JORF n°0075 du 29 mars 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2024-14

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/92 « Pintade fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière - élevée en plein air ;
- Durée d'élevage 94 jours minimum ;
- Alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales.

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR 3
2. DENOMINATION 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 justifiant la qualité supérieure 3
4. TRAÇABILITE 4
5. METHODE D'OBTENTION 6
5.1. Schéma de vie 6
5.2. Multiplication / Accouvage 6
5.2.1. Oisillons mis en place 6
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.3. Alimentation des volailles 6
5.4. Élevage 7
5.4.1. Provenance des volailles 7
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.4.3. Parcours 9
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 9
5.4.4.1. Conditions particulières liées à un risque sanitaire 9
5.4.4.2. Traitements 9
5.4.5. Enlèvement de la bande 9
5.4.6. Ramassage et transport 9
5.5. Abattage 10
5.5.1. Attente avant abattage 10
5.5.2. Abattage 10
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 10
5.5.4. Ressuage 10
5.6. Conditionnement des volailles entières 10
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 11
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 11
5.9. Préparations de viande de volailles 11
5.10. Surgélation 11
6. ÉTIQUETAGE 11
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 11
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 12

1. NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64
Courriel : contact@fermiers-dargoat.bzh

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Pintade fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une pintade abattue à 94 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Poids minimum des œufs à couver	40 grammes.	Pas d'exigences particulières

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière - élevée en plein air ;
- Durée d'élevage 94 jours minimum ;
- Alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales.

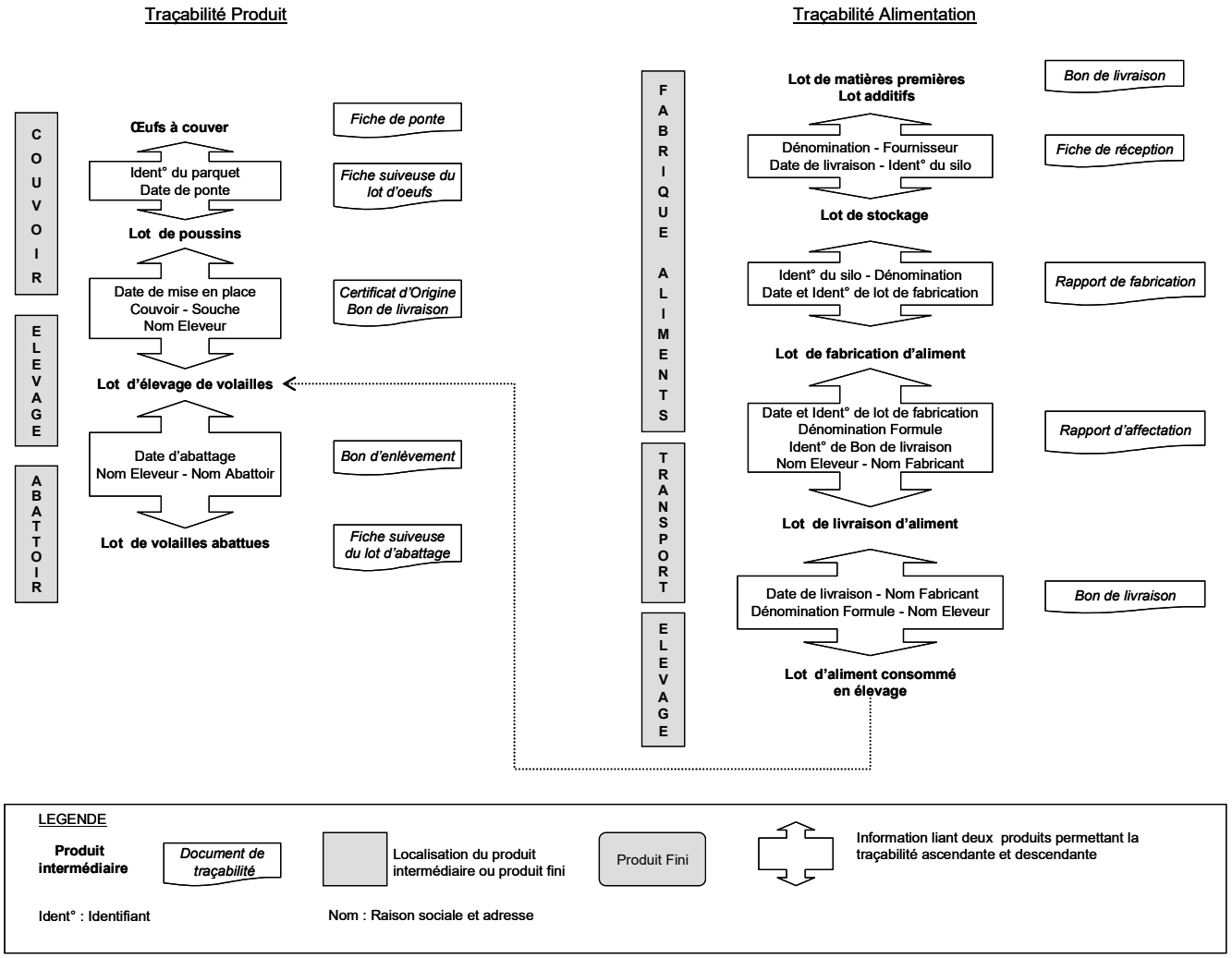
La chair des pintades doit être ferme, goûteuse, adhérer à l'os, d'une couleur attirante (les muscles rouges doivent être suffisamment foncés), les os doivent être durs « casse-dent ». La peau doit pouvoir être consommée une fois grillée.

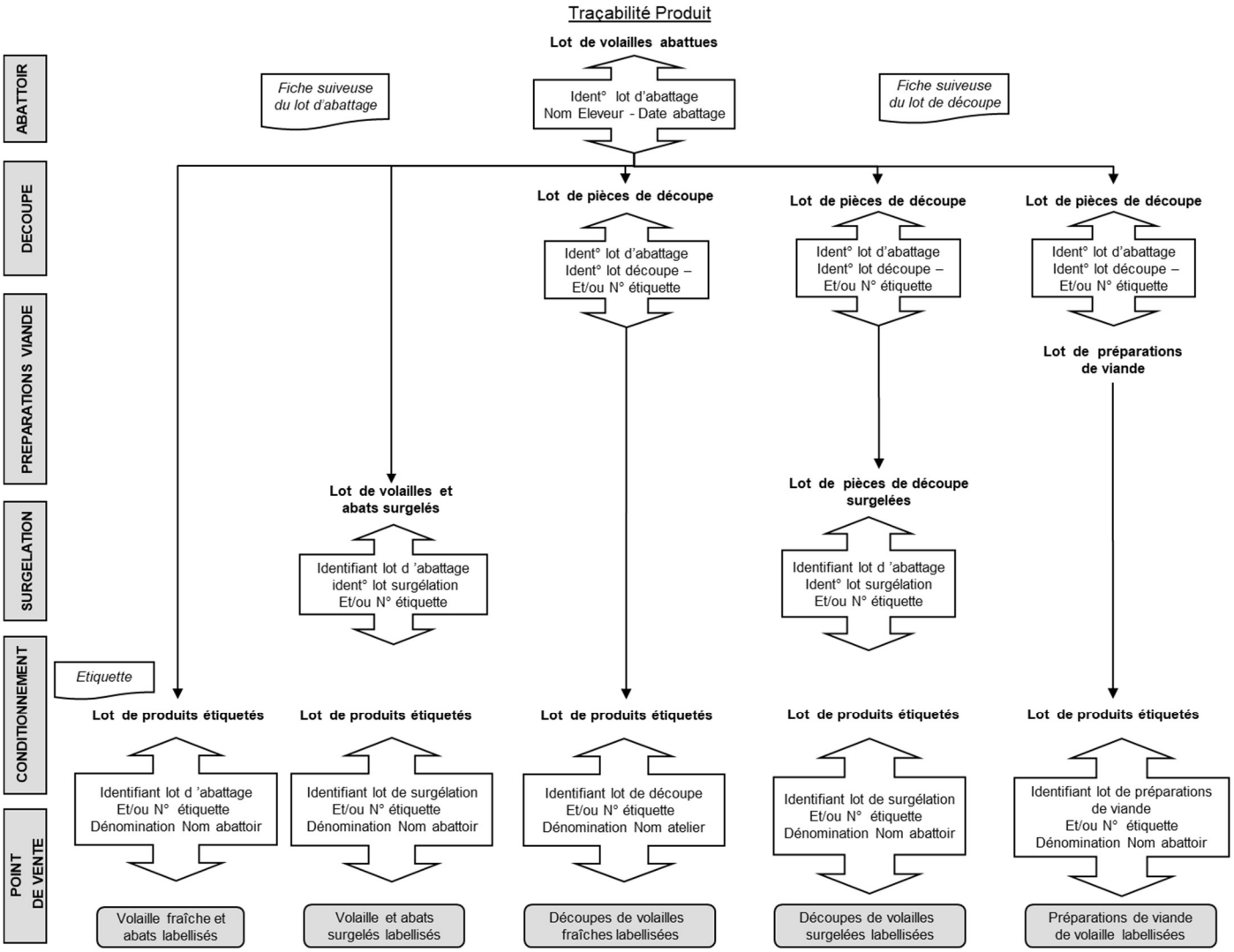
L'odeur des pintades avant ou après cuisson doit être agréable.

4. TRAÇABILITE

Cf. Conditions de production communes

Schéma de traçabilité montante et descendante




Traçabilité Produit
ABATTOIR
DECOUPE
PREPARATIONS VIANDE
SURGELATION
CONDITIONNEMENT
POINT DE VENTE
Fiche suiveuse du lot d'abattage
Lot de volailles abattues
Ident° lot d'abattage
Nom Eleveur - Date abattage
Fiche suiveuse du lot de découpe
Lot de pièces de découpe
Ident° lot d'abattage
Ident° lot découpe –
Et/ou N° étiquette
Lot de pièces de découpe
Ident° lot d'abattage
Ident° lot découpe –
Et/ou N° étiquette
Lot de pièces de découpe
Ident° lot d'abattage
Ident° lot découpe –
Et/ou N° étiquette
Lot de préparations de viande
Lot de volailles et abats surgelés
Identifiant lot d 'abattage
ident° lot surgélation
Et/ou N° étiquette
Lot de pièces de découpe surgelées
Identifiant lot d 'abattage
Ident° lot surgélation
Et/ou N° étiquette
Etiquette
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot d 'abattage
Et/ou N° étiquette
Dénomination Nom abattoir
Volaille fraîche et abats labellisés
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot de surgélation
Et/ou N° étiquette
Dénomination Nom abattoir
Volaille et abats surgelés labellisés
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot de découpe
Et/ou N° étiquette
Dénomination Nom atelier
Découpes de volailles fraîches labellisées
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot de surgélation
Et/ou N° étiquette
Dénomination Nom abattoir
Découpes de volailles surgelées labellisées
Lot de produits étiquetés
Identifiant lot de préparations de viande
Et/ou N° étiquette
Dénomination Nom abattoir
Préparations de viande de volaille labellisées

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de l'espèce « pintade » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2 (Cf. C6)	**Poids minimum des œufs à couver**	**40 grammes.**
S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum. Passé cette période les œufs à couver sont systématiquement évalués visuellement à l'élevage et triés selon l'aspect de la coquille, la propreté, l'intégrité, la taille des œufs (les œufs petits ou trop gros sont exclus).
S4	Remise du certificat d'origine	L'accouveur délivre à l'éleveur pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un certificat d'origine qui indique au minimum : - Le croisement des oisillons livrés ; - Les parquets de reproducteurs ; - Le nombre d'oisillons livrés ; - La date d'éclosion ; - La date de livraison.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Respect du plan d'alimentation	*Cf. annexe 1.*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Maitrise de l'apport en colza	Le colza sous toutes ses formes est limité à 10%

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Suivi technique	Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement technique par un technicien spécialisé.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Conception et aménagement du bâtiment	- Sol régulier dur sans creux apparent ; - Panneaux isolants maintenus en bon état ; - Soubassement des murs : enduit lisse interne sur tout le périmètre de 40 cm minimum de hauteur. Si le soubassement est inférieur à 40 cm, le matériau posé dessus ou en applique doit être lisse ; - Raccordement mur/panneau assuré par un solin.
S11	Éclairement de l'intérieur du bâtiment	L'éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment doit permettre la perception de l'extrémité du poulailler lorsque les orifices d'admission et d'extraction d'air ainsi que les trappes de sortie sur parcours sont fermés.
S12	Ventilation et maitrise de l'ambiance dans le bâtiment	L'élevage des poulets est pratiqué dans des bâtiments à ventilation statique. Toutefois dans un objectif de préservation du bien-être animal, l'éleveur peut augmenter la circulation de l'air dans le bâtiment en l'équipant de systèmes permettant de créer de la vitesse d'air.
S13	Aménagement des abords du bâtiment	- Présence obligatoire de gouttières au-dessus des trappes de sortie en bon état et entretenues (absence d'herbe et de mousse) avec écoulement en dehors du parcours ou avec puits à fond perdu. Pour les bâtiments existants au 1er mai 2012 de type tunnel ou demi-lune, ne permettant pas l'installation de gouttières, l'absence de boue devant les trappes doit être assurée (drainage si besoin). ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Les fenêtres (volets de ventilation latéraux) du bâtiment doivent être maintenus dépoussiérées et libre de toute végétation ; - Abords bâtiment entretenus, libres, dégagés de tous matériels et fumiers ; - Voie d'accès au bâtiment stabilisées (dures) et entretenues ; - Silo en bon état (pieds, crinoline, système d'ouverture à partir du sol, dalle nettoyée non fissurée et dégagée de tous matériels…).
S14	Présence d'aires bétonnées pour les bâtiments fixes	- Aire bétonnée de 12 m² pour l'accès au portail et servant au nettoyage avec arrivée d'eau à proximité ; - Surface bétonnée de 2,5 m² devant la porte d'entrée principale ; - Devant les trappes : trottoir bétonné de largeur inférieure ou égale à celle du auvent. Une largeur minimale de 40 cm doit cependant être réalisée. Pour les bâtiments existants, le trottoir peut être discontinu et réalisé uniquement au niveau des trappes de sortie si la configuration du lieu ne s'y prête pas (exemple : terrain très pentu) ; - Les aires bétonnées et trottoirs doivent être nettoyés et désinfectés lors du vide sanitaire.
S15	Modalités d'utilisation du sas sanitaire	- Le sas sanitaire doit servir de zone de protection sanitaire entre l'extérieur et le bâtiment d'élevage et doit assurer le stockage étanche des documents d'élevage. - Le stockage de petits matériels lavés, sans salissures apparentes et bien rangés (non stockés au sol) est autorisé. - Le stockage de matériels au sol est autorisé à condition qu'ils n'encombrent pas le passage, ne limitent pas le fonctionnement du sas et ne présentent pas de salissures apparentes.
S16	Température de stockage des cadavres	La température de l'enceinte de stockage des cadavres doit être négative.
S17	Analyse physico-chimique et bactériologique de l'eau	- Une analyse bactériologique de l'eau est réalisée annuellement ; - Une analyse physico-chimique de l'eau est réalisée tous les 2 ans dans le cas des eaux provenant de forage ou de source ; - Les échantillons sont prélevés à minima au niveau d'un bâtiment avicole label rouge en bout de canalisation d'alimentation en eau ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Pour les germes Escherichia coli et les entérocoques intestinaux le nombre de germes doit être de 0 pour 100 ml sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Aménagement du parcours	La mise en place de coupe-vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie sont rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants.
S19	Entretien du parcours	- Parcours herbeux entretenus (compatibles avec l'exploration du parcours, enherbement satisfaisant, aucun stockage de matériels), clôture grillagée intégrale empêchant le passage d'animaux et haies entretenues ou dispositif ne permettant pas le passage de prédateurs de type renards (exemple : rangées de fils électriques) ; - Absence de trou d'eau permanent apparent sur le parcours.

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Conditions particulières liées à un risque sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4.2. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Utilisation des traitements	.Si un traitement s'avère nécessaire au cours des 10 derniers jours avant abattage, la date d'abattage prévue est reportée pour prendre en compte le temps d'attente.
S36	Recours à des pratiques spécifiques	Lorsqu'elles sont élevées en volières, l'éjointage des pintades est interdit.

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	L'éleveur veillera au bon déroulement du ramassage et du chargement des volailles. Les animaux doivent être maniés avec calme puis déposés sans brutalité dans les caisses de transport par une main d'œuvre formée.
S23	Tri des volailles	Les animaux morts, boiteux, blessés, faibles, petits ou malades ne seront pas ramassés.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	Conditions de présentation des volailles	L'aspect des volailles doit présenter les critères suivants : - Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse - Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge - Peau : o Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. o Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; o Absence de plumes résiduelles et de sicots ; o Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. o Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses.

5.5.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques.

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26	Identification des lots	Un lot de découpe est issu d'un lot d'abattage. Chaque lot de découpe est identifié par l'attribution d'une codification unique.
S27	Maitrise de la présentation des produits lors du conditionnement	Le conditionnement en vrac exclut le mélange de types de produits différents et toutes les pièces de découpe présentes dans un même emballage sont issues d'un même lot de découpe.

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Identification des lots	Un lot de surgélation est issu d'un lot d'abattage ou d'un lot de découpe (lui-même issu d'un lot d'abattage). Chaque lot de surgélation est identifié par l'attribution d'une codification unique.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	Mentions complémentaires d'étiquetage	L'étiquetage mentionne également : - Service consommateur : nom et adresse de l'ODG.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

		Démarrage		**Engraissement***			
				Croissance		***Finition***	
		Du 1er jour au 28ème jour max.		*Du 29ème jour au 66ème jour max.*		*Du 67ème jour à l'abattage*	
		Limites d'incorporation					
Catégories de matières premières	**Matière première**	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés		50%	-	70%	-	70%	-
	Blé et/ou Triticale	0%	60%	0%	80%	0%	80%
	Maïs	0%	80%	10%	80%	10%	80%
	Autres céréales	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Dont produits dérivés de céréales			Cf CPC		Cf CPC		Cf CPC
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.	Graines de soja	0%	20%	0%	20%	0%	20%
	Graines de tournesol	0%	20%	0%	20%	0%	20%
	Graines de colza	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Autres graines oléagineux	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Tourteaux de soja	0%	40%	0%	23%	0%	23%
	Tourteaux de tournesol	0%	20%	0%	20%	0%	20%
	Tourteaux de colza	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Autres produits dérivés de graines oléagineuses	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Huiles végétales	0%	3%	0%	3%	0%	3%
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pois	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Lupin	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
	Autres légumineuses	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave et produits dérivés, pomme de terre et produits dérivés	Cf. CPC	0%	3%	0%	3%	0%	3%
Autres graines et fruits et produits dérivés : produits dérivés de raisins, produits dérivés de pommes, produits dérivés de châtaignes, sarrasin et produits dérivés de sarrasin	Cf. CPC	0%	2%	0%	2%	0%	2%

		Démarrage		**Engraissement***			
				Croissance		***Finition***	
		Du 1er jour au 28ème jour max.		*Du 29ème jour au 66ème jour max.*		*Du 67ème jour à l'abattage*	
		Limites d'incorporation					
Catégories de matières premières	**Matière première**	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et produits dérivés, fibre de chanvre, paille de lin	Cf. CPC	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre de canne, lignocellulose, algues et produits dérivés	Mélasse de canne à sucre	0%	4%	0%	4%	0%	4%
	Sucre	0%	1%	0%	1%	0%	1%
	Algues marines	0%	1%	0%	1%	0%	1%
Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum		0%	0%	0%	0%	0%	0%
Minéraux et produits dérivés	A l'exclusion du phosphate bicalcique obtenu à partir d'os, la farine d'os dégélatinisés, les cendres d'os et la farine d'arêtes de poissons	1%	10%	1%	10%	1%	10%
(Sous-)produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal	Cf. CPC	0%	1%	0%	1%	0%	1%
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes	Cf. CPC	0%	5%	0%	5%	0%	5%

*Au stade de l'engraissement, la quantité totale d'aliment administrée contient au minimum 75% de grains de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée **et** chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de céréales et produits dérivés.