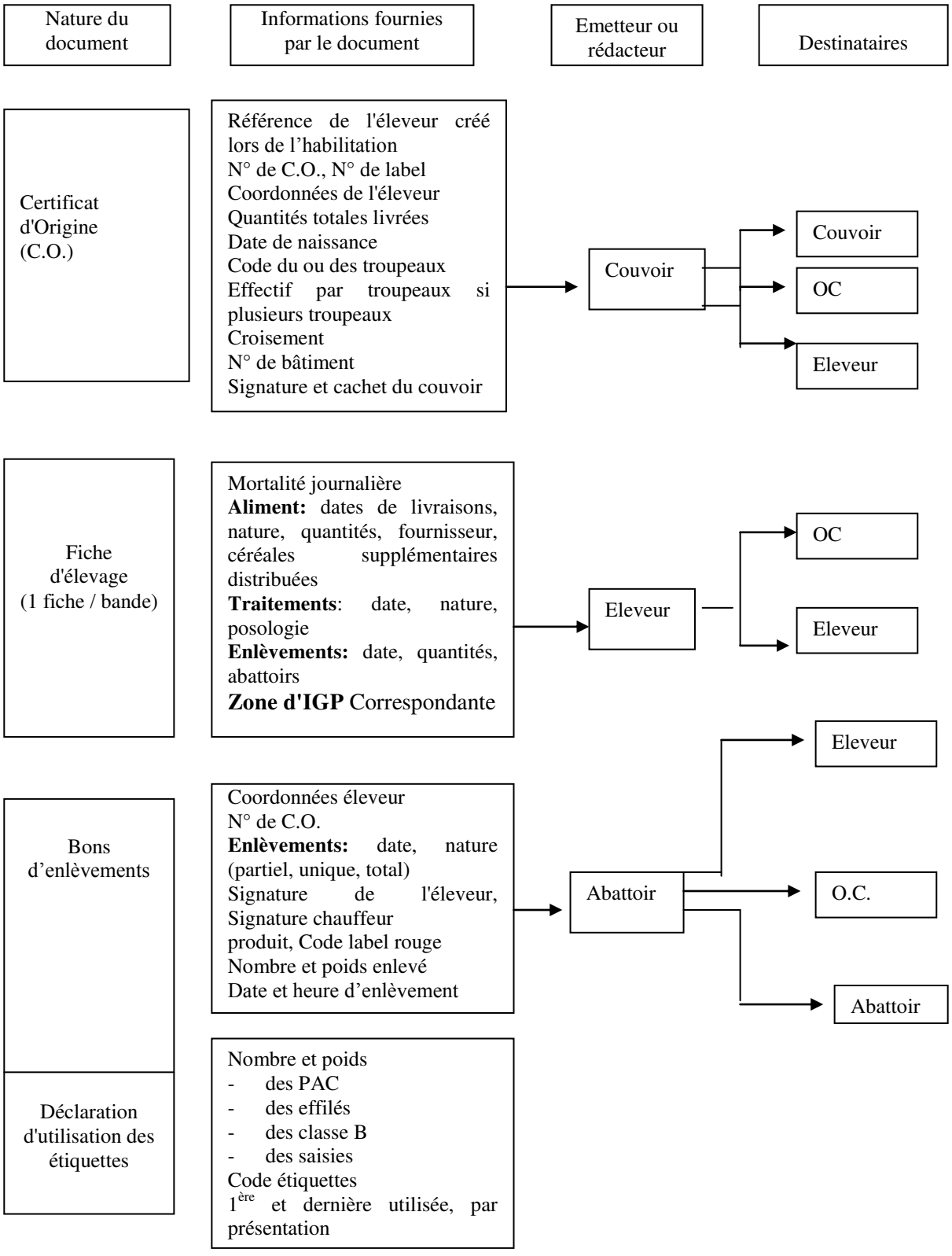
Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

Le chapon de pintade fermier élevé en plein air présente une peau brune à tendance jaune sur les filets et une chair rosée.
Il présente après cuisson une chair ferme et savoureuse.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les données de traçabilités sont conservées par les opérateurs et archivées pendant 5 ans.**

Schéma synthétique de traçabilité



Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Sélection Livraison souches parentales	Identification souche	Remise d'un certificat d'origine au moment de la livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	C. O. Facture
Multiplication Élevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro de troupeau à la mise en place à un jour.	Formulaires de déclaration troupeau
Ponte	Identification œufs	Enregistrement journalier par troupeau du nombre d'œufs ramassés. Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Fiche de ponte Cahier de couvoir
Accouvage Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur. Apposition du code troupeau et du jour de ponte.	Cahier de couvoir
Éclosion	Identification des œufs Identification des oisillons	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des oisillons en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse.	Cahier de couvoir Cahier de couvoir Instructions
Livraison	Identification des bandes de volailles Traçabilité	Identification des caisses prêtes à la livraison. L'accouveur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du C. O., - les codes troupeaux, - la semaine de mise en place, - nbre oisillons livrés/troupeau, - date de naissance. - Numéro de label rouge Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	C.O. Facture
Elevage Mise en place des oisillons	Identification des bandes d'oisillons	Lors de la mise en place des oisillons, l'éleveur reçoit un certificat d'origine établi par le couvoir.	Certificat d'origine
Elevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité,	Fiche d'élevage

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Enlèvement des volailles	Identification des bandes de volailles	Lors de l'enlèvement des volailles, le transporteur, en présence de l'éleveur, établi un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne : - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de Certificat d'Origine, - le code du label rouge - le nombre de volailles enlevées, - la date et l'heure de l'enlèvement.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Transport à l'abattoir	Identification des bandes durant le transport	Le transporteur dispose d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Réception des volailles vivantes	Identification des lots (volailles issues d'un même C.O.)	Les bandes de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur et identifiés en cas d'attente sur le quai. Une codification interne à l'abattoir permet d'identifier les lots	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	Fiche de lot
	Identification des carcasses en cas de cession	En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations de traçabilité du lot, le volume cédé, date et heure d'abattage.	Certificat de cession
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence du lot conditionné.	Étiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Découpe Prise en charge des carcasses réfrigérées	Identification des carcasses classées pour la découpe	Les lots de carcasses de volailles sont identifiés par une fiche de lot ou par une fiche d'accompagnement des lots en abattoir Si les volailles ont été abattues sur un site extérieur à l'atelier de découpe, les lots de volailles sont identifiés par un certificat de cession.	Fiche de lot Fiche d'accompagnement des lots en abattoir Certificat de cession
Découpe (suite) Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier de découpe. La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label rouge dont l'unité doit être précisé : journée, lot de découpe, etc. La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'origine (noms et	Fiche de lot Dossier d'habilitation Etats de fabrication

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		adresses des éleveurs, heure d'abattage) ; - les poids et nombre de carcasses découpées ; - les date et heure de découpe ; - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées ; - - un numéro de lot.	
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette
Surgélation Prise en charge des carcasses réfrigérées et des morceaux de découpe. Surgélation des produits.	Identification des produits issus du classement. Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	Les lots sont identifiés par une fiche de lot Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses et des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	Fiche de lot
Expédition Entreposage des produits finis	Identification des unités de colissage	Chaque colis devra mentionner : - les dénominations et quantité des produits ; - l'identification de l'abattoir et/ou de l'atelier de découpe.	

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Pintades

♂ / ♀	GL 22	Essor ML	GF 36
GL 13	GL 213		
Essor LF		Essor ML.LF	
GF 48			Caringa Nimba

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Respect de la charte SNA	Les couvoirs appliquent et respectent la charte de qualité sanitaire (SNA).
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	L'achat d'œufs ou de poussins pour compléter un lot est autorisé après accord de l'organisme certificateur dans la mesure ou le couvoir est adhérent à la charte sanitaire (SNA)et respecte la conformité des croisements avec le produit terminal.
S5.	Conditions de transport des oisillons	Les oisillons sont transportés dans des emballages propres et dans un véhicule adapté, ventilé et désinfecté.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Modalité de contrôle du poids minimum des œufs à couver	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S7.	Tri des poussins avant livraison	Les pintadeaux livrés en élevage présentent les caractéristiques communes suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique - poids minimum de 28g

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres composants, en respectant la liste positive des ingrédients et les différentes périodes de distribution de chaque label rouge, est autorisée. Les éleveurs fabricants à la ferme, doivent déclarer avant tout démarrage : - la date prévue de démarrage à l'ODG et à l'Organisme Certificateur - le fournisseur d'aliment complémentaire, (il doit être adhérent de l'ODG).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Tenue du cahier de fabrication d'aliment à la ferme	Les éleveurs fabricants à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication mentionnant: - le nom du fournisseur de complémentaire, - les dates de fabrication, - le type d'aliment fabriqué (démarrage - engraissement), - les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange, - la quantité totale fabriquée, - les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage
S10.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S11.	Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés	Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et de produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75%.
S12.	Pourcentage de maïs au stade de l'engraissement	Le pourcentage de maïs au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 30% en pourcentage de taux de céréales.
S13.	Référencement des formules	- Chaque usine d'aliment dépose auprès de l'ODG et de Organisme certificateur ses plans d'alimentation et formules d'aliments théoriques ; - Ces documents sont validés par l'organisme certificateur. Ces plans d'alimentations précisent: - la période de distribution, - le poids théorique d'aliments consommés durant la période, - le pourcentage minimum de céréales dans la formule d'aliment, - le % de chaque composant.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Poids des animaux au chaponnage	Le chaponnage et pratiqué lorsque les animaux ont atteints le poids de 900 grammes.
S15.	Maitrise des conditions de chaponnage	L'intervention chirurgicale se pratique dans un endroit protégé des courants d'air, des intempéries ou des chaleurs excessives.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Composition de la bande - mesures complémentaires	Sur un même site d'élevage lorsqu'il y a des animaux d'âge différent les bâtiments et les parcours sont séparés et identifiés et disposent chacun de leur propre silo d'aliment.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - Bâtiments < 150 m² fixes ou mobiles - Bâtiments < 400 m² Exposition des bâtiments : Le côté du bâtiment qui donne accès au parcours est exposé de préférence Sud/Sud-Est ou adossé aux pluies et vents dominants ou protégé des vents dominants par des haies.
S18.	Ventilation des bâtiments de moins de 150 m²	Pour les bâtiments de moins de 150 m², la ventilation peut être assurée par les pignons.
S19.	Distance entre les bâtiments de moins de 150 m²	La distance de pignons à pignons est de : - 5 mètres pour les bâtiments mobiles ; - 10 mètres pour les bâtiments fixes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Mesure de la disponibilité de la surface des bâtiments pour les volailles	La surface d'élevage est mesurée au niveau de la litière, et est rapportée au m² utilisable, c'est à dire à la surface des salles d'élevage diminuée des m² rendus inutilisables par des installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.
S21.	Équipement du bâtiment	Le matériel de démarrage doit être positionné de telle façon que les oisillons rencontrent à tout moment abreuvoirs et matériels d'alimentation, le matériel doit être adapté à la taille des oisillons.
S22.	Modalités de surveillance des volailles	Pendant toute la durée d'élevage, l'éleveur prendra soin de ses animaux par des visites régulières. Lors de ces visites une attention particulière sera accordée : - à l'ambiance dans le bâtiment (température ventilation),

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- à l'état de la litière, - aux modifications de comportement des animaux. Une surveillance régulière du nombre de morts et des pesées régulières sera effectuée pour s'assurer de la bonne croissance des volailles
S23.	Présence des informations de suivi et d'enregistrement sur la bande	Toutes les informations concernant la bande en cours doivent être présentes dans le sas d'exploitation ou sanitaire : - Bon de livraison et Certificat d'Origine des oisillons ; - Bon de livraison aliments et étiquettes ; - Ordonnances ; - Fiche d'élevage.
S24.	Conditions de finitions	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. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur en informe l'ODG qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	**Aménagement des parcours**	**Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.**

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitement

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.
S27.	Enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection	La date de nettoyage et désinfection du bâtiment est enregistrée sur la fiche d'élevage, ou dans le cahier de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		suivi du bâtiment.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement	L'alimentation est supprimée, mais l'eau reste disponible jusqu'à l'enlèvement.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Conditions de ramassage	L'attrapage des volailles doit s'effectuer dans le calme, de préférence dans le noir ou avec des lumières tamisées.
S30.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre. Lorsque le transport des volailles est effectué par une société extérieure, celle-ci s'engage à respecter les dispositions du cahier des charges du label rouge, aussi bien sur le respect des exigences de transport que sur leur maîtrise, et à éviter toute cause de stress pour les animaux.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions complémentaires d'attente des volailles.	- Stationnement à l'ombre l'été ; - Bâches de protection sur le camion en hiver ; - Quai abrité et ventilé si les volailles sont déchargées sur le quai.
S32.	Déchargement des cages	La manipulation des cages s'effectue en douceur afin d'éviter le stress des animaux et les blessures éventuelles.
S33.	Identification des lots sur les quais	Les lots de volailles sont séparés physiquement au niveau des aires d'attentes par un espace ou des caisses vides, et identifiés au minimum par le numéro du certificat d'origine ou le numéro de lot interne.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Identification des lots à l'accrochage	Chaque nouveau lot fait l'objet d'une identification décrite dans les procédures de l'abattoir.
S35.	Maitrise de l'étourdissement et de la saignée	- L'étourdissement s'effectue sur des volailles calmes. - Le délai entre l'accrochage et l'étourdissement permet aux volailles de retrouver leur calme.
S36.	Durée de l'échaudage	2 minutes environ
S37.	Maitrise de la plumaison	L'abattoir doit mettre en œuvre des actions de maîtrise et de contrôle permettant d'atteindre une plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
S38.	Conditions d'éviscération ou d'effilage	L'éviscération ou l'effilage sur table est interdit

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Modalités de contrôle et d'enregistrement des températures.	Une procédure de contrôle et d'enregistrement des températures est appliquée à la sortie du ressuage.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement	Les produits sont conditionnés uniquement dans des ateliers habilités.
S41.	Tri des volailles avant conditionnement	Les opérations de conditionnement sont les dernières étapes avant l'expédition des produits. Avant conditionnement, un dernier tri est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes : - l'aspect de la peau (coloration adaptée au label rouge), - le poids minimum - l'absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures,….. .

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Caractéristique du film d'emballage	Le film devra être suffisamment résistant aux manipulations en rayon.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	- Séparation entre des différents lots de volailles label rouge par un espace vide sur la ligne de découpe d'une durée minimale de 30 secondes ; - Séparation des autres volailles : soit la ligne est entièrement dédiée aux volailles label rouge durant période de la journée, soit la ligne est spécifique à la volaille label rouge.
S44.	Conditions d'entrée en découpe	Les volailles ne peuvent être découpées qu'une fois la température à cœur inférieure ou égale à 4°C atteinte.

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45.	Modalités d'identification des pièces de découpe.	- Découpes destinées à des clients n'effectuant pas de revente à la pièce : La traçabilité s'effectue sur le carton d'emballage. - Découpes vrac destinées à des clients pouvant effectuer une revente à la pièce : La traçabilité sur le carton d'emballage est complétée par une étiquette individuelle non réutilisable sur chaque morceau.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S46.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de surgélation	Si l'atelier de surgélation est différent de l'abattoir, un contrat entre l'abattoir et l'atelier de surgélation définit les responsabilités de chaque opération et les valeurs cibles.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Modalités d'organisation des ateliers de surgélation	Une procédure doit décrire cette organisation.
S48.	Conditionnement des volailles surgelées et caractéristique du film	Pour protéger les produits des brûlures du froid, les volailles destinées à une présentation directe au consommateur seront filmées avec un film adapté résistant au froid.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S49.	Modalités d'étiquetage des produits nus	Les produits destinés aux rayons traditionnels sont étiquetés avec une étiquette à numérotation individuelle (étiquette commerciale) et une estampille sur laquelle est reportée la DLC.
S50.	Modalités d'étiquetage des produits surgelées commercialisés en vente directe	Les volailles commercialisées en surgelées comportent sur le produit un numéro individuel de traçabilité ~~pour les produits commercialisés en vente directe~~.
S51.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Le logo de l'organisme de défense et de gestion ; - Le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement - Le nom de l'organisme chargé du contrôle, et son adresse

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	**Principaux points à contrôler**	**Méthode d'évaluation**
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et/ou visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales dans chaque formule	% de céréales	Quantité théorique par sujet
Démarrage	0 jour au 28ème jour	50 % minimum de céréales et issus		0,9 Kg
Croissance	29ème jour à 122ème jour	70 % minimum de céréales et issus dans chaque formule	75% minimum de céréales en moyenne pondérée	13 Kg
Finition en claustration	123ème jour à l'abattage	80 % minimum de céréales		4,5 Kg

Catégorie de matières premières :

	Démarrage 0-28 jours		Croissance 29 jours - 122 jours		Finition en claustration 123ème jour à l'abattage	
Total céréales	**50 % mini**		**70 % minimum dans chaque formule**		**80 % minimum**	
			75 % minimum de céréales en moyenne pondérée			
Détails des céréales (en %/ taux de céréales)	**% Mini**	**% Maxi**	**% Mini**	**% Maxi**	**% Mini**	**% Maxi**
Maïs	20		30		30	
Blé	0	30		40		40
Autres céréales	0	40		30		30
produit dérivés de céréales	0	15		15		15
Autres végétaux						
Luzerne et ses produits dérivés	0	15		15		15
Graines ou fruits oléagineux, produits et produit dérivés	0	50		20		20
Graines de légumineuses, produits et produit dérivés		40		40		30
Tubercules et racines	0	15		10		10
Autres plantes, leurs produits et produit dérivés	0	6		6		6
Produits laitiers et dérivés % en poids de la formule d'aliment						
Lait, bas-beurre, lactosérum					0	5
Minéraux et vitamines en % en poids de la formule d'aliment						
Minéraux et produits dérivés – additifs		10		8		8

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/10 homologué par l'arrêté du 24 octobre 2017

JORF du 1er novembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-45

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/10 « Poularde jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraiche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage minimum 120 jours
- Alimentée avec 80 % de céréales minimum
- Finition avec 5% produits laitiers minimum

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. 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 justificatifs de la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 4
5. Méthode d'obtention 8
5.1. Schéma de vie 8
5.2. Sélection 8
5.3. Multiplication / Accouvage 8
5.3.1. Oisillons mis en place 8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 9
5.4. Alimentation des volailles 9
5.5. Élevage 10
5.5.1. Provenance des volailles 10
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 11
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 11
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 11
5.5.3. Parcours 12
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 12
5.5.4.1. Traitement 12
5.5.4.2. Vide sanitaire 12
5.5.5. Enlèvement de la bande 13
5.5.6. Ramassage et transport 13
5.6. Abattage 13
5.6.1. Attente avant abattage 13
5.6.2. Abattage 13
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 14
5.6.4. Ressuage 14
5.7. Conditionnement des volailles entières 14
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.9. Transformation 15
5.10. Surgélation 15
6. Étiquetage 16
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 16
Annexe 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

SEQUOIA
Tartifume
47 260 Coulx
Tél : 05-53-88-91-92 - Fax : 05-53-88-92-59
Courriel : info@se-quoia.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraiche ou surgelée »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une poularde jaune, fermière élevée en plein air, abattue avant d'atteindre la maturité sexuelle à 120 jours minimum. Elle présente un plumage coloré, des tarses jaunes et un cou dégarni de plumes. Les poulardes jaunes fermières sont nourries avec 80 % de céréales minimum complétées par des extraits de végétaux, minéraux et vitamines et une finition avec 5% produits laitiers minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de maïs au stade l'engraissement	50 % minimum	Pas d'exigences
Pourcentage de céréales et produits dérivés de céréales	80 % minimum	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage minimum 120 jours
- Alimentée avec 80 % de céréales minimum

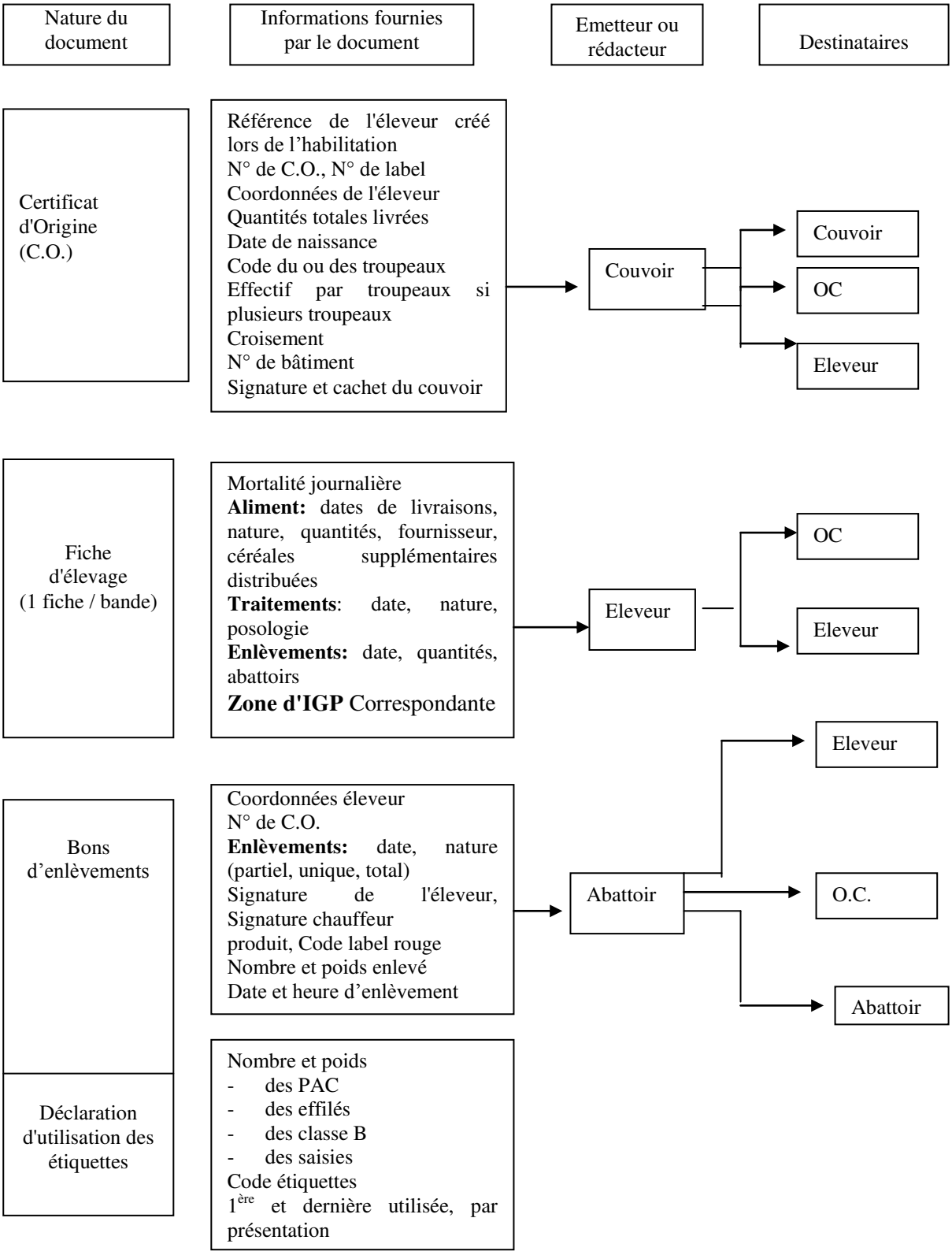
- Finition avec 5% produits laitiers minimum

La poularde jaune fermière élevée en plein air présente une peau fine de couleur jaune et une chair rosée, et entre la peau et la chair, une couche de graisse jaune clair caractéristique d'un bon engraissement.
Elle présente après cuisson des flaveurs développées en comparaison avec un produit standard, et une fermeté de chair.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les données de traçabilités sont conservées par les opérateurs et archivées pendant 5 ans.**

Schéma synthétique de traçabilité



Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Sélection Livraison souches parentales	Identification souche	Remise d'un certificat d'origine au moment de la livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	C. O. Facture
Multiplication Élevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro de troupeau à la mise en place à un jour.	Formulaires de déclaration troupeau
Ponte	Identification œufs	Enregistrement journalier par troupeau du nombre d'œufs ramassés. Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Fiche de ponte Cahier de couvoir
Accouvage Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur. Apposition du code troupeau et du jour de ponte.	Cahier de couvoir
Éclosion	Identification des œufs Identification des oisillons	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des oisillons en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse.	Cahier de couvoir Cahier de couvoir Instructions
Livraison	Identification des bandes de volailles Traçabilité	Identification des caisses prêtes à la livraison. L'accouveur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du C. O., - les codes troupeaux, - la semaine de mise en place, - nbre oisillons livrés/troupeau, - date de naissance. - Numéro de label rouge Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	C.O. Facture
Elevage Mise en place des oisillons	Identification des bandes d'oisillons	Lors de la mise en place des oisillons, l'éleveur reçoit un certificat d'origine établi par le couvoir.	Certificat d'origine
Elevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité,	Fiche d'élevage

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Enlèvement des volailles	Identification des bandes de volailles	Lors de l'enlèvement des volailles, le transporteur, en présence de l'éleveur, établi un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne : - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de Certificat d'Origine, - le code du label rouge - le nombre de volailles enlevées, - la date et l'heure de l'enlèvement.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Transport à l'abattoir	Identification des bandes durant le transport	Le transporteur dispose d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Réception des volailles vivantes	Identification des lots (volailles issues d'un même C.O.)	Les bandes de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur et identifiés en cas d'attente sur le quai. Une codification interne à l'abattoir permet d'identifier les lots	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	Fiche de lot
	Identification des carcasses en cas de cession	En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations de traçabilité du lot, le volume cédé, date et heure d'abattage.	Certificat de cession
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence du lot conditionné.	Étiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Découpe Prise en charge des carcasses réfrigérées	Identification des carcasses classées pour la découpe	Les lots de carcasses de volailles sont identifiés par une fiche de lot ou par une fiche d'accompagnement des lots en abattoir Si les volailles ont été abattues sur un site extérieur à l'atelier de découpe, les lots de volailles sont identifiés par un certificat de cession.	Fiche de lot Fiche d'accompagnement des lots en abattoir Certificat de cession
Découpe (suite) Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier de découpe. La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label rouge dont l'unité doit être précisé : journée, lot de découpe, etc. La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'origine (noms et	Fiche de lot Dossier d'habilitation Etats de fabrication

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		adresses des éleveurs, heure d'abattage) ; - les poids et nombre de carcasses découpées ; - les date et heure de découpe ; - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées ; - - un numéro de lot.	
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette
Surgélation Prise en charge des carcasses réfrigérées et des morceaux de découpe. Surgélation des produits.	Identification des produits issus du classement. Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	Les lots sont identifiés par une fiche de lot Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses et des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	Fiche de lot
Expédition Entreposage des produits finis	Identification des unités de colissage	Chaque colis devra mentionner : - les dénominations et quantité des produits ; - l'identification de l'abattoir et/ou de l'atelier de découpe.	

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes cou nu

♂ / ♀	T44N	S77
JA57	T457N	S757 N
SA51	T451N	-

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Respect de la charte SNA	Les couvoirs appliquent et respectent la charte de qualité sanitaire (SNA).
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	L'achat d'œufs ou de poussins pour compléter un lot est autorisé après accord de l'organisme certificateur dans la mesure ou le couvoir est adhérent à la charte sanitaire (SNA) et respecte la conformité des croisements avec le produit terminal.
S5.	Conditions de transport des oisillons	Les oisillons sont transportés dans des emballages propres et dans un véhicule adapté, ventilé et désinfecté.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Modalité de contrôle du poids minimum des œufs à couver	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les oisillons livrés en élevage présentent les caractéristiques communes suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique - poids minimum de 34g

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres composants, en respectant la liste positive des ingrédients et les différentes périodes de distribution de chaque label rouge, est autorisée. Les éleveurs fabricants à la ferme, doivent déclarer avant tout démarrage : - la date prévue de démarrage à l'ODG et à l'Organisme Certificateur - le fournisseur d'aliment complémentaire, (il doit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		être adhérent de l'ODG).
S10.	Tenue du cahier de fabrication d'aliment à la ferme	Les éleveurs fabricants à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication mentionnant: - le nom du fournisseur de complémentaire, - les dates de fabrication, - le type d'aliment fabriqué (démarrage - engraissement), - les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange, - la quantité totale fabriquée, - les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S12.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et de produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 80%**
S13.	Pourcentage de maïs au stade de l'engraissement	Le pourcentage de maïs au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 50% en pourcentage de taux de céréales.
S14.	Référencement des formules	- Chaque usine d'aliment dépose auprès de l'ODG et de Organisme certificateur ses plans d'alimentation et formules d'aliments théoriques ; - Ces documents sont validés par l'organisme certificateur. Ces plans d'alimentations précisent: - la période de distribution, - le poids théorique d'aliments consommés durant la période, - le pourcentage minimum de céréales dans la formule d'aliment, - le % de chaque composant.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Sur un même site d'élevage lorsqu'il y a des animaux d'âge différent les bâtiments et les parcours sont séparés et identifiés et disposent chacun de leur propre silo d'aliment.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - Bâtiments < 150 m² fixes ou mobiles - Bâtiments < 400 m² Exposition des bâtiments : Le côté du bâtiment qui donne accès au parcours est exposé de préférence Sud/Sud-Est ou adossé aux pluies et vents dominants ou protégé des vents dominants par des haies.
S17.	Ventilation des bâtiments de moins de 150 m²	Pour les bâtiments de moins de 150 m², la ventilation peut être assurée par les pignons.
S18.	Distance entre les bâtiments de moins de 150 m²	La distance de pignons à pignons est de : - 5 mètres pour les bâtiments mobiles ; - 10 mètres pour les bâtiments fixes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Mesure de la disponibilité de la surface des bâtiments pour les volailles	La surface d'élevage est mesurée au niveau de la litière, et est rapportée au m² utilisable, c'est à dire à la surface des salles d'élevage diminuée des m² rendus inutilisables par des installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.
S20.	Effectif maximal par bâtiment mobile <150 m² ouvert la nuit	1350 poulardes
S21.	Équipement du bâtiment	Le matériel de démarrage doit être positionné de telle façon que les oisillons rencontrent à tout moment abreuvoirs et matériels d'alimentation, le matériel doit être adapté à la taille des oisillons.
S22.	Modalités de surveillance des volailles	Pendant toute la durée d'élevage, l'éleveur prendra soin de ses animaux par des visites régulières. Lors de ces visites une attention particulière sera accordée : - à l'ambiance dans le bâtiment (température ventilation), - à l'état de la litière, - aux modifications de comportement des animaux. Une surveillance régulière du nombre de morts et des pesées régulières sera effectuée pour s'assurer de la bonne croissance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Présence des informations de suivi et d'enregistrement sur la bande	Toutes les informations concernant la bande en cours doivent être présentes dans le sas d'exploitation ou sanitaire : - Bon de livraison et Certificat d'Origine des oisillons ; - Bon de livraison aliments et étiquettes ; - Ordonnances ; - Fiche d'élevage.
S24.	**Finition en claustration**	**au plus tôt le 95ème jour**
S25.	Conditions de finition	Afin de maitriser l'apparition de la maturité sexuelle et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de poulardes en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment. L'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	**Aménagement des parcours**	**Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.**
S27.	Modalités de rotation des parcours pour les bâtiments mobiles	Pour les bâtiments mobiles, les cabanes doivent être déplacées d'au minimum 80 mètres ou doivent disposer d'un parcours distinct de celui de la bande précédente.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitement

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.
S29.	Enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection	La date de nettoyage et désinfection du bâtiment est enregistrée sur la fiche d'élevage, ou dans le cahier de suivi du bâtiment.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement	L'alimentation est supprimée, mais l'eau reste disponible jusqu'à l'enlèvement.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions de ramassage	L'attrapage des volailles doit s'effectuer dans le calme, de préférence dans le noir ou avec des lumières tamisées.
S32.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre. Lorsque le transport des volailles est effectué par une société extérieure, celle-ci s'engage à respecter les dispositions du cahier des charges du label rouge, aussi bien sur le respect des exigences de transport que sur leur maîtrise, et à éviter toute cause de stress pour les animaux.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Conditions complémentaires d'attente des volailles.	- Stationnement à l'ombre l'été ; - Bâches de protection sur le camion en hiver ; - Quai abrité et ventilé si les volailles sont déchargées sur le quai.
S34.	Déchargement des cages	La manipulation des cages s'effectue en douceur afin d'éviter le stress des animaux et les blessures éventuelles.
S35.	Identification des lots sur les quais	Les lots de volailles sont séparés physiquement au niveau des aires d'attentes par un espace ou des caisses vides, et identifiés au minimum par le numéro du certificat d'origine ou le numéro de lot interne.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Identification des lots à l'accrochage	Chaque nouveau lot fait l'objet d'une identification décrite dans les procédures de l'abattoir.
S37.	Maitrise de l'étourdissement et de la saignée	- L'étourdissement s'effectue sur des volailles calmes. - Le délai entre l'accrochage et l'étourdissement permet aux volailles de retrouver leur calme.
S38.	Durée de l'échaudage	2 minutes environ
S39.	Maitrise de la plumaison	L'abattoir doit mettre en œuvre des actions de maîtrise et de contrôle permettant d'atteindre une plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
S40.	Conditions d'éviscération ou d'effilage	L'éviscération ou l'effilage sur table est interdit

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Modalités de contrôle et d'enregistrement des températures.	Une procédure de contrôle et d'enregistrement des températures est appliquée à la sortie du ressuage.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement	Les produits sont conditionnés uniquement dans des ateliers habilités.
S43.	Tri des volailles avant conditionnement	Les opérations de conditionnement sont les dernières étapes avant l'expédition des produits. Avant conditionnement, un dernier tri est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes : - l'aspect de la peau (coloration adaptée au label rouge), - le poids minimum - l'absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures,….. .
S44.	Caractéristique du film d'emballage	Le film devra être suffisamment résistant aux manipulations en rayon.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	- Séparation entre des différents lots de volailles label rouge par un espace vide sur la ligne de découpe d'une durée minimale de 30 secondes ; - Séparation des autres volailles : soit la ligne est entièrement dédiée aux volailles label rouge durant période de la journée, soit la ligne est spécifique à la volaille label rouge.
S46.	Conditions d'entrée en découpe	Les volailles ne peuvent être découpées qu'une fois la température à cœur inférieure ou égale à 4°C atteinte.

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Modalités d'identification des pièces de découpe.	- Découpes destinées à des clients n'effectuant pas de revente à la pièce : La traçabilité s'effectue sur le carton d'emballage. - Découpes vrac destinées à des clients pouvant effectuer une revente à la pièce : La traçabilité sur le carton d'emballage est complétée par une étiquette individuelle non réutilisable sur chaque morceau.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S48.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de surgélation	Si l'atelier de surgélation est différent de l'abattoir, un contrat entre l'abattoir et l'atelier de surgélation définit les responsabilités de chaque opération et les valeurs cibles.
S49.	Modalités d'organisation des ateliers de surgélation	Une procédure doit décrire cette organisation.
S50.	Conditionnement des volailles surgelées et caractéristique du	Pour protéger les produits des brûlures du froid, les volailles destinées à une présentation directe au

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	film	consommateur seront filmées avec un film adapté résistant au froid.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S51.	Modalités d'étiquetage des produits nus	Les produits destinés aux rayons traditionnels sont étiquetés avec une étiquette à numérotation individuelle (étiquette commerciale) et une estampille sur laquelle est reportée la DLC.
S52.	Modalités d'étiquetage des produits surgelées commercialisés en vente directe	Les volailles commercialisées en surgelées comportent sur le produit un numéro individuel de traçabilité.
S53.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Le logo de l'organisme de défense et de gestion ; - Le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement - Le nom de l'organisme chargé du contrôle, et son adresse

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	**Principaux points à contrôler**	**Méthode d'évaluation**
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et/ou visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Quantité théorique par sujet
Démarrage	0 jour au 28ème jour	50 % minimum	0,9 Kg
Engraissement	29ème jour à l'abattage	**70 % minimum de céréales et issus dans chaque formule et 80 % minimum de céréales et issus en moyenne pondérée**	17,5 Kg

Catégorie de matières premières :

	Démarrage de 0 à 28 jours		Engraissement du 29ème jour à l'abattage	
Total Céréales	**50 % minimum**		**80 % en moyenne pondérée**	
Détails des céréales (en % du taux de céréales)	**% Mini**	**% Maxi**	**% Mini**	**% Maxi**
Maïs	20		50	
Blé		30		40
Autres céréales		20		30
produits dérivés de céréales		15		15
Autres végétaux				
Luzerne et ses dérivés	0	7	0	15
Graines ou fruits oléagineux produits et dérivés	0	45		20
Graines de légumineuses, produits et produits dérivés		25		20
Tubercules et racines, produits et produits dérivés		10		10
Autres plantes, leurs produits et produits dérivés		3		3
Minéraux et vitamines				
Minéraux et produits dérivés – additifs		6		6
Produits laitiers et dérivés % en poids de la formule d'aliment Uniquement pendant la finition en claustration				
Lait, bas-beurre, lactosérum			5	

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/88 homologué par l'arrêté du 24 octobre 2017

JORF du 1er novembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-45

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/88 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

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. 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 justificatifs de la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 3
5. Méthode d'obtention 7
5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 8
5.4. Alimentation des volailles 8
5.5. Élevage 9
5.5.1. Provenance des volailles 9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 9
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 11
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 11
5.5.4.1. Traitement 11
5.5.4.2. Vide sanitaire 11
5.5.5. Enlèvement de la bande 11
5.5.6. Ramassage et transport 11
5.6. Abattage 12
5.6.1. Attente avant abattage 12
5.6.2. Abattage 12
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 13
5.6.4. Ressuage 13
5.7. Conditionnement des volailles entières 13
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 13
5.9. Transformation 14
5.10. Surgélation 14
6. Étiquetage 14
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15
Annexe 1 : Plan d'alimentation 16

1. NOM DU DEMANDEUR

SEQUOIA
Tartifume
47 260 Coulx
Tél : 05-53-88-91-92 - Fax : 05-53-88-92-59
Courriel : info@se-quoia.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet jaune, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum. Il présente un plumage coloré, des tarses jaunes.
Les poulets jaunes fermiers sont nourris avec 75 % de céréales minimum complétées par des extraits de végétaux, minéraux et vitamines.
Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de maïs au stade l'engraissement	30 % minimum	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

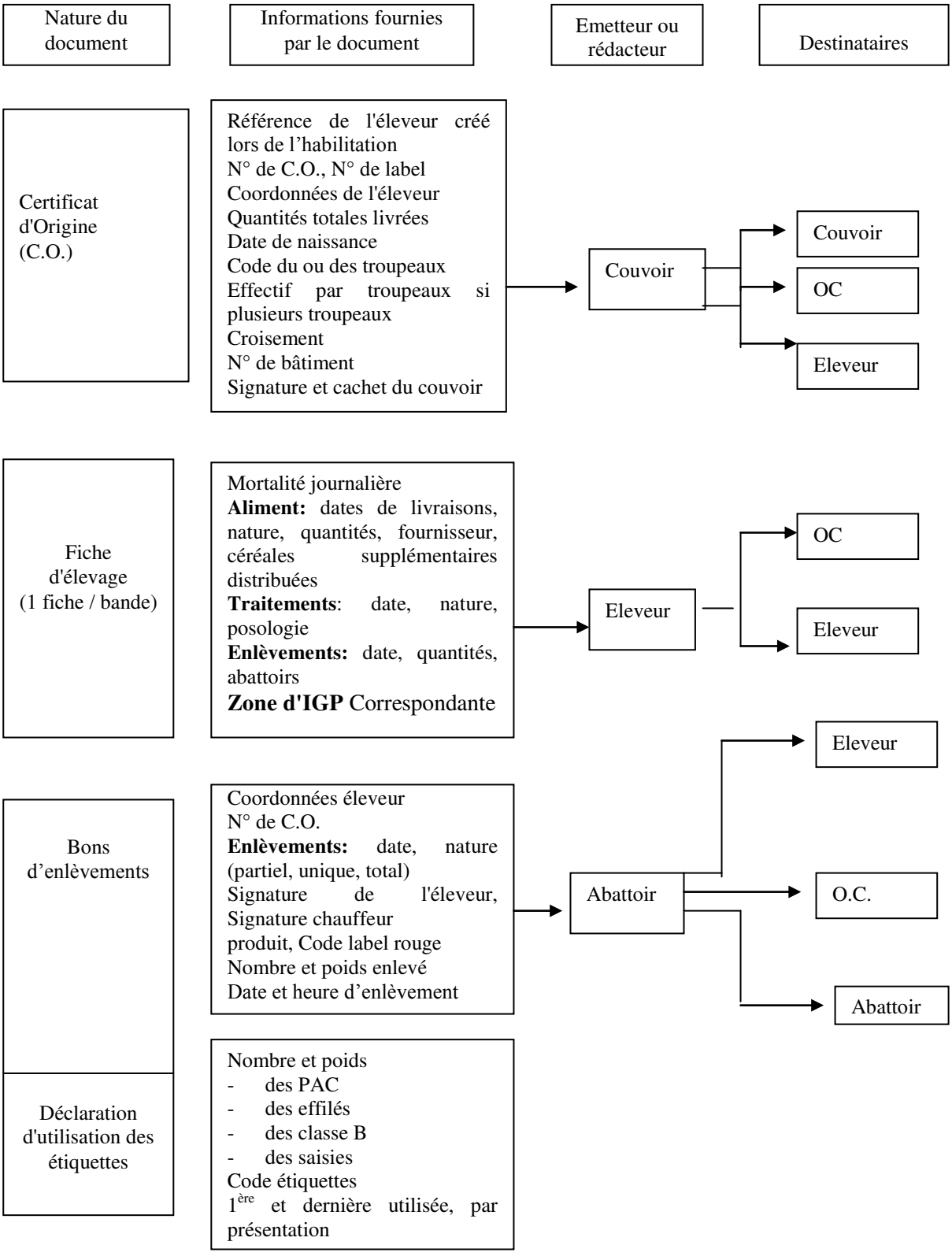
Le poulet jaune fermier élevé en plein air présente une peau de couleur jaune et une chair rose orangée. Il présente après cuisson des flaveurs développées en comparaison avec un produit standard, et une fermeté de chair.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les données de traçabilités sont conservées par les opérateurs et archivées pendant 5 ans.**

Schéma synthétique de traçabilité



Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Sélection Livraison souches parentales	Identification souche	Remise d'un certificat d'origine au moment de la livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	C. O. Facture
Multiplication Élevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro de troupeau à la mise en place à un jour.	Formulaires de déclaration troupeau
Ponte	Identification œufs	Enregistrement journalier par troupeau du nombre d'œufs ramassés. Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Fiche de ponte Cahier de couvoir
Accouvage Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur. Apposition du code troupeau et du jour de ponte.	Cahier de couvoir
Éclosion	Identification des œufs Identification des oisillons	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des oisillons en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse.	Cahier de couvoir Cahier de couvoir Instructions
Livraison	Identification des bandes de volailles Traçabilité	Identification des caisses prêtes à la livraison. L'accouveur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du C. O., - les codes troupeaux, - la semaine de mise en place, - nbre oisillons livrés/troupeau, - date de naissance. - Numéro de label rouge Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	C.O. Facture
Elevage Mise en place des oisillons	Identification des bandes d'oisillons	Lors de la mise en place des oisillons, l'éleveur reçoit un certificat d'origine établi par le couvoir.	Certificat d'origine
Elevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité,	Fiche d'élevage

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Enlèvement des volailles	Identification des bandes de volailles	Lors de l'enlèvement des volailles, le transporteur, en présence de l'éleveur, établi un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne : - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de Certificat d'Origine, - le code du label rouge - le nombre de volailles enlevées, - la date et l'heure de l'enlèvement.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Transport à l'abattoir	Identification des bandes durant le transport	Le transporteur dispose d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Réception des volailles vivantes	Identification des lots (volailles issues d'un même C.O.)	Les bandes de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur et identifiés en cas d'attente sur le quai. Une codification interne à l'abattoir permet d'identifier les lots	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	Fiche de lot
	Identification des carcasses en cas de cession	En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations de traçabilité du lot, le volume cédé, date et heure d'abattage.	Certificat de cession
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence du lot conditionné.	Étiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Découpe Prise en charge des carcasses réfrigérées	Identification des carcasses classées pour la découpe	Les lots de carcasses de volailles sont identifiés par une fiche de lot ou par une fiche d'accompagnement des lots en abattoir Si les volailles ont été abattues sur un site extérieur à l'atelier de découpe, les lots de volailles sont identifiés par un certificat de cession.	Fiche de lot Fiche d'accompagnement des lots en abattoir Certificat de cession
Découpe (suite) Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier de découpe. La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label rouge dont l'unité doit être précisé : journée, lot de découpe, etc. La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'origine (noms et adresses des éleveurs, heure d'abattage) ;	Fiche de lot Dossier d'habilitation Etats de fabrication

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		- les poids et nombre de carcasses découpées ; - les date et heure de découpe ; - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées ; - - un numéro de lot.	
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette
Surgélation Prise en charge des carcasses réfrigérées et des morceaux de découpe. Surgélation des produits.	Identification des produits issus du classement. Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	Les lots sont identifiés par une fiche de lot Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses et des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	Fiche de lot
Expédition Entreposage des produits finis	Identification des unités de colissage	Chaque colis devra mentionner : - les dénominations et quantité des produits ; - l'identification de l'abattoir et/ou de l'atelier de découpe.	

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes cou nu ♂ / ♀ : T44N ; S77N JA57 : T457N ; S757N SA51 : T451N ; -
S3.	Respect de la charte SNA	Les couvoirs appliquent et respectent la charte de qualité sanitaire (SNA).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	L'achat d'œufs ou de poussins pour compléter un lot est autorisé après accord de l'organisme certificateur dans la mesure ou le couvoir est adhérent à la charte sanitaire (SNA)et respecte la conformité des croisements avec le produit terminal.
S5.	Conditions de transport des oisillons	Les oisillons sont transportés dans des emballages propres et dans un véhicule adapté, ventilé et désinfecté.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Modalité de contrôle du poids minimum des œufs à couver	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver.**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les oisillons livrés en élevage présentent les caractéristiques communes suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique - poids minimum 34 g

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres composants, en respectant la liste positive des ingrédients et les différentes périodes de distribution de chaque label rouge, est autorisée. Les éleveurs fabricants à la ferme, doivent déclarer avant tout démarrage : - la date prévue de démarrage à l'ODG et à l'Organisme Certificateur - le fournisseur d'aliment complémentaire, (il doit être adhérent de l'ODG).
S10.	Tenue du cahier de fabrication	Les éleveurs fabricants à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication mentionnant:

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	d'aliment à la ferme	- le nom du fournisseur de complémentaire, - les dates de fabrication, - le type d'aliment fabriqué (démarrage - engraissement), - les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange, - la quantité totale fabriquée, - les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S12.	Pourcentage de maïs au stade de l'engraissement	Le pourcentage de maïs au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 30% en pourcentage de taux de céréales.
S13.	Référencement des formules	- Chaque usine d'aliment dépose auprès de l'ODG et de Organisme certificateur ses plans d'alimentation et formules d'aliments théoriques ; - Ces documents sont validés par l'organisme certificateur. Ces plans d'alimentations précisent: - la période de distribution, - le poids théorique d'aliments consommés durant la période, - le pourcentage minimum de céréales dans la formule d'aliment, - le % de chaque composant.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Composition de la bande - mesures complémentaires	Sur un même site d'élevage lorsqu'il y a des animaux d'âge différent les bâtiments et les parcours sont séparés et identifiés et disposent chacun de leur propre silo d'aliment.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - Bâtiments < 150 m² fixes ou mobiles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Bâtiments < 400 m² Exposition des bâtiments : Le côté du bâtiment qui donne accès au parcours est exposé de préférence Sud/Sud-Est ou adossé aux pluies et vents dominants ou protégé des vents dominants par des haies.
S16.	Ventilation des bâtiments de moins de 150 m²	Pour les bâtiments de moins de 150 m², la ventilation peut être assurée par les pignons.
S17.	Distance entre les bâtiments de moins de 150 m²	La distance de pignons à pignons est de : - 5 mètres pour les bâtiments mobiles ; - 10 mètres pour les bâtiments fixes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Mesure de la disponibilité de la surface des bâtiments pour les volailles	La surface d'élevage est mesurée au niveau de la litière, et est rapportée au m² utilisable, c'est à dire à la surface des salles d'élevage diminuée des m² rendus inutilisables par des installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.
S19.	Équipement du bâtiment	Le matériel de démarrage doit être positionné de telle façon que les oisillons rencontrent à tout moment abreuvoirs et matériels d'alimentation, le matériel doit être adapté à la taille des oisillons.
S20.	Modalités de surveillance des volailles	Pendant toute la durée d'élevage, l'éleveur prendra soin de ses animaux par des visites régulières. Lors de ces visites une attention particulière sera accordée : - à l'ambiance dans le bâtiment (température ventilation), - à l'état de la litière, - aux modifications de comportement des animaux. Une surveillance régulière du nombre de morts et des pesées régulières sera effectuée pour s'assurer de la bonne croissance des volailles
S21.	Présence des informations de suivi et d'enregistrement sur la bande	Toutes les informations concernant la bande en cours doivent être présentes dans le sas d'exploitation ou sanitaire : - Bon de livraison et Certificat d'Origine des oisillons ; - Bon de livraison aliments et étiquettes ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Ordonnances ; - Fiche d'élevage.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	**Aménagement des parcours**	**Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.**
S23.	Modalités de rotation des parcours pour les bâtiments mobiles	Pour les bâtiments mobiles, les cabanes doivent être déplacées d'au minimum 80 mètres ou doivent disposer d'un parcours distinct de celui de la bande précédente.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitement

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.
S25.	Enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection	La date de nettoyage et désinfection du bâtiment est enregistrée sur la fiche d'élevage, ou dans le cahier de suivi du bâtiment.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement	L'alimentation est supprimée, mais l'eau reste disponible jusqu'à l'enlèvement.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Conditions de ramassage	L'attrapage des volailles doit s'effectuer dans le calme, de préférence dans le noir ou avec des lumières tamisées.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre. Lorsque le transport des volailles est effectué par une société extérieure, celle-ci s'engage à respecter les dispositions du cahier des charges du label rouge, aussi bien sur le respect des exigences de transport que sur leur maîtrise, et à éviter toute cause de stress pour les animaux.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Conditions complémentaires d'attente des volailles.	- Stationnement à l'ombre l'été ; - Bâches de protection sur le camion en hiver ; - Quai abrité et ventilé si les volailles sont déchargées sur le quai.
S30.	Déchargement des cages	La manipulation des cages s'effectue en douceur afin d'éviter le stress des animaux et les blessures éventuelles.
S31.	Identification des lots sur les quais	Les lots de volailles sont séparés physiquement au niveau des aires d'attentes par un espace ou des caisses vides, et identifiés au minimum par le numéro du certificat d'origine ou le numéro de lot interne.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Identification des lots à l'accrochage	Chaque nouveau lot fait l'objet d'une identification décrite dans les procédures de l'abattoir.
S33.	Maitrise de l'étourdissement et de la saignée	- L'étourdissement s'effectue sur des volailles calmes. - Le délai entre l'accrochage et l'étourdissement permet aux volailles de retrouver leur calme.
S34.	Durée de l'échaudage	2 minutes environ
S35.	Maitrise de la plumaison	L'abattoir doit mettre en œuvre des actions de maîtrise et de contrôle permettant d'atteindre une plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
S36.	Conditions d'éviscération ou	L'éviscération ou l'effilage sur table est interdit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	d'effilage	

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Modalités de contrôle et d'enregistrement des températures.	Une procédure de contrôle et d'enregistrement des températures est appliquée à la sortie du ressuage.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement	Les produits sont conditionnés uniquement dans des ateliers habilités.
S39.	Tri des volailles avant conditionnement	Les opérations de conditionnement sont les dernières étapes avant l'expédition des produits. Avant conditionnement, un dernier tri est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes : - l'aspect de la peau (coloration adaptée au label rouge), - le poids minimum - l'absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures,….. .
S40.	Caractéristique du film d'emballage	Le film devra être suffisamment résistant aux manipulations en rayon.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	- Séparation entre des différents lots de volailles label rouge par un espace vide sur la ligne de découpe d'une durée minimale de 30 secondes ; - Séparation des autres volailles : soit la ligne est entièrement dédiée aux volailles label rouge durant période de la journée, soit la ligne est spécifique à la volaille label rouge.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Conditions d'entrée en découpe	Les volailles ne peuvent être découpées qu'une fois la température à cœur inférieure ou égale à 4°C atteinte.

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43.	Modalités d'identification des pièces de découpe.	- Découpes destinées à des clients n'effectuant pas de revente à la pièce : La traçabilité s'effectue sur le carton d'emballage. - Découpes vrac destinées à des clients pouvant effectuer une revente à la pièce : La traçabilité sur le carton d'emballage est complétée par une étiquette individuelle non réutilisable sur chaque morceau.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de surgélation	Si l'atelier de surgélation est différent de l'abattoir, un contrat entre l'abattoir et l'atelier de surgélation définit les responsabilités de chaque opération et les valeurs cibles.
S45.	Modalités d'organisation des ateliers de surgélation	Une procédure doit décrire cette organisation.
S46.	Conditionnement des volailles surgelées et caractéristique du film	Pour protéger les produits des brûlures du froid, les volailles destinées à une présentation directe au consommateur seront filmées avec un film adapté résistant au froid.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Modalités d'étiquetage des produits nus	Les produits destinés aux rayons traditionnels sont étiquetés avec une étiquette à numérotation individuelle (étiquette commerciale) et une estampille sur laquelle est reportée la DLC.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S48.	Modalités d'étiquetage des produits surgelées commercialisés en vente directe	Les volailles commercialisées en surgelées comportent sur le produit un numéro individuel de traçabilité.
S49.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Le logo de l'organisme de défense et de gestion - Le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement - Le nom de l'organisme chargé du contrôle, et son adresse

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	**Principaux points à contrôler**	**Méthode d'évaluation**
S12	Pourcentage de maïs au stade de l'engraissement	Documentaire
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et/ou visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Quantité théorique par sujet
Démarrage	0 jour au 28ème jour	50 % minimum	0,9 Kg
Engraissement	29ème jour à l'abattage	**70 % minimum de céréales et issus dans chaque formule** **75 % minimum de céréales et issus en moyenne pondérée**	5,5 Kg

Catégorie de matières premières :

	Démarrage de 0 à 28 jours		Engraissement du 29ème jour à l'abattage	
Total Céréales	**50 % minimum**		**75 % en moyenne pondérée**	
Détails des céréales (en % du taux de céréales)	**% Mini**	**% Maxi**	**% Mini**	**% Maxi**
Maïs	20		30	
Blé		30		40
Autres céréales		20		30
produits dérivés de céréales		15		15
Autres végétaux				
Luzerne et ses dérivés	0	7	0	15
Graines ou fruits oléagineux (produits et produits dérivés	0	45		20
Graines de légumineuses, produits et produits-dérivés		25		20
Tubercules et racines et produits dérivés		10		10
Autres plantes, leurs produits et produits-dérivés		3		3
Minéraux- Vitamines				
Minéraux vitamines – additifs		6		6

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/71 homologué par l'arrêté du 24 octobre 2017

JORF du 1er novembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-45

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/71 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux minéraux et vitamines dont 80 % de céréales minimum

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. 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 justificatifs de la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 4
5. Méthode d'obtention 8
5.1. Schéma de vie 8
5.2. Sélection 8
5.3. Multiplication / Accouvage 8
5.3.1. Oisillons mis en place 8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 9
5.4. Alimentation des volailles 9
5.5. Élevage 10
5.5.1. Provenance des volailles 10
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 11
5.5.3. Parcours 12
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 12
5.5.4.1. Traitement 12
5.5.4.2. Vide sanitaire 12
5.5.5. Enlèvement de la bande 12
5.5.6. Ramassage et transport 12
5.6. Abattage 13
5.6.1. Attente avant abattage 13
5.6.2. Abattage 13
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 13
5.6.4. Ressuage 14
5.7. Conditionnement des volailles entières 14
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 14
5.9. Transformation 15
5.10. Surgélation 15
6. Étiquetage 15
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 16
Annexe 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

SEQUOIA
Tartifume
47 260 Coulx
Tél : 05-53-88-91-92 - Fax : 05-53-88-92-59
Courriel : info@se-quoia.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet noir, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum. Il présente un plumage noir, des tarses noirs ou gris foncés. Les poulets noirs fermiers sont nourris avec 80 % de céréales minimum complétées par des extraits de végétaux, minéraux et vitamines.
Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de maïs au stade l'engraissement	20 % minimum	Pas d'exigences
Pourcentage de céréales et produits dérivés de céréales	80 % minimum	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

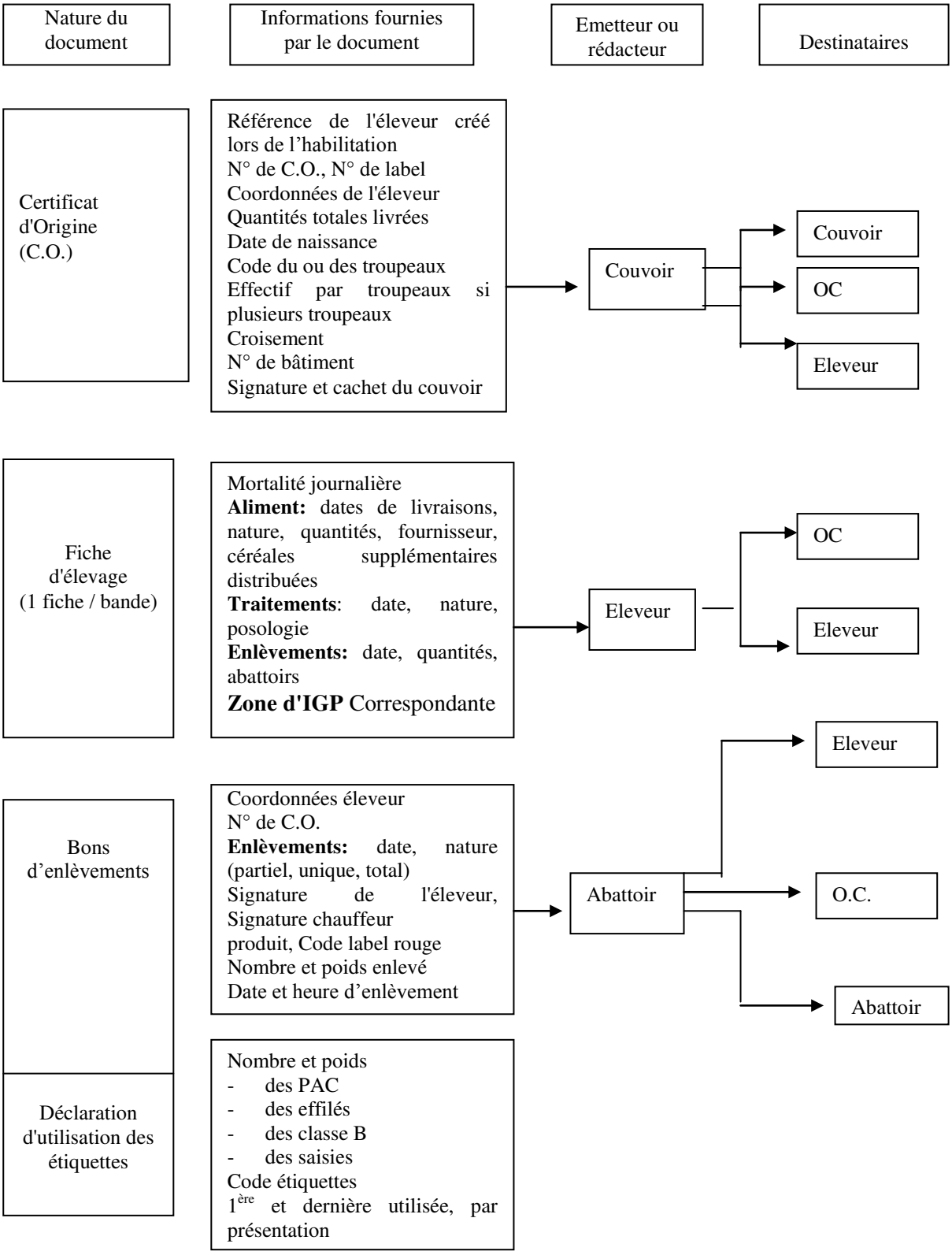
Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux minéraux et vitamines dont 80 % de céréales minimum

Le poulet noir fermier élevé en plein air présente une peau très fine blanche et une chair beige. Il présente après cuisson des flaveurs développées en comparaison avec un produit standard, et une fermeté de chair.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les données de traçabilités sont conservées par les opérateurs et archivées pendant 5 ans.**

Schéma synthétique de traçabilité



Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Sélection Livraison souches parentales	Identification souche	Remise d'un certificat d'origine au moment de la livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	C. O. Facture
Multiplication Élevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro de troupeau à la mise en place à un jour.	Formulaires de déclaration troupeau
Ponte	Identification œufs	Enregistrement journalier par troupeau du nombre d'œufs ramassés. Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Fiche de ponte Cahier de couvoir
Accouvage Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur. Apposition du code troupeau et du jour de ponte.	Cahier de couvoir
Éclosion	Identification des œufs Identification des oisillons	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des oisillons en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse.	Cahier de couvoir Cahier de couvoir Instructions
Livraison	Identification des bandes de volailles Traçabilité	Identification des caisses prêtes à la livraison. L'accouveur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du C. O., - les codes troupeaux, - la semaine de mise en place, - nbre oisillons livrés/troupeau, - date de naissance. - Numéro de label rouge Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	C.O. Facture
Elevage Mise en place des oisillons	Identification des bandes d'oisillons	Lors de la mise en place des oisillons, l'éleveur reçoit un certificat d'origine établi par le couvoir.	Certificat d'origine
Elevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité,	Fiche d'élevage

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Enlèvement des volailles	Identification des bandes de volailles	***Lors de l'enlèvement des volailles, le transporteur, en présence de l'éleveur, établi un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne*** : - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de Certificat d'Origine, - le code du label rouge - le nombre de volailles enlevées, - la date et l'heure de l'enlèvement.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Transport à l'abattoir	Identification des bandes durant le transport	Le transporteur dispose d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Réception des volailles vivantes	Identification des lots (volailles issues d'un même C.O.)	Les bandes de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur et identifiés en cas d'attente sur le quai. Une codification interne à l'abattoir permet d'identifier les lots	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	Fiche de lot
	Identification des carcasses en cas de cession	En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations de traçabilité du lot, le volume cédé, date et heure d'abattage.	Certificat de cession
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence du lot conditionné.	Étiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Découpe Prise en charge des carcasses réfrigérées	Identification des carcasses classées pour la découpe	Les lots de carcasses de volailles sont identifiés par une fiche de lot ou par une fiche d'accompagnement des lots en abattoir Si les volailles ont été abattues sur un site extérieur à l'atelier de découpe, les lots de volailles sont identifiés par un certificat de cession.	Fiche de lot Fiche d'accompagnement des lots en abattoir Certificat de cession
Découpe (suite) Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier de découpe. La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label rouge dont l'unité doit être précisé : journée, lot de découpe, etc. La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'origine (noms et	Fiche de lot Dossier d'habilitation Etats de fabrication

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		adresses des éleveurs, heure d'abattage) ; - les poids et nombre de carcasses découpées ; - les date et heure de découpe ; - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées ; - - un numéro de lot.	
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette
Surgélation Prise en charge des carcasses réfrigérées et des morceaux de découpe. Surgélation des produits.	Identification des produits issus du classement. Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	Les lots sont identifiés par une fiche de lot Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses et des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	Fiche de lot
Expédition Entreposage des produits finis	Identification des unités de colissage	Chaque colis devra mentionner : - les dénominations et quantité des produits ; - l'identification de l'abattoir et/ou de l'atelier de découpe.	

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes noires cou nu

♂ / ♀	S88	T77N
SA51	-	T751N
P6N	S86	-
SA 51 Noire	-	SA 751 N noire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Respect de la charte SNA	Les couvoirs appliquent et respectent la charte de qualité sanitaire (SNA).
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	L'achat d'œufs ou de poussins pour compléter un lot est autorisé après accord de l'organisme certificateur dans la mesure ou le couvoir est adhérent à la charte sanitaire (SNA)et respecte la conformité des croisements avec le produit terminal.
S5.	Conditions de transport des oisillons	Les oisillons sont transportés dans des emballages propres et dans un véhicule adapté, ventilé et désinfecté.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Modalité de contrôle du poids minimum des œufs à couver	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver.**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les oisillons livrés en élevage présentent les caractéristiques communes suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique - poids minimum de 34 g.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres composants, en respectant la liste positive des ingrédients et les différentes périodes de distribution de chaque label rouge, est autorisée. Les éleveurs fabricants à la ferme, doivent déclarer avant tout démarrage : - la date prévue de démarrage à l'ODG et à l'Organisme Certificateur - le fournisseur d'aliment complémentaire, (il doit être adhérent de l'ODG).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Tenue du cahier de fabrication d'aliment à la ferme	Les éleveurs fabricants à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication mentionnant: - le nom du fournisseur de complémentaire, - les dates de fabrication, - le type d'aliment fabriqué (démarrage - engraissement), - les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange, - la quantité totale fabriquée, - les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S12.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et de produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 80%**
S13.	Pourcentage de maïs au stade de l'engraissement	Le pourcentage de maïs au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 20% en pourcentage de taux de céréales.
S14.	Référencement des formules	- Chaque usine d'aliment dépose auprès de l'ODG et de Organisme certificateur ses plans d'alimentation et formules d'aliments théoriques ; - Ces documents sont validés par l'organisme certificateur. Ces plans d'alimentations précisent: - la période de distribution, - le poids théorique d'aliments consommés durant la période, - le pourcentage minimum de céréales dans la formule d'aliment, - le % de chaque composant.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Composition de la bande - mesures complémentaires	Sur un même site d'élevage lorsqu'il y a des animaux d'âge différent les bâtiments et les parcours sont séparés et identifiés et disposent chacun de leur propre silo d'aliment.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - Bâtiments < 150 m² fixes ou mobiles - Bâtiments < 400 m² Exposition des bâtiments : Le côté du bâtiment qui donne accès au parcours est exposé de préférence Sud/Sud-Est ou adossé aux pluies et vents dominants ou protégé des vents dominants par des haies.
S17.	Ventilation des bâtiments de moins de 150 m²	Pour les bâtiments de moins de 150 m², la ventilation peut être assurée par les pignons.
S18.	Distance entre les bâtiments de moins de 150 m²	La distance de pignons à pignons est de : - 5 mètres pour les bâtiments mobiles ; - 10 mètres pour les bâtiments fixes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Mesure de la disponibilité de la surface des bâtiments pour les volailles	La surface d'élevage est mesurée au niveau de la litière, et est rapportée au m² utilisable, c'est à dire à la surface des salles d'élevage diminuée des m² rendus inutilisables par des installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.
S20.	Équipement du bâtiment	Le matériel de démarrage doit être positionné de telle façon que les oisillons rencontrent à tout moment abreuvoirs et matériels d'alimentation, le matériel doit être adapté à la taille des oisillons.
S21.	Modalités de surveillance des volailles	Pendant toute la durée d'élevage, l'éleveur prendra soin de ses animaux par des visites régulières. Lors de ces visites une attention particulière sera accordée : - à l'ambiance dans le bâtiment (température ventilation), - à l'état de la litière, - aux modifications de comportement des animaux. Une surveillance régulière du nombre de morts et des pesées régulières sera effectuée pour s'assurer de la bonne croissance des volailles
S22.	Présence des informations de suivi et d'enregistrement sur la bande	Toutes les informations concernant la bande en cours doivent être présentes dans le sas d'exploitation ou sanitaire : - Bon de livraison et Certificat d'Origine des oisillons ; - Bon de livraison aliments et étiquettes ; - Ordonnances ; - Fiche d'élevage.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	**Aménagement des parcours**	**Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.**
S24.	Modalités de rotation des parcours pour les bâtiments mobiles	Pour les bâtiments mobiles, les cabanes doivent être déplacées d'au minimum 80 mètres ou doivent disposer d'un parcours distinct de celui de la bande précédente.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitement

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.
S26.	Enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection	La date de nettoyage et désinfection du bâtiment est enregistrée sur la fiche d'élevage, ou dans le cahier de suivi du bâtiment.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement	L'alimentation est supprimée, mais l'eau reste disponible jusqu'à l'enlèvement.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Conditions de ramassage	L'attrapage des volailles doit s'effectuer dans le calme, de préférence dans le noir ou avec des lumières tamisées.
S29.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre. Lorsque le transport des volailles est effectué par une

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		société extérieure, celle-ci s'engage à respecter les dispositions du cahier des charges du label rouge, aussi bien sur le respect des exigences de transport que sur leur maîtrise, et à éviter toute cause de stress pour les animaux.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Conditions complémentaires d'attente des volailles.	- Stationnement à l'ombre l'été ; - Bâches de protection sur le camion en hiver ; - Quai abrité et ventilé si les volailles sont déchargées sur le quai.
S31.	Déchargement des cages	La manipulation des cages s'effectue en douceur afin d'éviter le stress des animaux et les blessures éventuelles.
S32.	Identification des lots sur les quais	Les lots de volailles sont séparés physiquement au niveau des aires d'attentes par un espace ou des caisses vides, et identifiés au minimum par le numéro du certificat d'origine ou le numéro de lot interne.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Identification des lots à l'accrochage	Chaque nouveau lot fait l'objet d'une identification décrite dans les procédures de l'abattoir.
S34.	Maitrise de l'étourdissement et de la saignée	- L'étourdissement s'effectue sur des volailles calmes. - Le délai entre l'accrochage et l'étourdissement permet aux volailles de retrouver leur calme.
S35.	Durée d'échaudage	2 minutes environ
S36.	Maitrise de la plumaison	L'abattoir doit mettre en œuvre des actions de maîtrise et de contrôle permettant d'atteindre une plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
S37.	Conditions d'éviscération ou d'effilage	L'éviscération ou l'effilage sur table est interdit

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Modalités de contrôle et d'enregistrement des températures.	Une procédure de contrôle et d'enregistrement des températures est appliquée à la sortie du ressuage.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement	Les produits sont conditionnés uniquement dans des ateliers habilités.
S40.	Tri des volailles avant conditionnement	Les opérations de conditionnement sont les dernières étapes avant l'expédition des produits. Avant conditionnement, un dernier tri est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes : - l'aspect de la peau (coloration adaptée au label rouge), - le poids minimum - l'absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures,….. .
S41.	Caractéristique du film d'emballage	Le film devra être suffisamment résistant aux manipulations en rayon.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	- Séparation entre des différents lots de volailles label rouge par un espace vide sur la ligne de découpe d'une durée minimale de 30 secondes ; - Séparation des autres volailles : soit la ligne est entièrement dédiée aux volailles label rouge durant période de la journée, soit la ligne est spécifique à la volaille label rouge.
S43.	Conditions d'entrée en découpe	Les volailles ne peuvent être découpées qu'une fois la température à cœur inférieure ou égale à 4°C atteinte.

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Modalités d'identification des pièces de découpe.	- Découpes destinées à des clients n'effectuant pas de revente à la pièce : La traçabilité s'effectue sur le carton d'emballage. - Découpes vrac destinées à des clients pouvant effectuer une revente à la pièce : La traçabilité sur le carton d'emballage est complétée par une étiquette individuelle non réutilisable sur chaque morceau.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de surgélation	Si l'atelier de surgélation est différent de l'abattoir, un contrat entre l'abattoir et l'atelier de surgélation définit les responsabilités de chaque opération et les valeurs cibles.
S46.	Modalités d'organisation des ateliers de surgélation	Une procédure doit décrire cette organisation.
S47.	Conditionnement des volailles surgelées et caractéristique du film	Pour protéger les produits des brûlures du froid, les volailles destinées à une présentation directe au consommateur seront filmées avec un film adapté résistant au froid.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S48.	Modalités d'étiquetage des produits nus	Les produits destinés aux rayons traditionnels sont étiquetés avec une étiquette à numérotation individuelle (étiquette commerciale) et une estampille sur laquelle est reportée la DLC.
S49.	Modalités d'étiquetage des produits surgelées commercialisés en vente directe	Les volailles commercialisées en surgelées comportent sur le produit un numéro individuel de traçabilité.
S50.	Mentions complémentaires	L'étiquetage mentionne également :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	d'étiquetage	- Le logo de l'organisme de défense et de gestion ; - Le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement - Le nom de l'organisme chargé du contrôle, et son adresse

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et/ou visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Quantité théorique par sujet
Démarrage	0 jour au 28ème jour	50 % minimum	900 g
Engraissement	29ème jour à l'abattage	70 % minimum de céréales et issus dans chaque formule 80 % minimum de céréales et issus en moyenne pondérée	5,5 Kg

Catégorie de matières premières :

	Démarrage de 0 à 28 jours		Engraissement du 29ème jour à l'abattage	
Total Céréales	**50 % minimum**		**80 % en moyenne pondérée**	
Détails des céréales (en % du taux de céréales)	**% Mini**	**% Maxi**	**% Mini**	**% Maxi**
Maïs	20		20	
Blé		30	25	
Autres céréales		40		40
produits dérivés de céréales		15		15
Autres végétaux				
Luzerne et produits et produits dérivés	0	7	0	15
Graines ou fruits oléagineux (produits et produits dérivés)	0	45		20
Graines de légumineuses, produits et produits dérivés		25		20
Tubercules et racines et produits dérivés		10	10	
Autres plantes, leurs produits et produits dérivés		3		3
Minéraux- Vitamines				
Minéraux et produits dérivés		6		6

Cahier des charges du label rouge n° LA 09/82 homologué par l'arrêté du 24 octobre 2017

JORF du 1er novembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-45

Cahier des charges du label rouge n° LA 09/82 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux minéraux et vitamines dont 80 % de céréales minimum

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. 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 justificatifs de la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 4

5. Méthode d'obtention 8

5.1. Schéma de vie 8
5.2. Sélection 8
5.3. Multiplication / Accouvage 8
5.3.1. Oisillons mis en place 8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 9
5.4. Alimentation des volailles 9
5.5. Élevage 10
5.5.1. Provenance des volailles 10
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 11
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 11
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 11
5.5.3. Parcours 12
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 12
5.5.4.1. Traitement 12
5.5.4.2. Vide sanitaire 12
5.5.5. Enlèvement de la bande 12
5.5.6. Ramassage et transport 12
5.6. Abattage 13
5.6.1. Attente avant abattage 13
5.6.2. Abattage 13
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 14
5.6.4. Ressuage 14
5.7. Conditionnement des volailles entières 14
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 14
5.9. Transformation 15
5.10. Surgélation 15

6. Étiquetage 15

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 16

Annexe 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

SEQUOIA
Tartifume
47 260 Coulx
Tél : 05-53-88-91-92 - Fax : 05-53-88-92-59
Courriel : info@se-quoia.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet blanc, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum. Il présente un plumage coloré, des tarses blancs. Les poulets blancs fermiers sont nourris avec 80 % de céréales minimum complétées par des extraits de végétaux, minéraux et vitamines.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de maïs au stade l'engraissement	20 % minimum	Pas d'exigences
Pourcentage de céréales et produits dérivés de céréales	80 % minimum	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

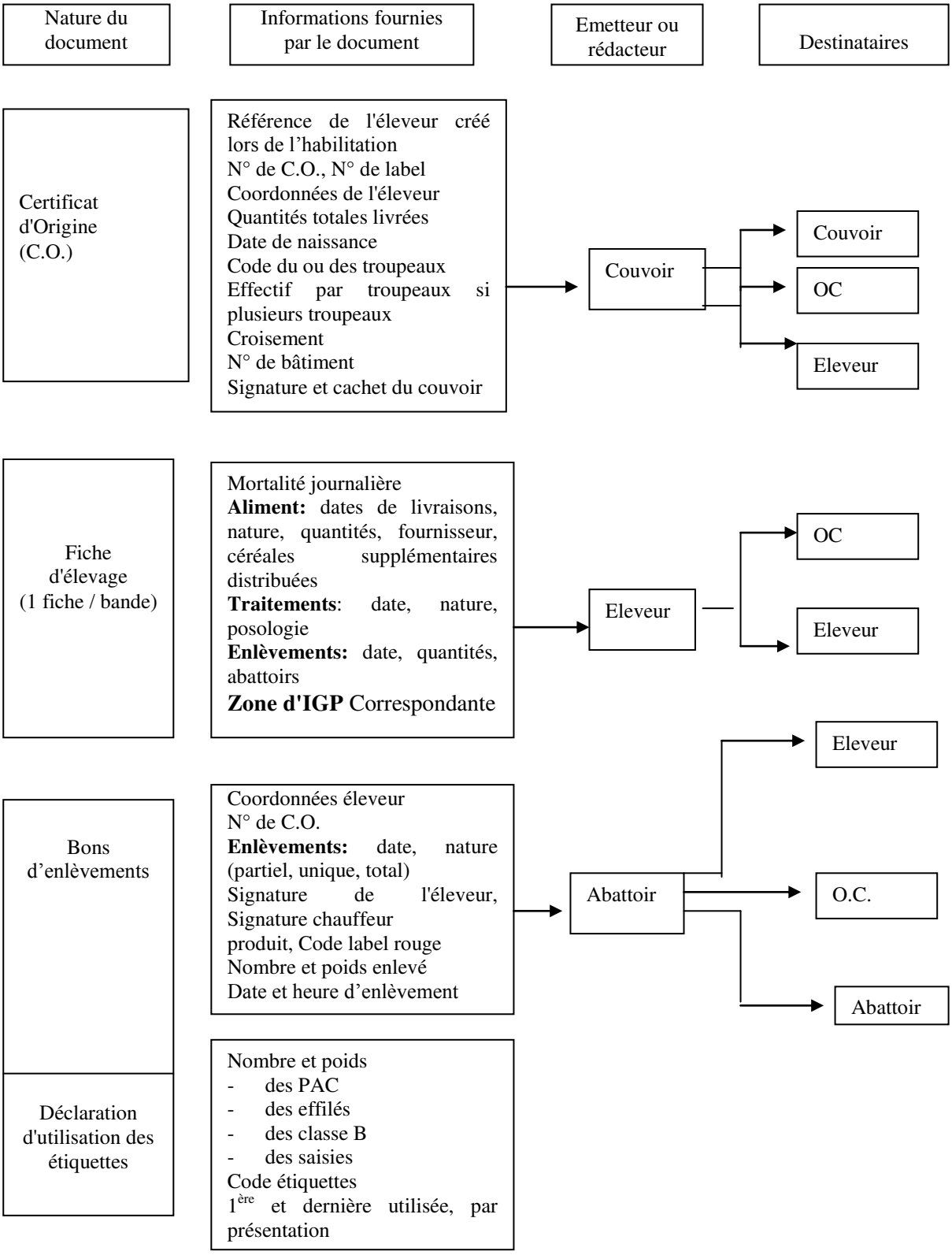
Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 81 jours
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux minéraux et vitamines dont 80 % de céréales minimum

Le poulet blanc fermier élevé en plein air présente une peau de couleur blanche, et une chair rose. Il présente après cuisson des flaveurs développées en comparaison avec un produit standard, et une fermeté de chair.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les données de traçabilités sont conservées par les opérateurs et archivées pendant 5 ans.**

Schéma synthétique de traçabilité



Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Sélection Livraison souches parentales	Identification souche	Remise d'un certificat d'origine au moment de la livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	C. O. Facture
Multiplication Élevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro de troupeau à la mise en place à un jour.	Formulaires de déclaration troupeau
Ponte	Identification œufs	Enregistrement journalier par troupeau du nombre d'œufs ramassés. Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Fiche de ponte Cahier de couvoir
Accouvage Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur. Apposition du code troupeau et du jour de ponte.	Cahier de couvoir
Éclosion	Identification des œufs Identification des oisillons	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des oisillons en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse.	Cahier de couvoir Cahier de couvoir Instructions
Livraison	Identification des bandes de volailles Traçabilité	Identification des caisses prêtes à la livraison. L'accouveur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du C. O., - les codes troupeaux, - la semaine de mise en place, - nbre oisillons livrés/troupeau, - date de naissance. - Numéro de label rouge Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	C.O. Facture
Elevage Mise en place des oisillons	Identification des bandes d'oisillons	Lors de la mise en place des oisillons, l'éleveur reçoit un certificat d'origine établi par le couvoir.	Certificat d'origine
Elevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité,	Fiche d'élevage

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Enlèvement des volailles	Identification des bandes de volailles	***Lors de l'enlèvement des volailles, le transporteur, en présence de l'éleveur, établi un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne*** : - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de Certificat d'Origine, - le code du label rouge - le nombre de volailles enlevées, - la date et l'heure de l'enlèvement.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Transport à l'abattoir	Identification des bandes durant le transport	Le transporteur dispose d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Réception des volailles vivantes	Identification des lots (volailles issues d'un même C.O.)	Les bandes de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur et identifiés en cas d'attente sur le quai. Une codification interne à l'abattoir permet d'identifier les lots	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	Fiche de lot
	Identification des carcasses en cas de cession	En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations de traçabilité du lot, le volume cédé, date et heure d'abattage.	Certificat de cession
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence du lot conditionné.	Étiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Découpe Prise en charge des carcasses réfrigérées	Identification des carcasses classées pour la découpe	Les lots de carcasses de volailles sont identifiés par une fiche de lot ou par une fiche d'accompagnement des lots en abattoir Si les volailles ont été abattues sur un site extérieur à l'atelier de découpe, les lots de volailles sont identifiés par un certificat de cession.	Fiche de lot Fiche d'accompagnement des lots en abattoir Certificat de cession
Découpe (suite) Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier de découpe. La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label rouge dont l'unité doit être précisé : journée, lot de découpe, etc. La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'origine (noms et	Fiche de lot Dossier d'habilitation Etats de fabrication

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		adresses des éleveurs, heure d'abattage) ; - les poids et nombre de carcasses découpées ; - les date et heure de découpe ; - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées ; - - un numéro de lot.	
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette
Surgélation Prise en charge des carcasses réfrigérées et des morceaux de découpe. Surgélation des produits.	Identification des produits issus du classement. Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	Les lots sont identifiés par une fiche de lot Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses et des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	Fiche de lot
Expédition Entreposage des produits finis	Identification des unités de colissage	Chaque colis devra mentionner : - les dénominations et quantité des produits ; - l'identification de l'abattoir et/ou de l'atelier de découpe.	

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes blanches non cou nu

♂ / ♀	T55	I66
JA 57	T 557	I 657
SA 51	T 551	

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Respect de la charte SNA	Les couvoirs appliquent et respectent la charte de qualité sanitaire (SNA).
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	L'achat d'œufs ou de poussins pour compléter un lot est autorisé après accord de l'organisme certificateur dans la mesure ou le couvoir est adhérent à la charte sanitaire (SNA)et respecte la conformité des croisements avec le produit terminal.
S5.	Conditions de transport des oisillons	Les oisillons sont transportés dans des emballages propres et dans un véhicule adapté, ventilé et désinfecté.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Modalité de contrôle du poids minimum des œufs à couver	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver.**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les oisillons livrés en élevage présentent les caractéristiques communes suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique - poids minimum 34g

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres composants, en respectant la liste positive des ingrédients et les différentes périodes de distribution de chaque label rouge, est autorisée. Les éleveurs fabricants à la ferme, doivent déclarer avant tout démarrage : - la date prévue de démarrage à l'ODG et à l'Organisme Certificateur - le fournisseur d'aliment complémentaire, (il doit être

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		adhérent de l'ODG).
S10.	Tenue du cahier de fabrication d'aliment à la ferme	Les éleveurs fabricants à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication mentionnant: - le nom du fournisseur de complémentaire, - les dates de fabrication, - le type d'aliment fabriqué (démarrage - engraissement), - les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange, - la quantité totale fabriquée, - les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S12.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et de produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 80%**
S13.	Pourcentage de maïs au stade de l'engraissement	Le pourcentage de maïs au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 20% en pourcentage de taux de céréales.
S14.	Référencement des formules	- Chaque usine d'aliment dépose auprès de l'ODG et de Organisme certificateur ses plans d'alimentation et formules d'aliments théoriques ; - Ces documents sont validés par l'organisme certificateur. Ces plans d'alimentations précisent: - la période de distribution, - le poids théorique d'aliments consommés durant la période, - le pourcentage minimum de céréales dans la formule d'aliment, - le % de chaque composant.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Composition de la bande - mesures complémentaires	Sur un même site d'élevage lorsqu'il y a des animaux d'âge différent les bâtiments et les parcours sont séparés et identifiés et disposent chacun de leur propre silo d'aliment.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - Bâtiments < 150 m² fixes ou mobiles - Bâtiments < 400 m² Exposition des bâtiments : Le côté du bâtiment qui donne accès au parcours est exposé de préférence Sud/Sud-Est ou adossé aux pluies et vents dominants ou protégé des vents dominants par des haies.
S17.	Ventilation des bâtiments de moins de 150 m²	Pour les bâtiments de moins de 150 m², la ventilation peut être assurée par les pignons.
S18.	Distance entre les bâtiments de moins de 150 m²	La distance de pignons à pignons est de : - 5 mètres pour les bâtiments mobiles ; - 10 mètres pour les bâtiments fixes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Mesure de la disponibilité de la surface des bâtiments pour les volailles	La surface d'élevage est mesurée au niveau de la litière, et est rapportée au m² utilisable, c'est à dire à la surface des salles d'élevage diminuée des m² rendus inutilisables par des installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.
S20.	Équipement du bâtiment	Le matériel de démarrage doit être positionné de telle façon que les oisillons rencontrent à tout moment abreuvoirs et matériels d'alimentation, le matériel doit être adapté à la taille des oisillons.
S21.	Modalités de surveillance des volailles	Pendant toute la durée d'élevage, l'éleveur prendra soin de ses animaux par des visites régulières. Lors de ces visites une attention particulière sera accordée : - à l'ambiance dans le bâtiment (température ventilation), - à l'état de la litière, - aux modifications de comportement des animaux. Une surveillance régulière du nombre de morts et des pesées régulières sera effectuée pour s'assurer de la

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		bonne croissance des volailles
S22.	Présence des informations de suivi et d'enregistrement sur la bande	Toutes les informations concernant la bande en cours doivent être présentes dans le sas d'exploitation ou sanitaire : - Bon de livraison et Certificat d'Origine des oisillons ; - Bon de livraison aliments et étiquettes ; - Ordonnances ; - Fiche d'élevage.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	**Aménagement des parcours**	**Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.**
S24.	Modalités de rotation des parcours pour les bâtiments mobiles	Pour les bâtiments mobiles, les cabanes doivent être déplacées d'au minimum 80 mètres ou doivent disposer d'un parcours distinct de celui de la bande précédente.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitement

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.
S26.	Enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection	La date de nettoyage et désinfection du bâtiment est enregistrée sur la fiche d'élevage, ou dans le cahier de suivi du bâtiment.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement	L'alimentation est supprimée, mais l'eau reste disponible jusqu'à l'enlèvement.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Conditions de ramassage	L'attrapage des volailles doit s'effectuer dans le calme, de préférence dans le noir ou avec des lumières tamisées.
S29.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre. Lorsque le transport des volailles est effectué par une société extérieure, celle-ci s'engage à respecter les dispositions du cahier des charges du label rouge, aussi bien sur le respect des exigences de transport que sur leur maîtrise, et à éviter toute cause de stress pour les animaux.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Conditions complémentaires d'attente des volailles.	- Stationnement à l'ombre l'été ; - Bâches de protection sur le camion en hiver ; - Quai abrité et ventilé si les volailles sont déchargées sur le quai.
S31.	Déchargement des cages	La manipulation des cages s'effectue en douceur afin d'éviter le stress des animaux et les blessures éventuelles.
S32.	Identification des lots sur les quais	Les lots de volailles sont séparés physiquement au niveau des aires d'attentes par un espace ou des caisses vides, et identifiés au minimum par le numéro du certificat d'origine ou le numéro de lot interne.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Identification des lots à l'accrochage	Chaque nouveau lot fait l'objet d'une identification décrite dans les procédures de l'abattoir.
S34.	Maitrise de l'étourdissement et de la saignée	- L'étourdissement s'effectue sur des volailles calmes. - Le délai entre l'accrochage et l'étourdissement permet aux volailles de retrouver leur calme.
S35.	Durée de l'échaudage	2 minutes environ
S36.	Maitrise de la plumaison	L'abattoir doit mettre en œuvre des actions de maîtrise et de contrôle permettant d'atteindre une plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
S37.	Conditions d'éviscération ou d'effilage	L'éviscération ou l'effilage sur table est interdit

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Modalités de contrôle et d'enregistrement des températures.	Une procédure de contrôle et d'enregistrement des températures est appliquée à la sortie du ressuage.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement	Les produits sont conditionnés uniquement dans des ateliers habilités.
S40.	Tri des volailles avant conditionnement	Les opérations de conditionnement sont les dernières étapes avant l'expédition des produits. Avant conditionnement, un dernier tri est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes : - l'aspect de la peau (coloration adaptée au label rouge), - le poids minimum - l'absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures,….. .
S41.	Caractéristique du film d'emballage	Le film devra être suffisamment résistant aux manipulations en rayon.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	- Séparation entre des différents lots de volailles label rouge par un espace vide sur la ligne de découpe d'une durée minimale de 30 secondes ; - Séparation des autres volailles : soit la ligne est entièrement dédiée aux volailles label rouge durant période de la journée, soit la ligne est spécifique à la volaille label rouge.
S43.	Conditions d'entrée en découpe	Les volailles ne peuvent être découpées qu'une fois la température à cœur inférieure ou égale à 4°C atteinte.

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Modalités d'identification des pièces de découpe.	- Découpes destinées à des clients n'effectuant pas de revente à la pièce : La traçabilité s'effectue sur le carton d'emballage. - Découpes vrac destinées à des clients pouvant effectuer une revente à la pièce : La traçabilité sur le carton d'emballage est complétée par une étiquette individuelle non réutilisable sur chaque morceau.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de surgélation	Si l'atelier de surgélation est différent de l'abattoir, un contrat entre l'abattoir et l'atelier de surgélation définit les responsabilités de chaque opération et les valeurs cibles.
S46.	Modalités d'organisation des ateliers de surgélation	Une procédure doit décrire cette organisation.
S47.	Conditionnement des volailles surgelées et caractéristique du film	Pour protéger les produits des brûlures du froid, les volailles destinées à une présentation directe au consommateur seront filmées avec un film adapté résistant au froid.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S48.	Modalités d'étiquetage des produits nus	Les produits destinés aux rayons traditionnels sont étiquetés avec une étiquette à numérotation individuelle (étiquette commerciale) et une estampille sur laquelle est reportée la DLC.
S49.	Modalités d'étiquetage des produits surgelées commercialisés en vente	Les volailles commercialisées en surgelées comportent sur le produit un numéro individuel de traçabilité.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	directe	
S50.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Le logo de l'organisme de défense et de gestion ; - Le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement - Le nom de l'organisme chargé du contrôle, et son adresse

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	**Principaux points à contrôler**	**Méthode d'évaluation**
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et/ou visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Quantité théorique par sujet
Démarrage	0 jour au 28ème jour	50 % minimum	900 g
Engraissement	29ème jour à l'abattage	70 % minimum de céréales et issus dans chaque formule 80 % minimum de céréales et issus en moyenne pondérée	5,5 Kg

Catégorie de matières premières :

	Démarrage de 0 à 28 jours		Engraissement du 29ème jour à l'abattage	
Total Céréales	**50 % minimum**		**80 % en moyenne pondérée**	
Détails des céréales (en % du taux de céréales)	**% Mini**	**% Maxi**	**% Mini**	**% Maxi**
Maïs	20		20	
Blé		30	25	
Autres céréales		40		30
produits dérivés de céréales		15		15
Autres végétaux				
Luzerne et ses dérivés	0	7	0	15
Graines ou fruits oléagineux (produits et produits dérivés	0	45		20
Graines de légumineuses, produits et produits dérivés		25		20
Tubercules et racines et produits dérivés				
Autres plantes, leurs produits et produits dérivés		3		3
Minéraux- Vitamines				
Minéraux et produits dérivés		6		6

JORF du 1er novembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-45

Cahier des charges du label rouge n° LA 09/94 « Pintade jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraiche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

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. 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 justificatifs de la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 3
5. Méthode d'obtention 8
5.1. Schéma de vie 8
5.2. Sélection 8
5.3. Multiplication / Accouvage 8
5.3.1. Oisillons mis en place 8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 9
5.4. Alimentation des volailles 9
5.5. Élevage 10
5.5.1. Provenance des volailles 10
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 11
5.5.3. Parcours 12
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 12
5.5.4.1. Traitement 12
5.5.4.2. Vide sanitaire 12
5.5.5. Enlèvement de la bande 12
5.5.6. Ramassage et transport 12
5.6. Abattage 13
5.6.1. Attente avant abattage 13
5.6.2. Abattage 13
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 13
5.6.4. Ressuage 14
5.7. Conditionnement des volailles entières 14
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 14
5.9. Transformation 15
5.10. Surgélation 15
6. Étiquetage 15
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15
Annexe 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

SEQUOIA
Tartifume
47 260 Coulx
Tél : 05-53-88-91-92 - Fax : 05-53-88-92-59
Courriel : info@se-quoia.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Pintade jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraiche ou surgelée »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une pintade jaune, fermière élevée en plein air, abattue à 94 jours minimum. Elle présente un plumage coloré gris ou noir tacheté de blanc, des tarses gris-noirs. Les pintades jaunes fermières sont nourries avec 75 % de céréales minimum complétées par des extraits de végétaux, minéraux et vitamines.
Elles sont commercialisées en pièces entières ou découpes, fraiche ou surgelée.
Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de maïs au stade l'engraissement	30 % minimum	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage minimum 94 jours
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

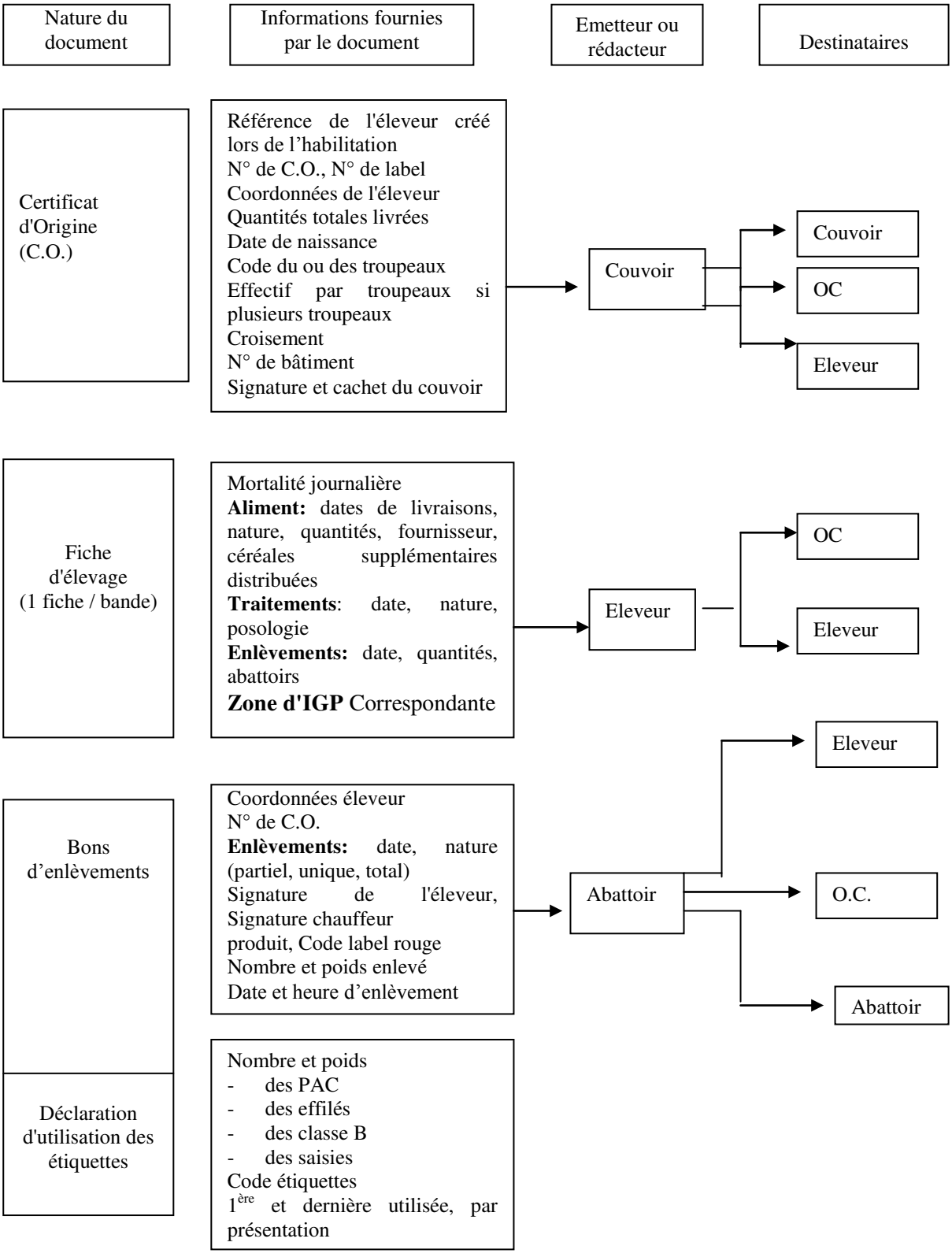
La pintade jaune fermière élevée en plein air présente une peau brune à tendance jaune sur les filets et une chair rosée.
Elle présente après cuisson des flaveurs développées en comparaison avec un produit standard, et une fermeté de chair.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les données de traçabilités sont conservées par les opérateurs et archivées pendant 5 ans.**

Schéma synthétique de traçabilité



Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Sélection Livraison souches parentales	Identification souche	Remise d'un certificat d'origine au moment de la livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	C. O. Facture
Multiplication Élevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro de troupeau à la mise en place à un jour.	Formulaires de déclaration troupeau
Ponte	Identification œufs	Enregistrement journalier par troupeau du nombre d'œufs ramassés. Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Fiche de ponte Cahier de couvoir
Accouvage Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur. Apposition du code troupeau et du jour de ponte.	Cahier de couvoir
Éclosion	Identification des œufs Identification des oisillons	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des oisillons en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse.	Cahier de couvoir Cahier de couvoir Instructions
Livraison	Identification des bandes de volailles Traçabilité	Identification des caisses prêtes à la livraison. L'accouveur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du C. O., - les codes troupeaux, - la semaine de mise en place, - nbre oisillons livrés/troupeau, - date de naissance. - Numéro de label rouge Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	C.O. Facture
Elevage Mise en place des oisillons	Identification des bandes d'oisillons	Lors de la mise en place des oisillons, l'éleveur reçoit un certificat d'origine établi par le couvoir.	Certificat d'origine
Elevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité,	Fiche d'élevage

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Enlèvement des volailles	Identification des bandes de volailles	Lors de l'enlèvement des volailles, le transporteur, en présence de l'éleveur, établi un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne : - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de Certificat d'Origine, - le code du label rouge - le nombre de volailles enlevées, - la date et l'heure de l'enlèvement.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Transport à l'abattoir	Identification des bandes durant le transport	Le transporteur dispose d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Réception des volailles vivantes	Identification des lots (volailles issues d'un même C.O.)	Les bandes de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur et identifiés en cas d'attente sur le quai. Une codification interne à l'abattoir permet d'identifier les lots	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	Fiche de lot
	Identification des carcasses en cas de cession	En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations de traçabilité du lot, le volume cédé, date et heure d'abattage.	Certificat de cession
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence du lot conditionné.	Étiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Découpe Prise en charge des carcasses réfrigérées	Identification des carcasses classées pour la découpe	Les lots de carcasses de volailles sont identifiés par une fiche de lot ou par une fiche d'accompagnement des lots en abattoir Si les volailles ont été abattues sur un site extérieur à l'atelier de découpe, les lots de volailles sont identifiés par un certificat de cession.	Fiche de lot Fiche d'accompagnement des lots en abattoir Certificat de cession
Découpe (suite) Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier de découpe. La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label rouge dont l'unité doit être précisé : journée, lot de découpe, etc. La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'origine (noms et	Fiche de lot Dossier d'habilitation Etats de fabrication

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		adresses des éleveurs, heure d'abattage) ; - les poids et nombre de carcasses découpées ; - les date et heure de découpe ; - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées ; - - un numéro de lot.	
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette
Surgélation Prise en charge des carcasses réfrigérées et des morceaux de découpe. Surgélation des produits.	Identification des produits issus du classement. Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	Les lots sont identifiés par une fiche de lot Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses et des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	Fiche de lot
Expédition Entreposage des produits finis	Identification des unités de colissage	Chaque colis devra mentionner : - les dénominations et quantité des produits ; - l'identification de l'abattoir et/ou de l'atelier de découpe.	

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Pintades

♂ / ♀	GL 22	Essor ML	GF 36
GL 13	GL 213		
Essor LF		Essor ML.LF	
GF 48			Caringa Nimba

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Respect de la charte SNA	Les couvoirs appliquent et respectent la charte de qualité sanitaire (SNA).
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	L'achat d'œufs ou de poussins pour compléter un lot est autorisé après accord de l'organisme certificateur dans la mesure ou le couvoir est adhérent à la charte sanitaire (SNA)et respecte la conformité des croisements avec le produit terminal.
S5.	Conditions de transport des oisillons	Les oisillons sont transportés dans des emballages propres et dans un véhicule adapté, ventilé et désinfecté.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Modalité de contrôle du poids minimum des œufs à couver	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S7.	Tri des poussins avant livraison	Les pintadeaux livrés en élevage présentent les caractéristiques communes suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique - poids minimum de 28g

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres composants, en respectant la liste positive des ingrédients et les différentes périodes de distribution de chaque label rouge, est autorisée. Les éleveurs fabricants à la ferme, doivent déclarer avant tout démarrage : - la date prévue de démarrage à l'ODG et à l'Organisme Certificateur - le fournisseur d'aliment complémentaire, (il doit être adhérent de l'ODG).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Tenue du cahier de fabrication d'aliment à la ferme	Les éleveurs fabricants à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication mentionnant: - le nom du fournisseur de complémentaire, - les dates de fabrication, - le type d'aliment fabriqué (démarrage - engraissement), - les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange, - la quantité totale fabriquée, - les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage
S10.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S11.	Pourcentage de maïs au stade de l'engraissement	Le pourcentage de maïs au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 30% en pourcentage de taux de céréales.
S12.	Référencement des formules	- Chaque usine d'aliment dépose auprès de l'ODG et de Organisme certificateur ses plans d'alimentation et formules d'aliments théoriques ; - Ces documents sont validés par l'organisme certificateur. Ces plans d'alimentations précisent: - la période de distribution, - le poids théorique d'aliments consommés durant la période, - le pourcentage minimum de céréales dans la formule d'aliment, - le % de chaque composant.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Composition de la bande - mesures complémentaires	Sur un même site d'élevage lorsqu'il y a des animaux d'âge différent les bâtiments et les parcours sont séparés et identifiés et disposent chacun de leur propre silo d'aliment.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - Bâtiments < 150 m² fixes ou mobiles - Bâtiments < 400 m² Exposition des bâtiments : Le côté du bâtiment qui donne accès au parcours est exposé de préférence Sud/Sud-Est ou adossé aux pluies et vents dominants ou protégé des vents dominants par des haies.
S15.	Ventilation des bâtiments de moins de 150 m²	Pour les bâtiments de moins de 150 m², la ventilation peut être assurée par les pignons.
S16.	Distance entre les bâtiments de moins de 150 m²	La distance de pignons à pignons est de : - 5 mètres pour les bâtiments mobiles ; - 10 mètres pour les bâtiments fixes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Mesure de la disponibilité de la surface des bâtiments pour les volailles	La surface d'élevage est mesurée au niveau de la litière, et est rapportée au m² utilisable, c'est à dire à la surface des salles d'élevage diminuée des m² rendus inutilisables par des installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.
S18.	Équipement du bâtiment	Le matériel de démarrage doit être positionné de telle façon que les oisillons rencontrent à tout moment abreuvoirs et matériels d'alimentation, le matériel doit être adapté à la taille des oisillons.
S19.	Modalités de surveillance des volailles	Pendant toute la durée d'élevage, l'éleveur prendra soin de ses animaux par des visites régulières. Lors de ces visites une attention particulière sera accordée : - à l'ambiance dans le bâtiment (température ventilation), - à l'état de la litière, - aux modifications de comportement des animaux. Une surveillance régulière du nombre de morts et des pesées régulières sera effectuée pour s'assurer de la bonne croissance des volailles
S20.	Présence des informations de suivi et d'enregistrement sur la bande	Toutes les informations concernant la bande en cours doivent être présentes dans le sas d'exploitation ou sanitaire : - Bon de livraison et Certificat d'Origine des

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		oisillons ; - Bon de livraison aliments et étiquettes ; - Ordonnances ; - Fiche d'élevage.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	**Aménagement des parcours**	**Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.**

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitement

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.
S23.	Enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection	La date de nettoyage et désinfection du bâtiment est enregistrée sur la fiche d'élevage, ou dans le cahier de suivi du bâtiment.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement	L'alimentation est supprimée, mais l'eau reste disponible jusqu'à l'enlèvement.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Conditions de ramassage	L'attrapage des volailles doit s'effectuer dans le calme, de préférence dans le noir ou avec des lumières tamisées.
S26.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre. Lorsque le transport des volailles est effectué par une

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		société extérieure, celle-ci s'engage à respecter les dispositions du cahier des charges du label rouge, aussi bien sur le respect des exigences de transport que sur leur maîtrise, et à éviter toute cause de stress pour les animaux.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Conditions complémentaires d'attente des volailles.	- Stationnement à l'ombre l'été ; - Bâches de protection sur le camion en hiver ; - Quai abrité et ventilé si les volailles sont déchargées sur le quai.
S28.	Déchargement des cages	La manipulation des cages s'effectue en douceur afin d'éviter le stress des animaux et les blessures éventuelles.
S29.	Identification des lots sur les quais	Les lots de volailles sont séparés physiquement au niveau des aires d'attentes par un espace ou des caisses vides, et identifiés au minimum par le numéro du certificat d'origine ou le numéro de lot interne.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Identification des lots à l'accrochage	Chaque nouveau lot fait l'objet d'une identification décrite dans les procédures de l'abattoir.
S31.	Maitrise de l'étourdissement et de la saignée	- L'étourdissement s'effectue sur des volailles calmes. - Le délai entre l'accrochage et l'étourdissement permet aux volailles de retrouver leur calme.
S32.	Durée de l'échaudage	2 minutes environ
S33.	Maitrise de la plumaison	L'abattoir doit mettre en œuvre des actions de maîtrise et de contrôle permettant d'atteindre une plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
S34.	Conditions d'éviscération ou d'effilage	L'éviscération ou l'effilage sur table est interdit

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Modalités de contrôle et d'enregistrement des températures.	Une procédure de contrôle et d'enregistrement des températures est appliquée à la sortie du ressuage.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement	Les produits sont conditionnés uniquement dans des ateliers habilités.
S37.	Tri des volailles avant conditionnement	Les opérations de conditionnement sont les dernières étapes avant l'expédition des produits. Avant conditionnement, un dernier tri est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes : - l'aspect de la peau (coloration adaptée au label rouge), - le poids minimum - l'absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures,….. .
S38.	Caractéristique du film d'emballage	Le film devra être suffisamment résistant aux manipulations en rayon.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	- Séparation entre des différents lots de volailles label rouge par un espace vide sur la ligne de découpe d'une durée minimale de 30 secondes ; - Séparation des autres volailles : soit la ligne est entièrement dédiée aux volailles label rouge durant période de la journée, soit la ligne est spécifique à la volaille label rouge.
S40.	Conditions d'entrée en découpe	Les volailles ne peuvent être découpées qu'une fois la température à cœur inférieure ou égale à 4°C atteinte.

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Modalités d'identification des pièces de découpe.	- Découpes destinées à des clients n'effectuant pas de revente à la pièce : La traçabilité s'effectue sur le carton d'emballage. - Découpes vrac destinées à des clients pouvant effectuer une revente à la pièce : La traçabilité sur le carton d'emballage est complétée par une étiquette individuelle non réutilisable sur chaque morceau.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de surgélation	Si l'atelier de surgélation est différent de l'abattoir, un contrat entre l'abattoir et l'atelier de surgélation définit les responsabilités de chaque opération et les valeurs cibles.
S43.	Modalités d'organisation des ateliers de surgélation	Une procédure doit décrire cette organisation.
S44.	Conditionnement des volailles surgelées et caractéristique du film	Pour protéger les produits des brûlures du froid, les volailles destinées à une présentation directe au consommateur seront filmées avec un film adapté résistant au froid.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45.	Modalités d'étiquetage des produits nus	Les produits destinés aux rayons traditionnels sont étiquetés avec une étiquette à numérotation individuelle (étiquette commerciale) et une estampille sur laquelle est reportée la DLC.
S46.	Modalités d'étiquetage des produits surgelées commercialisés en vente directe	Les volailles commercialisées en surgelées comportent sur le produit un numéro individuel de traçabilité.
S47.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Le logo de l'organisme de défense et de gestion ; - Le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement - Le nom de l'organisme chargé du contrôle, et son adresse

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et/ou visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Quantité théorique par sujet
Démarrage	0 jour au 28ème jour	50 % minimum de céréales et issus	0,800 Kg
Croissance	29ème jour à l'abattage	70 % minimum de céréales et issus dans chaque formule 75% minimum de céréales en moyenne pondérée,	6,2 Kg

Catégorie de matières premières :

	Démarrage de 0 à 28 jours		Engraissement du 29ème jour à l'abattage	
Total céréales	**50 % minimum**		**70 % minimum de céréales et issus dans chaque formule 75 % de céréales en moyenne pondéré**	
Détails des céréales (en % du taux de céréales)	**% Mini**	**% Maxi**	**% Mini**	**% Maxi**
Maïs	20	0	30	
Blé	0	30		40
Autres céréales	0	30		30
produits dérivés de céréales	0	15		15
Autres végétaux				
Luzerne et ses dérivés	0	7		15
Graines ou fruits oléagineux (produits et produits dérivés	0	40		30
Graines de légumineuses, produits et produits dérivés		45		30
Tubercules et racines et dérivés	0	15		10
Autres plantes, leurs produits et produits dérivés	0	6		6
Minéraux et vitamines				
Minéraux et produits dérivés – additifs		10		6

Cahier des charges du label rouge n° LA 15/93 homologué par l'arrêté du 24 octobre 2017

JORF du 1er novembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-45

Cahier des charges du label rouge n° LA 15/93 « Dinde de noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage minimum 140 jours
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

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. 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 justificatifs de la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 3
5. Méthode d'obtention 7
5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 8
5.4. Alimentation des volailles 8
5.5. Élevage 9
5.5.1. Provenance des volailles 9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 11
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 11
5.5.4.1. Traitement 11
5.5.4.2. Vide sanitaire 11
5.5.5. Enlèvement de la bande 11
5.5.6. Ramassage et transport 11
5.6. Abattage 12
5.6.1. Attente avant abattage 12
5.6.2. Abattage 12
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 12
5.6.4. Ressuage 13
5.7. Conditionnement des volailles entières 13
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 13
5.9. Transformation 13
5.10. Surgélation 13
6. Étiquetage 13
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 14
Annexe 1 : Plan d'alimentation 15

1. NOM DU DEMANDEUR

SEQUOIA
Tartifume
47 260 Coulx
Tél : 05-53-88-91-92 - Fax : 05-53-88-92-59
Courriel : info@se-quoia.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Dinde de noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une dinde, fermière élevée en plein air, abattue à 140 jours minimum. Elle présente un plumage noir, des tarses noirs ou gris. Les dindes fermières sont nourries avec 75 % de céréales minimum complétées par des extraits de végétaux, minéraux et vitamines.
Elles sont commercialisées en pièces entières, fraiches.
Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de maïs au stade l'engraissement	30 % minimum	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage minimum 140 jours
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

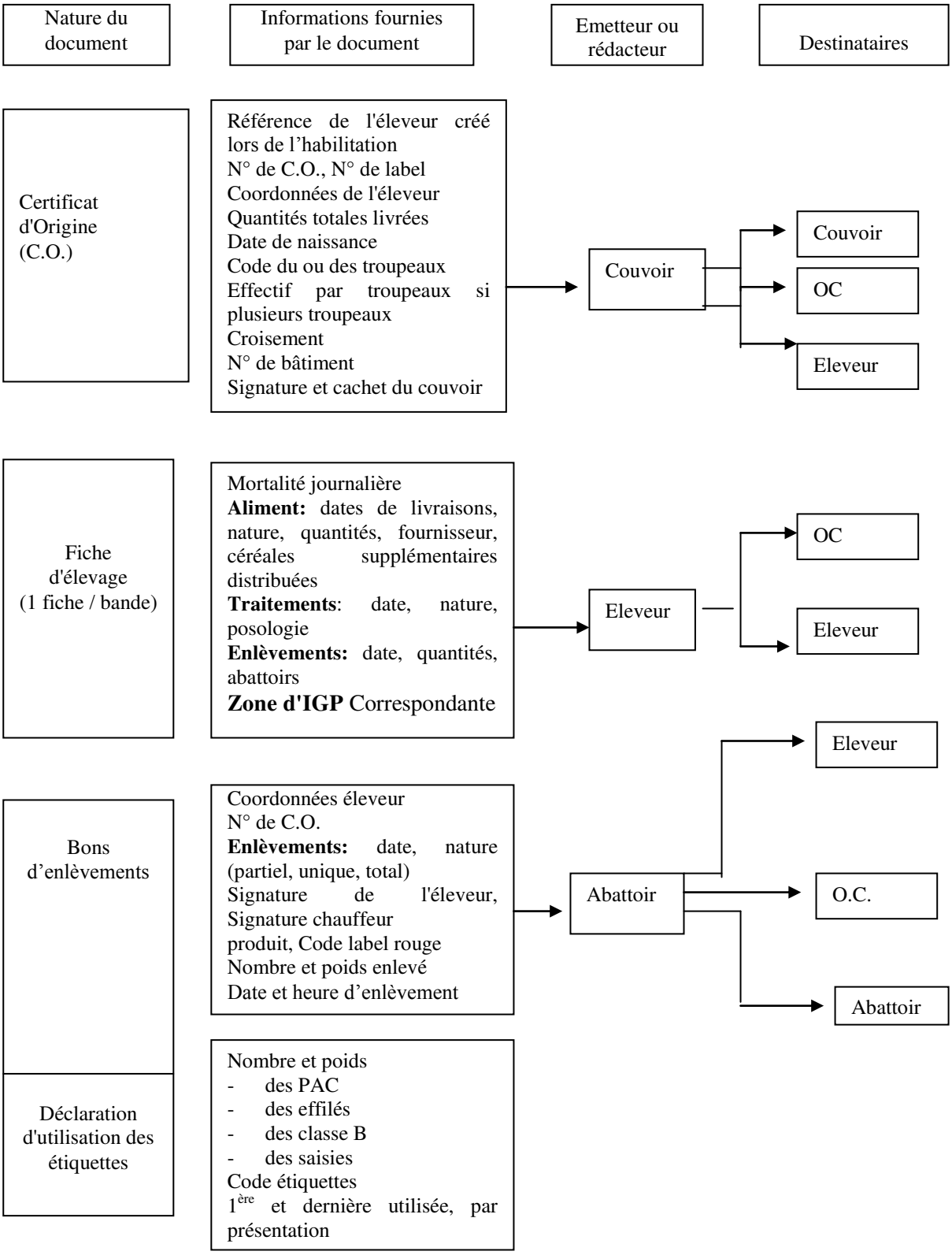
La dinde fermière élevée en plein air présente une peau de couleur blanche à jaune pâle et une chair rosée.
Elle présente après cuisson des flaveurs développées en comparaison avec un produit standard, et une fermeté de chair.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les données de traçabilités sont conservées par les opérateurs et archivées pendant 5 ans.**

Schéma synthétique de traçabilité



Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Sélection Livraison souches parentales	Identification souche	Remise d'un certificat d'origine au moment de la livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	C. O. Facture
Multiplication Élevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro de troupeau à la mise en place à un jour.	Formulaires de déclaration troupeau
Ponte	Identification œufs	Enregistrement journalier par troupeau du nombre d'œufs ramassés. Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Fiche de ponte Cahier de couvoir
Accouvage Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur. Apposition du code troupeau et du jour de ponte.	Cahier de couvoir
Éclosion	Identification des œufs Identification des oisillons	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des oisillons en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse.	Cahier de couvoir Cahier de couvoir Instructions
Livraison	Identification des bandes de volailles Traçabilité	Identification des caisses prêtes à la livraison. L'accouveur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du C. O., - les codes troupeaux, - la semaine de mise en place, - nbre oisillons livrés/troupeau, - date de naissance. - Numéro de label rouge Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	C.O. Facture
Elevage Mise en place des oisillons	Identification des bandes d'oisillons	Lors de la mise en place des oisillons, l'éleveur reçoit un certificat d'origine établi par le couvoir.	Certificat d'origine
Elevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité,	Fiche d'élevage

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Enlèvement des volailles	Identification des bandes de volailles	Lors de l'enlèvement des volailles, le transporteur, en présence de l'éleveur, établi un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne : - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de Certificat d'Origine, - le code du label rouge - le nombre de volailles enlevées, - la date et l'heure de l'enlèvement.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Transport à l'abattoir	Identification des bandes durant le transport	Le transporteur dispose d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Réception des volailles vivantes	Identification des lots (volailles issues d'un même C.O.)	Les bandes de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur et identifiés en cas d'attente sur le quai. Une codification interne à l'abattoir permet d'identifier les lots	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	Fiche de lot
	Identification des carcasses en cas de cession	En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations de traçabilité du lot, le volume cédé, date et heure d'abattage.	Certificat de cession
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence du lot conditionné.	Étiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Découpe Prise en charge des carcasses réfrigérées	Identification des carcasses classées pour la découpe	Les lots de carcasses de volailles sont identifiés par une fiche de lot ou par une fiche d'accompagnement des lots en abattoir Si les volailles ont été abattues sur un site extérieur à l'atelier de découpe, les lots de volailles sont identifiés par un certificat de cession.	Fiche de lot Fiche d'accompagnement des lots en abattoir Certificat de cession
Découpe (suite) Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier de découpe. La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label rouge dont l'unité doit être précisé : journée, lot de découpe, etc. La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'origine (noms et	Fiche de lot Dossier d'habilitation Etats de fabrication

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		adresses des éleveurs, heure d'abattage) ; - les poids et nombre de carcasses découpées ; - les date et heure de découpe ; - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées ; - - un numéro de lot.	
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette
Surgélation Prise en charge des carcasses réfrigérées et des morceaux de découpe. Surgélation des produits.	Identification des produits issus du classement. Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	Les lots sont identifiés par une fiche de lot Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses et des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	Fiche de lot
Expédition Entreposage des produits finis	Identification des unités de colissage	Chaque colis devra mentionner : - les dénominations et quantité des produits ; - l'identification de l'abattoir et/ou de l'atelier de découpe.	

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Dinde de Noël

♂ / ♀	B 11 plumes noires - peau blanche	B 22 plumes noires - peau jaune	Noire des Landes
G 91	GB191	GB291	-
Jaune des landes	-	-	Jaune des Landes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Respect de la charte SNA	Les couvoirs appliquent et respectent la charte de qualité sanitaire (SNA).
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	L'achat d'œufs ou de poussins pour compléter un lot est autorisé après accord de l'organisme certificateur dans la mesure ou le couvoir est adhérent à la charte sanitaire (SNA)et respecte la conformité des croisements avec le produit terminal.
S5.	Conditions de transport des oisillons	Les oisillons sont transportés dans des emballages propres et dans un véhicule adapté, ventilé et désinfecté.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Modalité de contrôle du poids minimum des œufs à couver	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S7.	Tri des poussins avant livraison	Les dindonneaux livrés en élevage présentent les caractéristiques communes suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique - poids minimum de 36g

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres composants, en respectant la liste positive des ingrédients et les différentes périodes de distribution de chaque label rouge, est autorisée. Les éleveurs fabricants à la ferme, doivent déclarer avant tout démarrage : - la date prévue de démarrage à l'ODG et à l'Organisme Certificateur - le fournisseur d'aliment complémentaire, (il doit être adhérent de l'ODG).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Tenue du cahier de fabrication d'aliment à la ferme	Les éleveurs fabricants à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication mentionnant: - le nom du fournisseur de complémentaire, - les dates de fabrication, - le type d'aliment fabriqué (démarrage - engraissement), - les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange, - la quantité totale fabriquée, - les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage
S10.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S11.	Pourcentage de maïs au stade de l'engraissement	Le pourcentage de maïs au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 30% en pourcentage de taux de céréales.
S12.	Référencement des formules	- Chaque usine d'aliment dépose auprès de l'ODG et de Organisme certificateur ses plans d'alimentation et formules d'aliments théoriques ; - Ces documents sont validés par l'organisme certificateur. Ces plans d'alimentations précisent: - la période de distribution, - le poids théorique d'aliments consommés durant la période, - le pourcentage minimum de céréales dans la formule d'aliment, - le % de chaque composant.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Composition de la bande - mesures complémentaires	Sur un même site d'élevage lorsqu'il y a des animaux d'âge différent les bâtiments et les parcours sont séparés et identifiés et disposent chacun de leur propre silo d'aliment.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - Bâtiments < 150 m² fixes ou mobiles - Bâtiments < 400 m² Exposition des bâtiments : Le côté du bâtiment qui donne accès au parcours est exposé de préférence Sud/Sud-Est ou adossé aux pluies et vents dominants ou protégé des vents dominants par des haies.
S15.	Ventilation des bâtiments de moins de 150 m²	Pour les bâtiments de moins de 150 m², la ventilation peut être assurée par les pignons.
S16.	Distance entre les bâtiments de moins de 150 m²	La distance de pignons à pignons est de : - 5 mètres pour les bâtiments mobiles ; - 10 mètres pour les bâtiments fixes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Mesure de la disponibilité de la surface des bâtiments pour les volailles	La surface d'élevage est mesurée au niveau de la litière, et est rapportée au m² utilisable, c'est à dire à la surface des salles d'élevage diminuée des m² rendus inutilisables par des installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.
S18.	Effectif maximal par bâtiment mobile <150 m² ouvert la nuit	937 dindes
S19.	Équipement du bâtiment	Le matériel de démarrage doit être positionné de telle façon que les oisillons rencontrent à tout moment abreuvoirs et matériels d'alimentation, le matériel doit être adapté à la taille des oisillons.
S20.	Modalités de surveillance des volailles	Pendant toute la durée d'élevage, l'éleveur prendra soin de ses animaux par des visites régulières. Lors de ces visites une attention particulière sera accordée : - à l'ambiance dans le bâtiment (température ventilation), - à l'état de la litière, - aux modifications de comportement des animaux. Une surveillance régulière du nombre de morts et des pesées régulières sera effectuée pour s'assurer de la bonne croissance des volailles
S21.	Présence des informations de suivi et d'enregistrement sur la bande	Toutes les informations concernant la bande en cours doivent être présentes dans le sas d'exploitation ou sanitaire :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Bon de livraison et Certificat d'Origine des oisillons ; - Bon de livraison aliments et étiquettes ; - Ordonnances ; - Fiche d'élevage.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	**Aménagement des parcours**	**Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.**
S23.	Modalités de rotation des parcours pour les bâtiments mobiles	Pour les bâtiments mobiles, les cabanes doivent être déplacées d'au minimum 80 mètres ou doivent disposer d'un parcours distinct de celui de la bande précédente.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitement

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.
S25.	Enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection	La date de nettoyage et désinfection du bâtiment est enregistrée sur la fiche d'élevage, ou dans le cahier de suivi du bâtiment.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement	L'alimentation est supprimée, mais l'eau reste disponible jusqu'à l'enlèvement.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Conditions de ramassage	L'attrapage des volailles doit s'effectuer dans le calme, de préférence dans le noir ou avec des lumières tamisées.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre. Lorsque le transport des volailles est effectué par une société extérieure, celle-ci s'engage à respecter les dispositions du cahier des charges du label rouge, aussi bien sur le respect des exigences de transport que sur leur maîtrise, et à éviter toute cause de stress pour les animaux.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Conditions complémentaires d'attente des volailles.	- Stationnement à l'ombre l'été ; - Bâches de protection sur le camion en hiver ; - Quai abrité et ventilé si les volailles sont déchargées sur le quai.
S30.	Déchargement des cages	La manipulation des cages s'effectue en douceur afin d'éviter le stress des animaux et les blessures éventuelles.
S31.	Identification des lots sur les quais	Les lots de volailles sont séparés physiquement au niveau des aires d'attentes par un espace ou des caisses vides, et identifiés au minimum par le numéro du certificat d'origine ou le numéro de lot interne.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Identification des lots à l'accrochage	Chaque nouveau lot fait l'objet d'une identification décrite dans les procédures de l'abattoir.
S33.	Maitrise de l'étourdissement et de la saignée	- L'étourdissement s'effectue sur des volailles calmes. - Le délai entre l'accrochage et l'étourdissement permet aux volailles de retrouver leur calme.
S34.	Durée de l'échaudage	2 minutes environ
S35.	Maitrise de la plumaison	L'abattoir doit mettre en œuvre des actions de maîtrise et de contrôle permettant d'atteindre une plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
S36.	Conditions d'éviscération ou d'effilage	L'éviscération ou l'effilage sur table est interdit

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Modalités de contrôle et d'enregistrement des températures.	Une procédure de contrôle et d'enregistrement des températures est appliquée à la sortie du ressuage.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement	Les produits sont conditionnés uniquement dans des ateliers habilités.
S39.	Tri des volailles avant conditionnement	Les opérations de conditionnement sont les dernières étapes avant l'expédition des produits. Avant conditionnement, un dernier tri est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes : - l'aspect de la peau (coloration adaptée au label rouge), - le poids minimum - l'absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures,….. .
S40.	Caractéristique du film d'emballage	Le film devra être suffisamment résistant aux manipulations en rayon.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Non concerné

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Modalités d'étiquetage des produits nus	Les produits destinés aux rayons traditionnels sont étiquetés avec une étiquette à numérotation individuelle (étiquette commerciale) et une estampille sur laquelle est reportée la DLC.
S42.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Le logo de l'organisme de défense et de gestion ; - Le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		conditionnement - Le nom de l'organisme chargé du contrôle, et son adresse

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales minimum dans les formules	Quantité théorique par sujet
Démarrage	0 jour au 28ème jour	30 % minimum de céréales	1,3 Kg
Croissance	29ème jour au 63ème jour	50 % minimum de céréales	3 ,0 Kg
Finition	64ème jour à l'abattage	75 % minimum de céréales en moyenne pondérée, chaque formule ayant au moins 70 % minimum de céréales	11,5 Kg

Catégorie de matières premières :

	Démarrage 0-28 jours		**Croissance 29 jours –63 jours**		**Finition 64ème jour à l'abattage**	
Total Céréales	**30 % de céréales minimum**		**50 % de céréales minimum**		**75 % de céréales minimum en moyenne pondérée**	
Détails des céréales (% / taux de céréales)	**% Mini**	**% Maxi**	**% Mini**	**% Maxi**	**% Mini**	**% Maxi**
Maïs	20	65	30		30	
Blé		30		30		30
Autres céréales		40		40		40
produits dérivés de céréales		15		15		15
Autres végétaux						
Luzerne et ses dérivés		15		15		15
Graines ou fruits oléagineux (produits et produits dérivés		45		40		30
Graines de légumineuses, produits et produits dérivés		5		10		10
Tubercules et racines et produits dérivés		5		5		5
Autres plantes, leurs produits et produits dérivés		3		3		3
Minéraux et vitamines						
Minéraux et produits dérivés – additifs		15		15		8

Cahier des charges du label rouge n° LA 18/92 homologué par l'arrêté du 24 octobre 2017

JORF du 1er novembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-45

Cahier des charges du label rouge n° LA 18/92 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

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. 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 justificatifs de la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 3
5. Méthode d'obtention 7
5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 8
5.4. Alimentation des volailles 8
5.5. Élevage 9
5.5.1. Provenance des volailles 9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 11
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 11
5.5.4.1. Traitement 11
5.5.4.2. Vide sanitaire 11
5.5.5. Enlèvement de la bande 12
5.5.6. Ramassage et transport 12
5.6. Abattage 12
5.6.1. Attente avant abattage 12
5.6.2. Abattage 13
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 13
5.6.4. Ressuage 13
5.7. Conditionnement des volailles entières 13
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 13
5.9. Transformation 14
5.10. Surgélation 14
6. Étiquetage 14
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 15
Annexe 1 : Plan d'alimentation 16

1. NOM DU DEMANDEUR

SEQUOIA
Tartifume
47 260 Coulx
Tél : 05-53-88-91-92 - Fax : 05-53-88-92-59
Courriel : info@se-quoia.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon blanc, fermier élevé en plein air, castré chirurgicalement avant la maturité sexuelle abattu à 150 jours minimum. Il présente un plumage coloré, des tarses blancs Les chapons blancs fermiers sont nourris avec 75 % de céréales minimum complétées par des extraits de végétaux, minéraux et vitamines.
Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Aménagement des parcours	Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

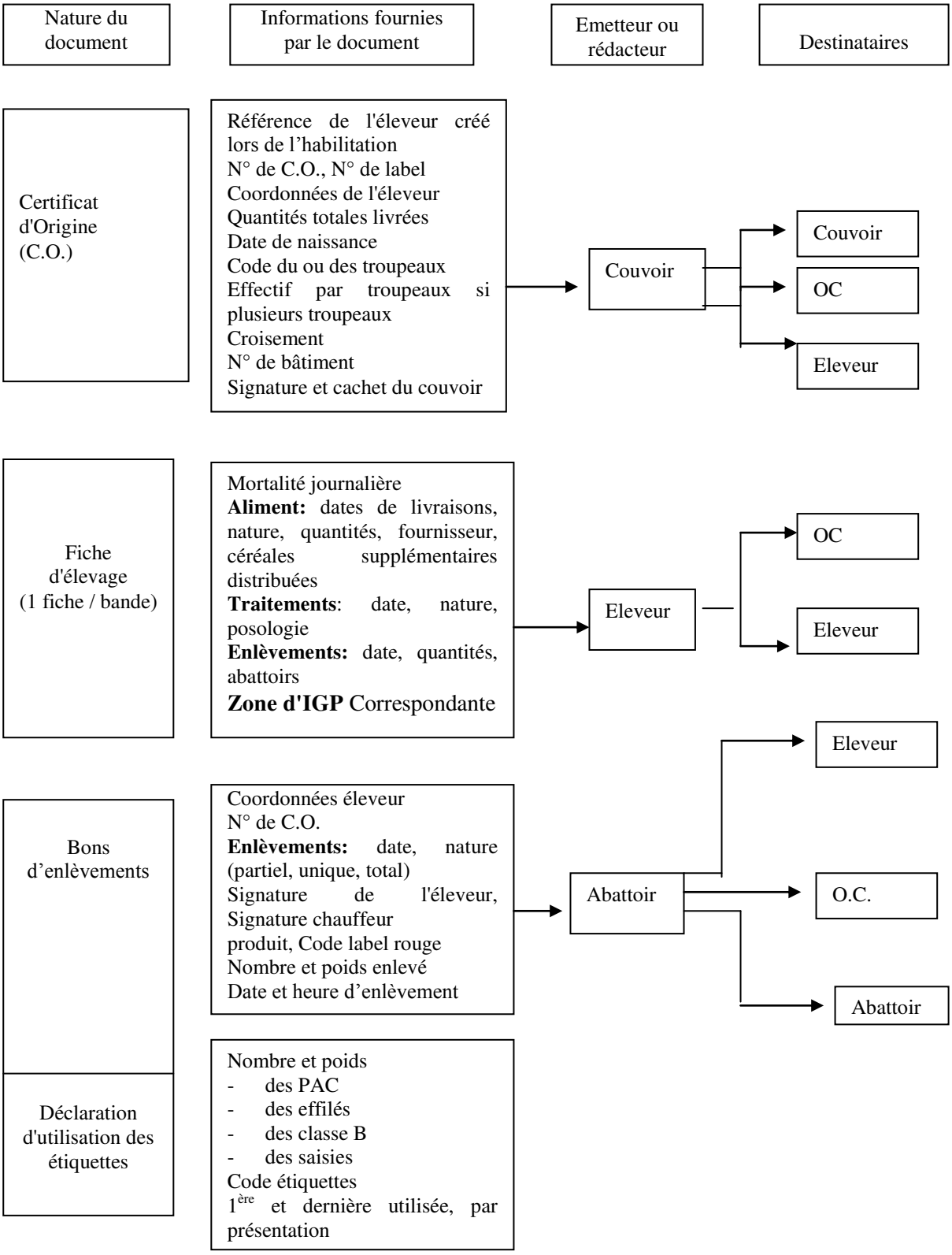
Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

Le chapon blanc fermier élevé en plein air présente une peau de couleur blanche et une chair rosée, et entre la peau et la chair, une couche de graisse blanche claire caractéristique d'un bon engraissement.
Il présente après cuisson des flaveurs développées en comparaison avec un produit standard, et une fermeté de chair.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les données de traçabilités sont conservées par les opérateurs et archivées pendant 5 ans.**

Schéma synthétique de traçabilité



Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Sélection Livraison souches parentales	Identification souche	Remise d'un certificat d'origine au moment de la livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	C. O. Facture
Multiplication Élevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro de troupeau à la mise en place à un jour.	Formulaires de déclaration troupeau
Ponte	Identification œufs	Enregistrement journalier par troupeau du nombre d'œufs ramassés. Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Fiche de ponte Cahier de couvoir
Accouvage Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur. Apposition du code troupeau et du jour de ponte.	Cahier de couvoir
Éclosion	Identification des œufs Identification des oisillons	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des oisillons en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse.	Cahier de couvoir Cahier de couvoir Instructions
Livraison	Identification des bandes de volailles Traçabilité	Identification des caisses prêtes à la livraison. L'accouveur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du C. O., - les codes troupeaux, - la semaine de mise en place, - nbre oisillons livrés/troupeau, - date de naissance. - Numéro de label rouge Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	C.O. Facture
Elevage Mise en place des oisillons	Identification des bandes d'oisillons	Lors de la mise en place des oisillons, l'éleveur reçoit un certificat d'origine établi par le couvoir.	Certificat d'origine
Elevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité,	Fiche d'élevage

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Enlèvement des volailles	Identification des bandes de volailles	Lors de l'enlèvement des volailles, le transporteur, en présence de l'éleveur, établi un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne : - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de Certificat d'Origine, - le code du label rouge - le nombre de volailles enlevées, - la date et l'heure de l'enlèvement.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Transport à l'abattoir	Identification des bandes durant le transport	Le transporteur dispose d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Réception des volailles vivantes	Identification des lots (volailles issues d'un même C.O.)	Les bandes de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur et identifiés en cas d'attente sur le quai. Une codification interne à l'abattoir permet d'identifier les lots	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	Fiche de lot
	Identification des carcasses en cas de cession	En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations de traçabilité du lot, le volume cédé, date et heure d'abattage.	Certificat de cession
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence du lot conditionné.	Étiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Découpe Prise en charge des carcasses réfrigérées	Identification des carcasses classées pour la découpe	Les lots de carcasses de volailles sont identifiés par une fiche de lot ou par une fiche d'accompagnement des lots en abattoir Si les volailles ont été abattues sur un site extérieur à l'atelier de découpe, les lots de volailles sont identifiés par un certificat de cession.	Fiche de lot Fiche d'accompagnement des lots en abattoir Certificat de cession
Découpe (suite) Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier de découpe. La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label rouge dont l'unité doit être précisé : journée, lot de découpe, etc. La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'origine (noms et	Fiche de lot Dossier d'habilitation Etats de fabrication

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		adresses des éleveurs, heure d'abattage) ; - les poids et nombre de carcasses découpées ; - les date et heure de découpe ; - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées ; - - un numéro de lot.	
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette
Surgélation Prise en charge des carcasses réfrigérées et des morceaux de découpe. Surgélation des produits.	Identification des produits issus du classement. Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	Les lots sont identifiés par une fiche de lot Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses et des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	Fiche de lot
Expédition Entreposage des produits finis	Identification des unités de colissage	Chaque colis devra mentionner : - les dénominations et quantité des produits ; - l'identification de l'abattoir et/ou de l'atelier de découpe.	

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes blanches non cou nu

♂ / ♀	T 55	I66
JA57	T557	I657
SA51	T551	-

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Respect de la charte SNA	Les couvoirs appliquent et respectent la charte de qualité sanitaire (SNA).
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	L'achat d'œufs ou de poussins pour compléter un lot est autorisé après accord de l'organisme certificateur dans la mesure ou le couvoir est adhérent à la charte sanitaire (SNA)et respecte la conformité des croisements avec le produit terminal.
S5.	Conditions de transport des oisillons	Les oisillons sont transportés dans des emballages propres et dans un véhicule adapté, ventilé et désinfecté.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Modalité de contrôle du poids minimum des œufs à couver	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver.**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les oisillons livrés en élevage présentent les caractéristiques communes suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique - poids minimum de 34g

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres composants, en respectant la liste positive des ingrédients et les différentes périodes de distribution de chaque label rouge, est autorisée. Les éleveurs fabricants à la ferme, doivent déclarer avant tout démarrage : - la date prévue de démarrage à l'ODG et à l'Organisme Certificateur - le fournisseur d'aliment complémentaire, (il doit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		être adhérent de l'ODG).
S10.	Tenue du cahier de fabrication d'aliment à la ferme	Les éleveurs fabricants à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication mentionnant: - le nom du fournisseur de complémentaire, - les dates de fabrication, - le type d'aliment fabriqué (démarrage - engraissement), - les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange, - la quantité totale fabriquée, - les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage.
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S12.	Référencement des formules	- Chaque usine d'aliment dépose auprès de l'ODG et de Organisme certificateur ses plans d'alimentation et formules d'aliments théoriques ; - Ces documents sont validés par l'organisme certificateur. Ces plans d'alimentations précisent: - la période de distribution, - le poids théorique d'aliments consommés durant la période, - le pourcentage minimum de céréales dans la formule d'aliment, - le % de chaque composant.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Maitrise des conditions de chaponnage	L'intervention chirurgicale se pratique dans un endroit protégé des courants d'air, des intempéries ou des chaleurs excessives.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Composition de la bande - mesures complémentaires	Sur un même site d'élevage lorsqu'il y a des animaux d'âge différent les bâtiments et les parcours sont séparés et identifiés et disposent chacun de leur propre silo d'aliment.
S15.	Maitrise des conditions de chaponnage	L'intervention chirurgicale se pratique dans un endroit protégé des courants d'air, des intempéries ou des

		chaleurs excessives.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - Bâtiments < 150 m² fixes ou mobiles - Bâtiments < 400 m² Exposition des bâtiments : Le côté du bâtiment qui donne accès au parcours est exposé de préférence Sud/Sud-Est ou adossé aux pluies et vents dominants ou protégé des vents dominants par des haies.
S17.	Ventilation des bâtiments de moins de 150 m²	Pour les bâtiments de moins de 150 m², la ventilation peut être assurée par les pignons.
S18.	Distance entre les bâtiments de moins de 150 m²	La distance de pignons à pignons est de : - 5 mètres pour les bâtiments mobiles ; - 10 mètres pour les bâtiments fixes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Mesure de la disponibilité de la surface des bâtiments pour les volailles	La surface d'élevage est mesurée au niveau de la litière, et est rapportée au m² utilisable, c'est à dire à la surface des salles d'élevage diminuée des m² rendus inutilisables par des installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.
S20.	Effectif maximal par bâtiment mobile <150 m² ouvert la nuit	937 chapons
S21.	Équipement du bâtiment	Le matériel de démarrage doit être positionné de telle façon que les oisillons rencontrent à tout moment abreuvoirs et matériels d'alimentation, le matériel doit être adapté à la taille des oisillons.
S22.	Modalités de surveillance des volailles	Pendant toute la durée d'élevage, l'éleveur prendra soin de ses animaux par des visites régulières. Lors de ces visites une attention particulière sera accordée : - à l'ambiance dans le bâtiment (température ventilation), - à l'état de la litière, - aux modifications de comportement des animaux.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Une surveillance régulière du nombre de morts et des pesées régulières sera effectuée pour s'assurer de la bonne croissance des volailles
S23.	Présence des informations de suivi et d'enregistrement sur la bande	Toutes les informations concernant la bande en cours doivent être présentes dans le sas d'exploitation ou sanitaire : - Bon de livraison et Certificat d'Origine des oisillons ; - Bon de livraison aliments et étiquettes ; - Ordonnances ; - Fiche d'élevage.
S24.	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 contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	**Aménagement des parcours**	**Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.**
S26.	Modalités de rotation des parcours pour les bâtiments mobiles	Pour les bâtiments mobiles, les cabanes doivent être déplacées d'au minimum 80 mètres ou doivent disposer d'un parcours distinct de celui de la bande précédente.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitement

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.
S28.	Enregistrement des opérations	La date de nettoyage et désinfection du bâtiment est enregistrée sur la fiche d'élevage, ou dans le cahier de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	de nettoyage et de désinfection	suivi du bâtiment.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement	L'alimentation est supprimée, mais l'eau reste disponible jusqu'à l'enlèvement.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Conditions de ramassage	L'attrapage des volailles doit s'effectuer dans le calme, de préférence dans le noir ou avec des lumières tamisées.
S31.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre. Lorsque le transport des volailles est effectué par une société extérieure, celle-ci s'engage à respecter les dispositions du cahier des charges du label rouge, aussi bien sur le respect des exigences de transport que sur leur maîtrise, et à éviter toute cause de stress pour les animaux.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions complémentaires d'attente des volailles.	- Stationnement à l'ombre l'été ; - Bâches de protection sur le camion en hiver ; - Quai abrité et ventilé si les volailles sont déchargées sur le quai.
S33.	Déchargement des cages	La manipulation des cages s'effectue en douceur afin d'éviter le stress des animaux et les blessures éventuelles.
S34.	Identification des lots sur les quais	Les lots de volailles sont séparés physiquement au niveau des aires d'attentes par un espace ou des caisses vides, et identifiés au minimum par le numéro du certificat d'origine ou le numéro de lot interne.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Identification des lots à l'accrochage	Chaque nouveau lot fait l'objet d'une identification décrite dans les procédures de l'abattoir.
S36.	Maitrise de l'étourdissement et de la saignée	- L'étourdissement s'effectue sur des volailles calmes. - Le délai entre l'accrochage et l'étourdissement permet aux volailles de retrouver leur calme.
S37.	Durée de l'échaudage	2 minutes environ
S38.	Maitrise de la plumaison	L'abattoir doit mettre en œuvre des actions de maîtrise et de contrôle permettant d'atteindre une plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
S39.	Conditions d'éviscération ou d'effilage	L'éviscération ou l'effilage sur table est interdit

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Modalités de contrôle et d'enregistrement des températures	Une procédure de contrôle et d'enregistrement des températures est appliquée à la sortie du ressuage.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement	Les produits sont conditionnés uniquement dans des ateliers habilités.
S42.	Tri des volailles avant conditionnement	Les opérations de conditionnement sont les dernières étapes avant l'expédition des produits. Avant conditionnement, un dernier tri est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes : - l'aspect de la peau (coloration adaptée au label rouge), - le poids minimum - l'absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures,….. .
S43.	Caractéristique du film d'emballage	Le film devra être suffisamment résistant aux manipulations en rayon.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	- Séparation entre des différents lots de volailles label rouge par un espace vide sur la ligne de découpe d'une durée minimale de 30 secondes ; - Séparation des autres volailles : soit la ligne est entièrement dédiée aux volailles label rouge durant période de la journée, soit la ligne est spécifique à la volaille label rouge.
S45.	Conditions d'entrée en découpe	Les volailles ne peuvent être découpées qu'une fois la température à cœur inférieure ou égale à 4°C atteinte.

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S46.	Modalités d'identification des pièces de découpe.	- Découpes destinées à des clients n'effectuant pas de revente à la pièce : La traçabilité s'effectue sur le carton d'emballage. - Découpes vrac destinées à des clients pouvant effectuer une revente à la pièce : La traçabilité sur le carton d'emballage est complétée par une étiquette individuelle non réutilisable sur chaque morceau.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de surgélation	Si l'atelier de surgélation est différent de l'abattoir, un contrat entre l'abattoir et l'atelier de surgélation définit les responsabilités de chaque opération et les valeurs cibles.
S48.	Modalités d'organisation des ateliers de surgélation	Une procédure doit décrire cette organisation.
S49.	Conditionnement des volailles surgelées et caractéristique du film	Pour protéger les produits des brûlures du froid, les volailles destinées à une présentation directe au consommateur seront filmées avec un film adapté résistant au froid.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S50.	Modalités d'étiquetage des produits nus	Les produits destinés aux rayons traditionnels sont étiquetés avec une étiquette à numérotation individuelle (étiquette commerciale) et une estampille sur laquelle est reportée la DLC.
S51.	Modalités d'étiquetage des produits surgelées commercialisés en vente directe	Les volailles commercialisées en surgelées comportent sur le produit un numéro individuel de traçabilité.
S52.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Le logo de l'organisme de défense et de gestion ; - Le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement - Le nom de l'organisme chargé du contrôle, et son adresse

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	**Principaux points à contrôler**	**Méthode d'évaluation**
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et/ou visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales dans chaque formule	% de céréales	Quantité théorique par sujet
Démarrage	0 jour au 28ème jour	50 % minimum de céréales et issus		0,9 Kg
Croissance	29ème jour à 122ème jour	70 % minimum de céréales et issus dans chaque formule	75% minimum de céréales en moyenne pondérée	13 Kg
Finition en claustration	123ème jour à l'abattage	80 % minimum de céréales		4,5 Kg

Catégorie de matières premières :

	Démarrage		Croissance		Finition en claustration	
Total céréales	**50 % mini**		**70 % minimum dans chaque formule**		**80 % minimum**	
			75 % minimum de céréales en moyenne pondérée			
Détails des céréales (en % du taux de céréales)	**% Mini**	**% Maxi**	**% Mini**	**% Maxi**	**% Mini**	**% Maxi**
Maïs	20		20		20	
Blé	0	30	25		25	
Autres céréales	0	40		30		30
produits dérivés de céréales	0	15		15		15
Autres végétaux						
Luzerne et ses dérivés	0	15		15		15
Graines ou fruits oléagineux (produits et dérivés	0	50		30		30
Graines de légumineuses, produits et produits dérivés		20		20		20
Tubercules et racines (Produits et dérivés	0	15		10		10
Autres plantes, leurs produits et produits dérivés	0	6		6		6
Autres plantes (produits et produits dérivés	0	3		3		3
Minéraux et vitamine						
Minéraux et produits dérivés -additifs		10		8		8
Produits laitiers (en % en poids de la formule d'aliment)						
Lait, bas-beurre, lactosérum					0	5

Cahier des charges du label rouge n° LA 21/94 homologué par l'arrêté du 24 octobre 2017

JORF du 1er novembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-45

Cahier des charges du label rouge n° LA 21/94 « Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

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. 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 justificatifs de la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 4
5. Méthode d'obtention 8
5.1. Schéma de vie 8
5.2. Sélection 8
5.3. Multiplication / Accouvage 8
5.3.1. Oisillons mis en place 8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 9
5.4. Alimentation des volailles 9
5.5. Élevage 10
5.5.1. Provenance des volailles 10
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 11
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 11
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 11
5.5.3. Parcours 12
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 12
5.5.4.1. Traitement 12
5.5.4.2. Vide sanitaire 12
5.5.5. Enlèvement de la bande 12
5.5.6. Ramassage et transport 13
5.6. Abattage 13
5.6.1. Attente avant abattage 13
5.6.2. Abattage 13
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 14
5.6.4. Ressuage 14
5.7. Conditionnement des volailles entières 14
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 14
5.9. Transformation 15
5.10. Surgélation 15
6. Étiquetage 16
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 16
Annexe 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

SEQUOIA
Tartifume
47 260 Coulx
Tél : 05-53-88-91-92 - Fax : 05-53-88-92-59
Courriel : info@se-quoia.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon jaune, fermier élevé en plein air, castré chirurgicalement avant la maturité sexuelle abattu à 150 jours minimum. Il présente un plumage coloré, des tarses jaunes. Les chapons jaunes fermiers sont nourris avec 75 % de céréales minimum complétées par des extraits de végétaux, minéraux et vitamines.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de maïs au stade l'engraissement	30 % minimum	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

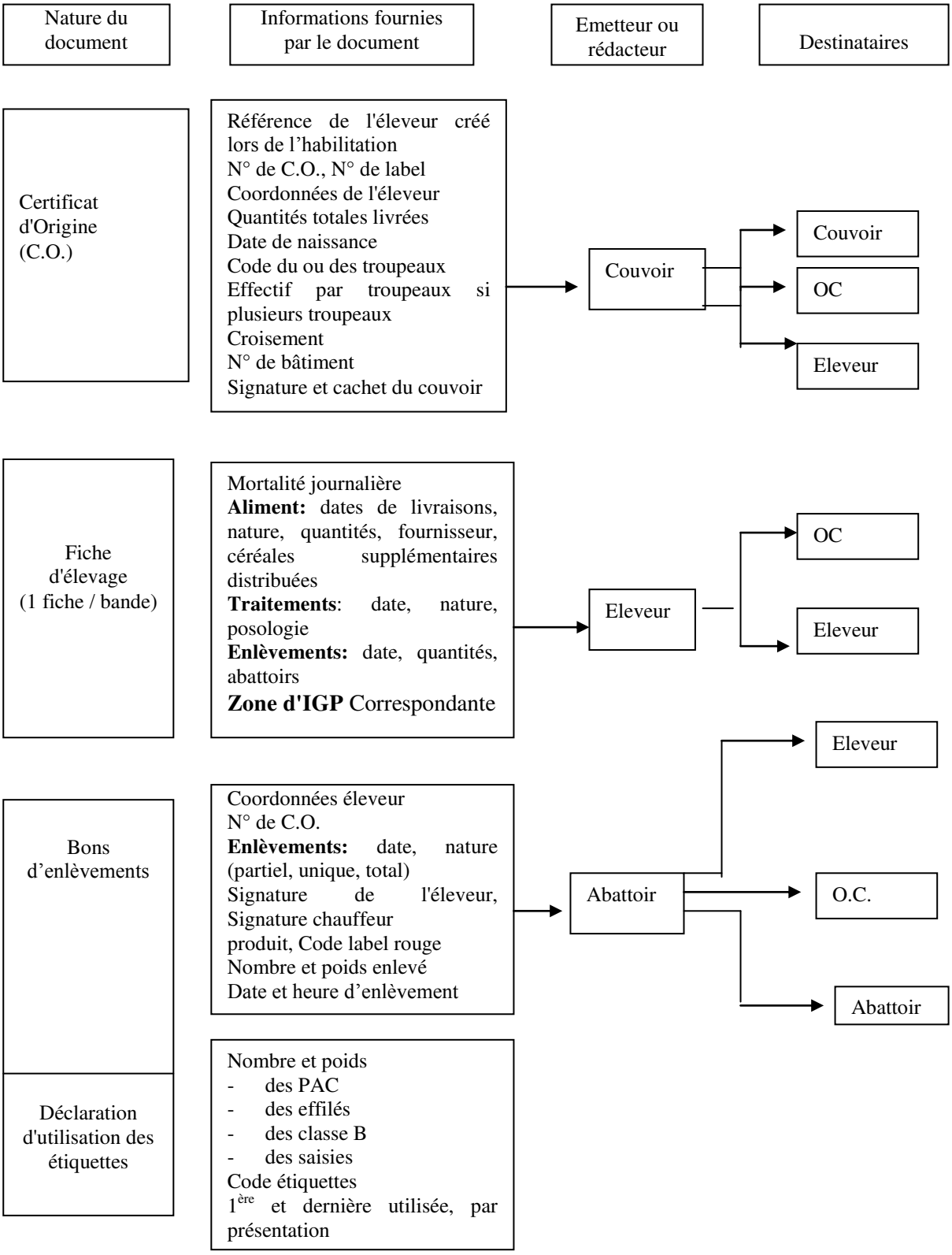
Le chapon jaune fermier élevé en plein air présente une peau fine de couleur jaune et une chair rosée, et entre la peau et la chair, une couche de graisse jaune claire caractéristique d'un bon engraissement.

Il présente après cuisson des flaveurs développées en comparaison avec un produit standard, et une fermeté de chair.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les données de traçabilités sont conservées par les opérateurs et archivées pendant 5 ans.**

Schéma synthétique de traçabilité



Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Sélection Livraison souches parentales	Identification souche	Remise d'un certificat d'origine au moment de la livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	C. O. Facture
Multiplication Élevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro de troupeau à la mise en place à un jour.	Formulaires de déclaration troupeau
Ponte	Identification œufs	Enregistrement journalier par troupeau du nombre d'œufs ramassés. Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Fiche de ponte Cahier de couvoir
Accouvage Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur. Apposition du code troupeau et du jour de ponte.	Cahier de couvoir
Éclosion	Identification des œufs Identification des oisillons	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des oisillons en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse.	Cahier de couvoir Cahier de couvoir Instructions
Livraison	Identification des bandes de volailles Traçabilité	Identification des caisses prêtes à la livraison. L'accouveur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du C. O., - les codes troupeaux, - la semaine de mise en place, - nbre oisillons livrés/troupeau, - date de naissance. - Numéro de label rouge Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	C.O. Facture
Elevage Mise en place des oisillons	Identification des bandes d'oisillons	Lors de la mise en place des oisillons, l'éleveur reçoit un certificat d'origine établi par le couvoir.	Certificat d'origine
Elevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité,	Fiche d'élevage

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Enlèvement des volailles	Identification des bandes de volailles	Lors de l'enlèvement des volailles, le transporteur, en présence de l'éleveur, établi un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne : - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de Certificat d'Origine, - le code du label rouge - le nombre de volailles enlevées, - la date et l'heure de l'enlèvement.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Transport à l'abattoir	Identification des bandes durant le transport	Le transporteur dispose d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Réception des volailles vivantes	Identification des lots (volailles issues d'un même C.O.)	Les bandes de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur et identifiés en cas d'attente sur le quai. Une codification interne à l'abattoir permet d'identifier les lots	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	Fiche de lot
	Identification des carcasses en cas de cession	En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations de traçabilité du lot, le volume cédé, date et heure d'abattage.	Certificat de cession
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence du lot conditionné.	Étiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Découpe Prise en charge des carcasses réfrigérées	Identification des carcasses classées pour la découpe	Les lots de carcasses de volailles sont identifiés par une fiche de lot ou par une fiche d'accompagnement des lots en abattoir Si les volailles ont été abattues sur un site extérieur à l'atelier de découpe, les lots de volailles sont identifiés par un certificat de cession.	Fiche de lot Fiche d'accompagnement des lots en abattoir Certificat de cession
Découpe (suite) Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier de découpe. La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label rouge dont l'unité doit être précisé : journée, lot de découpe, etc. La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'origine (noms et	Fiche de lot Dossier d'habilitation Etats de fabrication

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		adresses des éleveurs, heure d'abattage) ; - les poids et nombre de carcasses découpées ; - les date et heure de découpe ; - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées ; - - un numéro de lot.	
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette
Surgélation Prise en charge des carcasses réfrigérées et des morceaux de découpe. Surgélation des produits.	Identification des produits issus du classement. Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	Les lots sont identifiés par une fiche de lot Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses et des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	Fiche de lot
Expédition Entreposage des produits finis	Identification des unités de colissage	Chaque colis devra mentionner : - les dénominations et quantité des produits ; - l'identification de l'abattoir et/ou de l'atelier de découpe.	

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes cou nu

♂ / ♀	T44N	S77N
JA57	T 457 N	S 757 N
SA51	T 451 N	-

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Respect de la charte SNA	Les couvoirs appliquent et respectent la charte de qualité sanitaire (SNA).
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	L'achat d'œufs ou de poussins pour compléter un lot est autorisé après accord de l'organisme certificateur dans la mesure ou le couvoir est adhérent à la charte sanitaire (SNA) et respecte la conformité des croisements avec le produit terminal.
S5.	Conditions de transport des oisillons	Les oisillons sont transportés dans des emballages propres et dans un véhicule adapté, ventilé et désinfecté.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Modalité de contrôle du poids minimum des œufs à couver	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver.**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les oisillons livrés en élevage présentent les caractéristiques communes suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique - poids minimum de 34g

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres composants, en respectant la liste positive des ingrédients et les différentes périodes de distribution de chaque label rouge, est autorisée. Les éleveurs fabricants à la ferme, doivent déclarer avant tout démarrage : - la date prévue de démarrage à l'ODG et à l'Organisme Certificateur - le fournisseur d'aliment complémentaire, (il doit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		être adhérent de l'ODG).
S10.	Tenue du cahier de fabrication d'aliment à la ferme	Les éleveurs fabricants à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication mentionnant: - le nom du fournisseur de complémentaire, - les dates de fabrication, - le type d'aliment fabriqué (démarrage - engraissement), - les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange, - la quantité totale fabriquée, - les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S12.	Pourcentage de maïs au stade de l'engraissement	Le pourcentage de maïs au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 30% en pourcentage de taux de céréales.
S13.	Référencement des formules	- Chaque usine d'aliment dépose auprès de l'ODG et de Organisme certificateur ses plans d'alimentation et formules d'aliments théoriques ; - Ces documents sont validés par l'organisme certificateur. Ces plans d'alimentations précisent: - la période de distribution, - le poids théorique d'aliments consommés durant la période, - le pourcentage minimum de céréales dans la formule d'aliment, - le % de chaque composant.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Maitrise des conditions de chaponnage	L'intervention chirurgicale se pratique dans un endroit protégé des courants d'air, des intempéries ou des chaleurs excessives.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Composition de la bande - mesures complémentaires	Sur un même site d'élevage lorsqu'il y a des animaux d'âge différent les bâtiments et les parcours sont séparés et identifiés et disposent chacun de leur propre silo

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		d'aliment.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - Bâtiments < 150 m² fixes ou mobiles - Bâtiments < 400 m² Exposition des bâtiments : Le côté du bâtiment qui donne accès au parcours est exposé de préférence Sud/Sud-Est ou adossé aux pluies et vents dominants ou protégé des vents dominants par des haies.
S17.	Ventilation des bâtiments de moins de 150 m²	Pour les bâtiments de moins de 150 m², la ventilation peut être assurée par les pignons.
S18.	Distance entre les bâtiments de moins de 150 m²	La distance de pignons à pignons est de : - 5 mètres pour les bâtiments mobiles ; - 10 mètres pour les bâtiments fixes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Mesure de la disponibilité de la surface des bâtiments pour les volailles	La surface d'élevage est mesurée au niveau de la litière, et est rapportée au m² utilisable, c'est à dire à la surface des salles d'élevage diminuée des m² rendus inutilisables par des installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.
S20.	Effectif maximal par bâtiment mobile <150 m² ouvert la nuit	937 chapons
S21.	Équipement du bâtiment	Le matériel de démarrage doit être positionné de telle façon que les oisillons rencontrent à tout moment abreuvoirs et matériels d'alimentation, le matériel doit être adapté à la taille des oisillons.
S22.	Modalités de surveillance des volailles	Pendant toute la durée d'élevage, l'éleveur prendra soin de ses animaux par des visites régulières. Lors de ces visites une attention particulière sera accordée : - à l'ambiance dans le bâtiment (température ventilation), - à l'état de la litière, - aux modifications de comportement des animaux.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Une surveillance régulière du nombre de morts et des pesées régulières sera effectuée pour s'assurer de la bonne croissance des volailles
S23.	Présence des informations de suivi et d'enregistrement sur la bande	Toutes les informations concernant la bande en cours doivent être présentes dans le sas d'exploitation ou sanitaire : - Bon de livraison et Certificat d'Origine des oisillons ; - Bon de livraison aliments et étiquettes ; - Ordonnances ; - Fiche d'élevage.
S24.	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 contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	**Aménagement des parcours**	**Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.**
S26.	Modalités de rotation des parcours pour les bâtiments mobiles	Pour les bâtiments mobiles, les cabanes doivent être déplacées d'au minimum 80 mètres ou doivent disposer d'un parcours distinct de celui de la bande précédente.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitement

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.
S28.	Enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection	La date de nettoyage et désinfection du bâtiment est enregistrée sur la fiche d'élevage, ou dans le cahier de suivi du bâtiment.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement	L'alimentation est supprimée, mais l'eau reste disponible jusqu'à l'enlèvement.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Conditions de ramassage	L'attrapage des volailles doit s'effectuer dans le calme, de préférence dans le noir ou avec des lumières tamisées.
S31.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre. Lorsque le transport des volailles est effectué par une société extérieure, celle-ci s'engage à respecter les dispositions du cahier des charges du label rouge, aussi bien sur le respect des exigences de transport que sur leur maîtrise, et à éviter toute cause de stress pour les animaux.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions complémentaires d'attente des volailles.	- Stationnement à l'ombre l'été ; - Bâches de protection sur le camion en hiver ; - Quai abrité et ventilé si les volailles sont déchargées sur le quai.
S33.	Déchargement des cages	La manipulation des cages s'effectue en douceur afin d'éviter le stress des animaux et les blessures éventuelles.
S34.	Identification des lots sur les quais	Les lots de volailles sont séparés physiquement au niveau des aires d'attentes par un espace ou des caisses vides, et identifiés au minimum par le numéro du certificat d'origine ou le numéro de lot interne.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Identification des lots à l'accrochage	Chaque nouveau lot fait l'objet d'une identification décrite dans les procédures de l'abattoir.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Maitrise de l'étourdissement et de la saignée	- L'étourdissement s'effectue sur des volailles calmes. - Le délai entre l'accrochage et l'étourdissement permet aux volailles de retrouver leur calme.
S37.	Durée de l'échaudage	2 minutes environ
S38.	Maitrise de la plumaison	L'abattoir doit mettre en œuvre des actions de maîtrise et de contrôle permettant d'atteindre une plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
S39.	Conditions d'éviscération ou d'effilage	L'éviscération ou l'effilage sur table est interdit

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Modalités de contrôle et d'enregistrement des températures.	Une procédure de contrôle et d'enregistrement des températures est appliquée à la sortie du ressuage.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement	Les produits sont conditionnés uniquement dans des ateliers habilités.
S42.	Tri des volailles avant conditionnement	Les opérations de conditionnement sont les dernières étapes avant l'expédition des produits. Avant conditionnement, un dernier tri est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes : - l'aspect de la peau (coloration adaptée au label rouge), - le poids minimum - l'absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures,….. .
S43.	Caractéristique du film d'emballage	Le film devra être suffisamment résistant aux manipulations en rayon.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	- Séparation entre des différents lots de volailles label rouge par un espace vide sur la ligne de découpe d'une durée minimale de 30 secondes ; - Séparation des autres volailles : soit la ligne est entièrement dédiée aux volailles label rouge durant période de la journée, soit la ligne est spécifique à la volaille label rouge.
S45.	Conditions d'entrée en découpe	Les volailles ne peuvent être découpées qu'une fois la température à cœur inférieure ou égale à 4°C atteinte.

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S46.	Modalités d'identification des pièces de découpe.	- Découpes destinées à des clients n'effectuant pas de revente à la pièce : La traçabilité s'effectue sur le carton d'emballage. - Découpes vrac destinées à des clients pouvant effectuer une revente à la pièce : La traçabilité sur le carton d'emballage est complétée par une étiquette individuelle non réutilisable sur chaque morceau.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de surgélation	Si l'atelier de surgélation est différent de l'abattoir, un contrat entre l'abattoir et l'atelier de surgélation définit les responsabilités de chaque opération et les valeurs cibles.
S48.	Modalités d'organisation des ateliers de surgélation	Une procédure doit décrire cette organisation.
S49.	Conditionnement des volailles surgelées et caractéristique du film	Pour protéger les produits des brûlures du froid, les volailles destinées à une présentation directe au consommateur seront filmées avec un film adapté résistant au froid.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S50.	Modalités d'étiquetage des produits nus	Les produits destinés aux rayons traditionnels sont étiquetés avec une étiquette à numérotation individuelle (étiquette commerciale) et une estampille sur laquelle est reportée la DLC.
S51.	Modalités d'étiquetage des produits surgelées commercialisés en vente directe	Les volailles commercialisées en surgelées comportent sur le produit un numéro individuel de traçabilité.
S52.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Le logo de l'organisme de défense et de gestion ; - Le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement - Le nom de l'organisme chargé du contrôle, et son adresse

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	**Principaux points à contrôler**	**Méthode d'évaluation**
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et/ou visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales dans chaque formule	% de céréales	Quantité théorique par sujet
Démarrage	0 jour au 28ème jour	50 % minimum de céréales et issus		0,9 Kg
Croissance	29ème jour à 122ème jour	70 % minimum de céréales et issus dans chaque formule	75% minimum de céréales en moyenne pondérée	13 Kg
Finition en claustration	123ème jour à l'abattage	80 % minimum de céréales		4,5 Kg

Catégorie de matières premières :

	Démarrage		Croissance		Finition en claustration	
Total céréales	**50 % mini**		**70 % minimum dans chaque formule**		**80 % minimum**	
			75 % minimum en moyenne pondérée			
Détails des céréales (en % du taux de céréales)	**% Mini**	**% Maxi**	**% Mini**	**% Maxi**	**% Mini**	**% Maxi**
Maïs	20		30		30	
Blé	0	30		40		40
Autres céréales	0	40		30		30
produits dérivés de céréales	0	15		15		15
Autres végétaux						
Luzerne et ses dérivés	0	15		15		15
Graines ou fruits oléagineux (produits et produits dérivés	0	50		30		30
Graines de légumineuses, produits et sous produits		20		20		20
Tubercules et racines (Produits et produits dérivés	0	15		10		10
Autres plantes, leurs produits et produits dérivés	0	3		3		3
Minéraux et vitamines						
Minéraux et produits dérivés – additifs		10		8		8
Produits laitiers et dérivés % en poids de la formule d'aliment						
Lait, bas-beurre, lactosérum					0	5

JORF du 1er novembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-45

Cahier des charges du label rouge n° LA 31/88 « Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux minéraux et vitamines dont 80 % de céréales minimum

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. 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 justificatifs de la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 4
5. Méthode d'obtention 8
5.1. Schéma de vie 8
5.2. Sélection 8
5.3. Multiplication / Accouvage 8
5.3.1. Oisillons mis en place 8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 9
5.4. Alimentation des volailles 9
5.5. Élevage 10
5.5.1. Provenance des volailles 10
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 11
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 11
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 11
5.5.3. Parcours 12
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 12
5.5.4.1. Traitement 12
5.5.4.2. Vide sanitaire 12
5.5.5. Enlèvement de la bande 12
5.5.6. Ramassage et transport 13
5.6. Abattage 13
5.6.1. Attente avant abattage 13
5.6.2. Abattage 13
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 14
5.6.4. Ressuage 14
5.7. Conditionnement des volailles entières 14
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 14
5.9. Transformation 15
5.10. Surgélation 15
6. Étiquetage 16
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 16
Annexe 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

SEQUOIA
Tartifume
47 260 Coulx
Tél : 05-53-88-91-92 - Fax : 05-53-88-92-59
Courriel : info@se-quoia.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon jaune, fermier élevé en plein air, castré chirurgicalement avant la maturité sexuelle abattu à 150 jours minimum. Il présente un plumage coloré, des tarses jaunes et un cou dégarni de plumes d'où son nom « le cou-nu ». Les chapons jaunes fermiers sont nourris avec 80 % de céréales minimum complétées par des extraits de végétaux, minéraux et vitamines.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de maïs au stade l'engraissement	30 % minimum	Pas d'exigences
Pourcentage de céréales et produits dérivés de céréales	80 % minimum	Pas d'exigences
Aménagement des parcours	Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

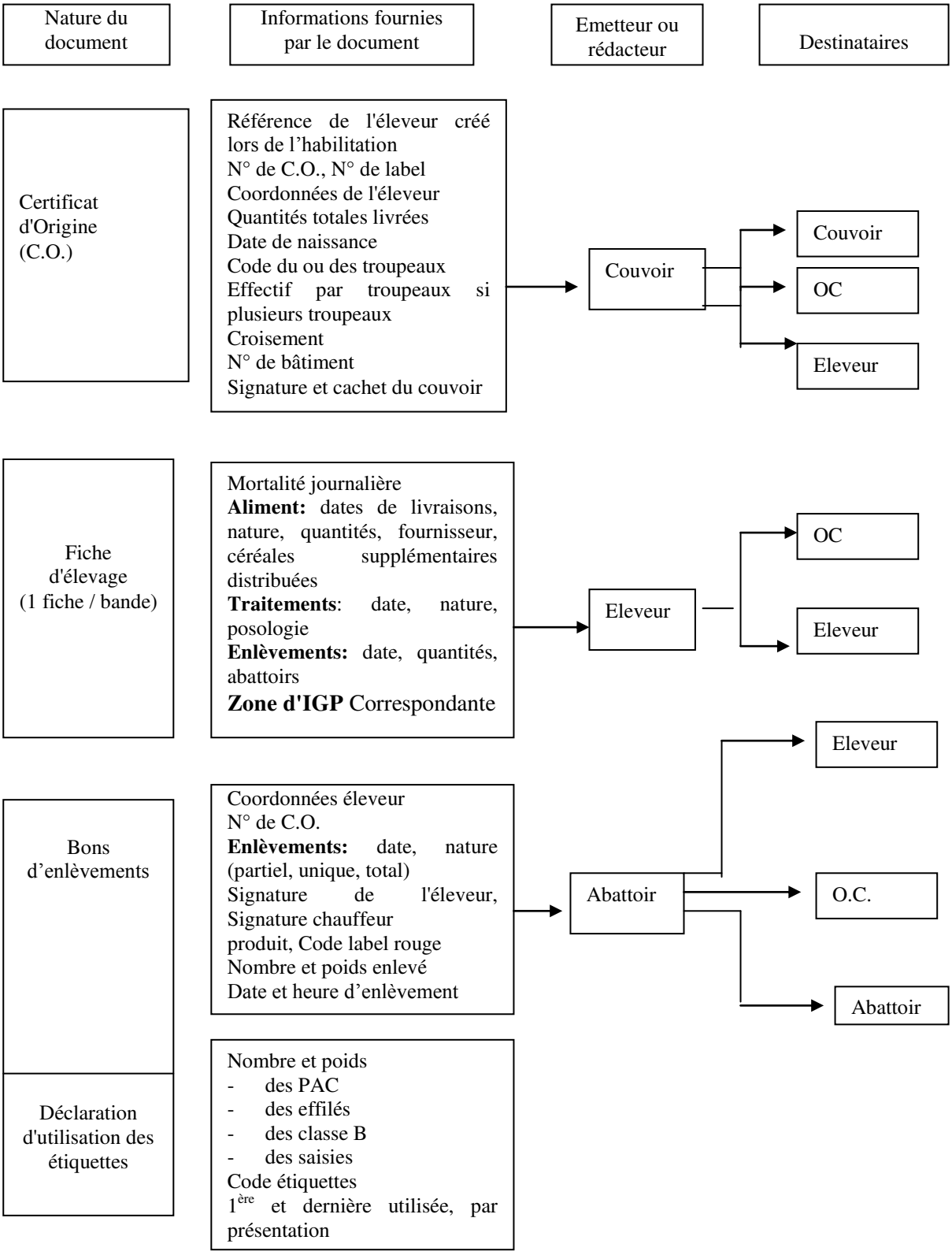
Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux minéraux et vitamines dont 80 % de céréales minimum

Le chapon jaune fermier élevé en plein air présente une peau fine de couleur jaune et une chair rosée, et entre la peau et la chair, une couche de graisse jaune claire caractéristique d'un bon engraissement.
Il présente après cuisson des flaveurs développées en comparaison avec un produit standard, et une fermeté de chair.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**Les données de traçabilités sont conservées par les opérateurs et archivées pendant 5 ans.**

Schéma synthétique de traçabilité



Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Sélection Livraison souches parentales	Identification souche	Remise d'un certificat d'origine au moment de la livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	C. O. Facture
Multiplication Élevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro de troupeau à la mise en place à un jour.	Formulaires de déclaration troupeau
Ponte	Identification œufs	Enregistrement journalier par troupeau du nombre d'œufs ramassés. Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Fiche de ponte Cahier de couvoir
Accouvage Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur. Apposition du code troupeau et du jour de ponte.	Cahier de couvoir
Éclosion	Identification des œufs Identification des oisillons	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des oisillons en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse.	Cahier de couvoir Cahier de couvoir Instructions
Livraison	Identification des bandes de volailles Traçabilité	Identification des caisses prêtes à la livraison. L'accouveur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du C. O., - les codes troupeaux, - la semaine de mise en place, - nbre oisillons livrés/troupeau, - date de naissance. - Numéro de label rouge Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	C.O. Facture
Elevage Mise en place des oisillons	Identification des bandes d'oisillons	Lors de la mise en place des oisillons, l'éleveur reçoit un certificat d'origine établi par le couvoir.	Certificat d'origine
Elevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité,	Fiche d'élevage

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Enlèvement des volailles	Identification des bandes de volailles	Lors de l'enlèvement des volailles, le transporteur, en présence de l'éleveur, établi un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne : - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de Certificat d'Origine, - le code du label rouge - le nombre de volailles enlevées, - la date et l'heure de l'enlèvement.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Transport à l'abattoir	Identification des bandes durant le transport	Le transporteur dispose d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Réception des volailles vivantes	Identification des lots (volailles issues d'un même C.O.)	Les bandes de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur et identifiés en cas d'attente sur le quai. Une codification interne à l'abattoir permet d'identifier les lots	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	Fiche de lot
	Identification des carcasses en cas de cession	En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations de traçabilité du lot, le volume cédé, date et heure d'abattage.	Certificat de cession
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence du lot conditionné.	Étiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Découpe Prise en charge des carcasses réfrigérées	Identification des carcasses classées pour la découpe	Les lots de carcasses de volailles sont identifiés par une fiche de lot ou par une fiche d'accompagnement des lots en abattoir Si les volailles ont été abattues sur un site extérieur à l'atelier de découpe, les lots de volailles sont identifiés par un certificat de cession.	Fiche de lot Fiche d'accompagnement des lots en abattoir Certificat de cession
Découpe (suite) Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier de découpe. La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label rouge dont l'unité doit être précisé : journée, lot de découpe, etc. La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'origine (noms et	Fiche de lot Dossier d'habilitation Etats de fabrication

ÉTAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		adresses des éleveurs, heure d'abattage) ; - les poids et nombre de carcasses découpées ; - les date et heure de découpe ; - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées ; - - un numéro de lot.	
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette
Surgélation Prise en charge des carcasses réfrigérées et des morceaux de découpe. Surgélation des produits.	Identification des produits issus du classement. Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	Les lots sont identifiés par une fiche de lot Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses et des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	Fiche de lot
Expédition Entreposage des produits finis	Identification des unités de colissage	Chaque colis devra mentionner : - les dénominations et quantité des produits ; - l'identification de l'abattoir et/ou de l'atelier de découpe.	

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes cou nu

♂ / ♀	T44N	S77N
JA57	T457N	S757N
SA51	T451N	-

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Respect de la charte SNA	Les couvoirs appliquent et respectent la charte de qualité sanitaire (SNA).
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	L'achat d'œufs ou de poussins pour compléter un lot est autorisé après accord de l'organisme certificateur dans la mesure ou le couvoir est adhérent à la charte sanitaire (SNA)et respecte la conformité des croisements avec le produit terminal.
S5.	Conditions de transport des oisillons	Les oisillons sont transportés dans des emballages propres et dans un véhicule adapté, ventilé et désinfecté.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Modalité de contrôle du poids minimum des œufs à couver	Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs. Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver.**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les oisillons livrés en élevage présentent les caractéristiques communes suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - absence de signe pathologique - poids minimum de 34g

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres composants, en respectant la liste positive des ingrédients et les différentes périodes de distribution de chaque label rouge, est autorisée. Les éleveurs fabricants à la ferme, doivent déclarer avant tout démarrage : - la date prévue de démarrage à l'ODG et à l'Organisme Certificateur - le fournisseur d'aliment complémentaire, (il doit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		être adhérent de l'ODG).
S10.	Tenue du cahier de fabrication d'aliment à la ferme	Les éleveurs fabricants à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication mentionnant: - le nom du fournisseur de complémentaire, - les dates de fabrication, - le type d'aliment fabriqué (démarrage - engraissement), - les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange, - la quantité totale fabriquée, - les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S12.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et de produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 80%**
S13.	Pourcentage de maïs au stade de l'engraissement	Le pourcentage de maïs au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 30% en pourcentage de taux de céréales.
S14.	Référencement des formules	- Chaque usine d'aliment dépose auprès de l'ODG et de Organisme certificateur ses plans d'alimentation et formules d'aliments théoriques ; - Ces documents sont validés par l'organisme certificateur. Ces plans d'alimentations précisent: - la période de distribution, - le poids théorique d'aliments consommés durant la période, - le pourcentage minimum de céréales dans la formule d'aliment, - le % de chaque composant.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Maitrise des conditions de chaponnage	L'intervention chirurgicale se pratique dans un endroit protégé des courants d'air, des intempéries ou des chaleurs excessives.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

S16.	Composition de la bande - mesures complémentaires	Sur un même site d'élevage lorsqu'il y a des animaux d'âge différent les bâtiments et les parcours sont séparés et identifiés et disposent chacun de leur propre silo d'aliment.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Caractéristiques des bâtiments	Deux types de bâtiments sont admis : - Bâtiments < 150 m² fixes ou mobiles - Bâtiments < 400 m² Exposition des bâtiments : Le côté du bâtiment qui donne accès au parcours est exposé de préférence Sud/Sud-Est ou adossé aux pluies et vents dominants ou protégé des vents dominants par des haies.
S18.	Ventilation des bâtiments de moins de 150 m²	Pour les bâtiments de moins de 150 m², la ventilation peut être assurée par les pignons.
S19.	Distance entre les bâtiments de moins de 150 m²	La distance de pignons à pignons est de : - 5 mètres pour les bâtiments mobiles ; - 10 mètres pour les bâtiments fixes.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Mesure de la disponibilité de la surface des bâtiments pour les volailles	La surface d'élevage est mesurée au niveau de la litière, et est rapportée au m² utilisable, c'est à dire à la surface des salles d'élevage diminuée des m² rendus inutilisables par des installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.
S21.	Effectif maximal par bâtiment mobile <150 m² ouvert la nuit	937 chapons
S22.	Équipement du bâtiment	Le matériel de démarrage doit être positionné de telle façon que les oisillons rencontrent à tout moment abreuvoirs et matériels d'alimentation, le matériel doit être adapté à la taille des oisillons.
S23.	Modalités de surveillance des volailles	Pendant toute la durée d'élevage, l'éleveur prendra soin de ses animaux par des visites régulières. Lors de ces visites une attention particulière sera accordée : - à l'ambiance dans le bâtiment (température ventilation), - à l'état de la litière, - aux modifications de comportement des animaux. Une surveillance régulière du nombre de morts et des pesées régulières sera effectuée pour s'assurer de la

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		bonne croissance des volailles
S24.	Présence des informations de suivi et d'enregistrement sur la bande	Toutes les informations concernant la bande en cours doivent être présentes dans le sas d'exploitation ou sanitaire : - Bon de livraison et Certificat d'Origine des oisillons ; - Bon de livraison aliments et étiquettes ; - Ordonnances ; - Fiche d'élevage.
S25.	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 contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	**Aménagement des parcours**	**Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.**
S27.	Modalités de rotation des parcours pour les bâtiments mobiles	Pour les bâtiments mobiles, les cabanes doivent être déplacées d'au minimum 80 mètres ou doivent disposer d'un parcours distinct de celui de la bande précédente.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitement

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.
S29.	Enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection	La date de nettoyage et désinfection du bâtiment est enregistrée sur la fiche d'élevage, ou dans le cahier de suivi du bâtiment.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Conditions de mise à jeun avant enlèvement	L'alimentation est supprimée, mais l'eau reste disponible jusqu'à l'enlèvement.

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions de ramassage	L'attrapage des volailles doit s'effectuer dans le calme, de préférence dans le noir ou avec des lumières tamisées.
S32.	Conditions de transport des volailles	Lors du transport : - La conduite est souple ; - Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre. Lorsque le transport des volailles est effectué par une société extérieure, celle-ci s'engage à respecter les dispositions du cahier des charges du label rouge, aussi bien sur le respect des exigences de transport que sur leur maîtrise, et à éviter toute cause de stress pour les animaux.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Conditions complémentaires d'attente des volailles.	- Stationnement à l'ombre l'été ; - Bâches de protection sur le camion en hiver ; - Quai abrité et ventilé si les volailles sont déchargées sur le quai.
S34.	Déchargement des cages	La manipulation des cages s'effectue en douceur afin d'éviter le stress des animaux et les blessures éventuelles.
S35.	Identification des lots sur les quais	Les lots de volailles sont séparés physiquement au niveau des aires d'attentes par un espace ou des caisses vides, et identifiés au minimum par le numéro du certificat d'origine ou le numéro de lot interne.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Identification des lots à l'accrochage	Chaque nouveau lot fait l'objet d'une identification décrite dans les procédures de l'abattoir.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Maitrise de l'étourdissement et de la saignée	- L'étourdissement s'effectue sur des volailles calmes. - Le délai entre l'accrochage et l'étourdissement permet aux volailles de retrouver leur calme.
S38.	Durée de l'échaudage	2 minutes environ
S39.	Maitrise de la plumaison	L'abattoir doit mettre en œuvre des actions de maîtrise et de contrôle permettant d'atteindre une plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
S40.	Conditions d'éviscération ou d'effilage	L'éviscération ou l'effilage sur table est interdit

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Modalités de contrôle et d'enregistrement des températures.	Une procédure de contrôle et d'enregistrement des températures est appliquée à la sortie du ressuage.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement	Les produits sont conditionnés uniquement dans des ateliers habilités.
S43.	Tri des volailles avant conditionnement	Les opérations de conditionnement sont les dernières étapes avant l'expédition des produits. Avant conditionnement, un dernier tri est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes : - l'aspect de la peau (coloration adaptée au label rouge), - le poids minimum - l'absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures,….. .
S44.	Caractéristique du film d'emballage	Le film devra être suffisamment résistant aux manipulations en rayon.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	- Séparation entre des différents lots de volailles label rouge par un espace vide sur la ligne de découpe d'une durée minimale de 30 secondes ; - Séparation des autres volailles : soit la ligne est entièrement dédiée aux volailles label rouge durant période de la journée, soit la ligne est spécifique à la volaille label rouge.
S46.	Conditions d'entrée en découpe	Les volailles ne peuvent être découpées qu'une fois la température à cœur inférieure ou égale à 4°C atteinte.

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Modalités d'identification des pièces de découpe.	- Découpes destinées à des clients n'effectuant pas de revente à la pièce : La traçabilité s'effectue sur le carton d'emballage. - Découpes vrac destinées à des clients pouvant effectuer une revente à la pièce : La traçabilité sur le carton d'emballage est complétée par une étiquette individuelle non réutilisable sur chaque morceau.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S48.	Modalités de séparation des fonctions d'abattage et de surgélation	Si l'atelier de surgélation est différent de l'abattoir, un contrat entre l'abattoir et l'atelier de surgélation définit les responsabilités de chaque opération et les valeurs cibles.
S49.	Modalités d'organisation des ateliers de surgélation	Une procédure doit décrire cette organisation.
S50.	Conditionnement des volailles surgelées et caractéristique du film	Pour protéger les produits des brûlures du froid, les volailles destinées à une présentation directe au consommateur seront filmées avec un film adapté résistant au froid.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S51.	Modalités d'étiquetage des produits nus	Les produits destinés aux rayons traditionnels sont étiquetés avec une étiquette à numérotation individuelle (étiquette commerciale) et une estampille sur laquelle est reportée la DLC.
S52.	Modalités d'étiquetage des produits surgelées commercialisés en vente directe	Les volailles commercialisées en surgelées comportent sur le produit un numéro individuel de traçabilité.
S53.	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Le logo de l'organisme de défense et de gestion ; - Le nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement - Le nom de l'organisme chargé du contrôle, et son adresse

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	**Principaux points à contrôler**	**Méthode d'évaluation**
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et/ou visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Quantité théorique par sujet
Démarrage	0 jour au 28ème jour	50 % minimum	900 g
Engraissement	29ème jour à l'abattage	70 % minimum de céréales et issus dans chaque formule 80 % minimum de céréales et issus en moyenne pondérée	17,5 Kg

Catégorie de matières premières :

	Démarrage de 0 à 28 jours		Engraissement du 29ème jour à l'abattage	
Total Céréales	**50 % minimum**		**80 % en moyenne pondérée**	
Détails des céréales (en % du taux de céréales)	**% Mini**	**% Maxi**	**% Mini**	**% Maxi**
Maïs	20		30	
Blé		30		40
Autres céréales		20		30
produits dérivés de céréales		15		15
Autres végétaux				
Luzerne et ses dérivés	0	7	0	15
Graines ou fruits oléagineux (produits et produits dérivés	0	45		20
Graines de légumineuses, produits et produits dérivés		25		20
Tubercules et racines et dérivés		10		10
Autres plantes, leurs produits et produits dérivés		3		3
Minéraux- Vitamines en % du poids de la formule d'aliment				
Minéraux et produits dérivés additifs		6		6
Produits laitiers et dérivés (en% en poids de la formule d'aliment) Uniquement pendant la finition en claustration				
Lait, bas-beurre, lactosérum			0	5