

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/78 « Caille jaune fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées:

- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales minimum
- Durée d'élevage 42 jours 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 des produits	3
3.1.	Présentation des produits	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité	4
5.	Méthode d'obtention	5
5.1.	Schéma de vie	5
5.2.	Multiplication / Accoupage	5
5.2.1.	Oisillons mis en place	5
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	5
5.3.	Alimentation des volailles	5
5.4.	Élevage	5
5.5.	Abattage	6
5.6.	Conditionnement des volailles entières	6
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	6
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	6
5.9.	Préparations de viande de volaille	6
5.10.	Surgélation	6
6.	Étiquetage	6
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	6
	Annexe 1 : Plan d'alimentation	7

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)
Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX
Téléphone : 05.58.85.45.05
Courriel : qualite@landes.chambagri.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Caille jaune fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DES PRODUITS

3.1. Présentation des produits

Les produits Label Rouge sont issus d'une caille jaune fermière élevée en plein air abattue à 42 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, gésiers et foies) frais ou surgelés,
- Les préparations de viandes.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales minimum
- Durée d'élevage 42 jours minimum

4. TRAÇABILITE

Etape	Nom du document	Enregistrement
Multiplication (identification du troupeau)	Certificat d'origine Fiche d'élevage Transfert	Coordonnées (nom et adresse), numéro de certificat d'origine, croisement, quantité d'oisillons livrés, date d'éclosion Numéro du troupeau à la MEP à 1 jour Fiche de collecte
Accoupage	Certificat d'origine Cahier de couvoir	Coordonnées (nom et adresse), numéro de certificat d'origine, croisement, quantité d'oisillons livrés, date d'éclosion Identification des œufs par parquet, code troupeau et jour de ponte, identification chariots et casiers d'éclosion, tri, vaccination, sexage et mise en caisse par lot
Fabrication d'aliment	Bons de livraison et étiquettes	Nom de l'aliment, quantités
Elevage	Certificat d'Origine (CO)	Numéro de CO
	Fiche sanitaire d'élevage Bons d'enlèvements partiels (BEP)	Mortalité, comptabilité entrées / sorties Nom / code éleveur, n° de CO, code du label, nombre de volailles enlevées, nombre de cages pleines, date et heure de l'enlèvement.
Transfert	CO, BEP	idem
Abattage, découpe	Fiche d'abattage / fiche de lot	Codification des lots abattus : numéro de traçabilité du lot abattu ou abattu et découpé, abattage par série entière, identification des lots sur la chaîne et sur chariots de ressuage. Nom et adresse de l'éleveur, nombre de volailles enlevées, date et heure d'enlèvement, date et heure de début d'abattage, date et heure de découpe Numéro de traçabilité du lot de pièces entières Numéro de traçabilité du lot découpé Nom et adresse de l'abattoir, nom et adresse de l'éleveur, date et heure d'abattage, nombre de carcasses cédées)
	Si cession : Certificat de Cession	
Préparation de viande de volailles	Fiches recettes	Date de fabrication Références du lot Références ingrédients Nombre/poids de produits étiquetés
Conditionnement / Etiquetage	Fiche de lot / certificat de cession	Numéro de traçabilité du lot entier/ découpe. Etiquettes utilisées Etat de fabrication
Surgélation	Fiche de surgélation	Nom et adresse de l'éleveur, poids et nombre de carcasses et/ou des morceaux entrés en surgélation, date et heure de surgélation, numéro de lot
Expédition	Identification des colis	Nom et quantités, abattoir ou découpe et/ou atelier de surgélation
Présentation à la vente	Etiquette numérotée	Numéro de lot de produit fini sur l'étiquette apposée sur le produit

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accoupage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements sont ceux autorisés pour l'espèce « caille » dans le « répertoire des croisements utilisables pour la production sous Label Rouge ».
S2	Caractéristiques des cailleteaux	Les cailleteaux fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - poids moyen des poussins livrés supérieur à 8.5 g, - absence de signe pathologique.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5 (Cf. C7)	<u>Délai maximum de livraison des cailleteaux aux éleveurs</u>	<u>24 h après éclosion</u>

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S9	Maitrise de l'apport en vitamines	En cas d'emploi d'un prémélange oligo-vitamines, celui-ci doit être compris entre 0,2% et 3% de la formule d'aliment.

5.4. Élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifique

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Catégories de matières premières	Matières premières	Démarrage		Engraissement	
		0 au 14 ^{ème} jour		15 ^{ème} jour à l'abattage	
		Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés		50 % minimum		75% minimum*	
	Maïs	50%	75%	50%	80%
	Blé	-	50%	-	50%
	Autres céréales	-	40%	-	40%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Graines	-	10%	-	10%
	Huile	-	6%	-	6%
	Tourteaux	-	45%	-	45%
Graines de légumineuses et produits dérivés	Féveroles, lupin doux, pois	-	25%	-	25%
Tubercules et racines et produits dérivés	Cf. CPC	-	10%	-	10%
Autres graines et fruits et produits dérivés	Cf. CPC	-	3%	-	3%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC	-	6%	-	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC	-	3%	-	3%
Produits laitiers et produits dérivés	Cf. CPC	-	-	-	-
Minéraux et produits dérivés	Cf. CPC	1%	5%	1%	5%
Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés	Cf. CPC	-	1%	-	1%
Divers	Cf. CPC	-	5%	-	5%

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